



sammic



PREPARAÇÃO DE REFEIÇÕES

**DESCASCADORAS DE BATATAS**

Descascadoras de batatas alumínio	
Modelo	Refeições
PP-6+	de 30 a 150
PPC-6+	de 30 a 150
PP-12+	de 60 a 200
PPC-12+	de 60 a 200
Descascadoras de batatas inox	
M-5	de 10 a 80
PI-10	de 60 a 200
PI-18	de 100 a 300
PI-30	mais de 200
M-25	mais de 200

BATEDEIRAS - MISTURADORAS

Modelo	Capacidade do caldeiro	Capacidade kg de farinha
BM-5E	5 litros	1 kg
BM-5	5 litros	1,5 kg
BE-10	10 litros	3 kg
BE-20	20 litros	6 kg
BE-40	40 litros	12 kg

CORTADORAS DE HORTALIÇAS

Modelo	Refeições	Produção
CA-300	de 20 a 300	até 300 kg
CA-400	de 50 a 400	até 400 kg



ELECTROPORTÁTEIS



Modelo	Recipientes
TR-250	até 15 litros
TR-350BN	até 60 litros
TR-350BL	até 70 litros
TR-550BL	até 100 litros
TR-550BXL	até 150 litros
TR-750	até 200 litros
Combinada	
TR/BM-250+BS	até 15 litros
TR/BM-250+BB-250	de 2 a 30 claras de ovo
TR/BM-350+BN	até 60 litros
TR/BM-350+BB-350	de 2 a 50 claras de ovo

CUTTERS



Modelo	Refeições	Capacidade máxima
SK-3	de 10 a 25	até 1 kg
SK-5	de 20 a 75	até 3 kg
SK-8	de 20 a 100	até 4 kg

EMULSIONADORAS



Modelo	Refeições	Capacidade máxima
SKE-3	de 10 a 30	até 2 kg
SKE-5	de 20 a 75	até 3 kg
SKE-8	de 20 a 100	até 4 kg

PICADORAS DE CARNE



Modelo	Produção / hora
PS-12	100 kg
PS-22	280 kg
PS-32	425 kg



GAMA	PP	PP-C	M	PI	PES	LE	ES
CONSTRUÇÃO EM ALUMÍNIO	✓	✓					
CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL			✓	✓	✓	✓	✓
FUNÇÃO DESCASCADORA	✓	✓	✓	✓	✓		
FUNÇÃO LAVADOR						✓	
FUNÇÃO ESCORREDOR					✓	✓	✓
ABRASIVO NO PRATO	✓	✓	✓	✓	✓		
ABRASIVO LATERAL	✓	✓		✓			
TEMPORIZADOR	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
MICRO TAMPA				✓	✓	✓	✓
MICRO PORTA			✓	✓	✓		
POSSIBILIDADE COMANDOS PAREDE							
TOMADA ACESSÓRIOS		✓					
SUORTE	O	O	O	O	O		
FILTRO ANTI-ESPUMA	O	O	O	O	O		
PRODUÇÃO/HORA							
DESCASCADORA	120-270 kg/h	120-270 kg/h	80-100 kg/h	200-720 kg/h	280 kg/h		
ESCORREDOR					20 kg/h	25 kg/h	90/120 kg/h

✓ : de série - O: opcional

DESCASCADORAS

- Gama completa com capacidades até 30 kgs por operação
- Gama **PP/PPC**: construídas em alumínio
- Gama **M/PI**: construídas em aço inoxidável
- Descasca com abrasivo que desgasta a superfície do produto ao roçar. O abrasivo é sumamente resistente e duradouro.
- Quadro de comandos com pulsador de arranque, paragem e temporizador de 0 a 6 minutos
- Opcional: suporte e filtro anti-espuma para as cascas.

ESCORREDORAS

- Gama versátil nas capacidades e funcionalidades: escorredor, lavador-escorredor, descascadora-escorredor
- Construídas em aço inoxidável
- Gama **PES**: descascadora-escorredor
- Gama **LE**: lavador-escorredor
- Gama **ES**: escorredor de grande capacidade





DESCASCADORA PP-6+ / PP-12+



Descascadoras de batatas simples de alumínio.
Abrasivo lateral e prato.

PP-6+ - 230-400 V / 50 Hz / 3~ (sem suporte)

PP-6+ - 230V / 50 Hz / 1~ (sem suporte)

PP-12+ - 230-400 V / 50 Hz / 3~ (sem suporte)

PP-12+ - 230 V / 50 Hz / 1~ (sem suporte)

Suporte inox

Filtro anti-espuma

DESCASCADORA COMBINADA PPC-6+ / PPC-12+



Descascadora de batatas combinada de alumínio, com tomada de acessórios. Abrasivo lateral e prato.

PPC-6+ - 230-400 V / 50 Hz / 3~ (sem suporte)

PPC-6+ - 230 V / 50 Hz / 1~ (sem suporte)

PPC-12+ - 230-400 V / 50 Hz / 3~ (sem suporte)

PPC-12+ - 230 V / 50 Hz / 1~ (sem suporte)

Suporte inox

Filtro anti-espuma

CARACTERÍSTICAS	PP-6+	PP-12+	PPC-6+	PPC-12+
PRODUÇÃO	120 / 150 kg/h	220 / 270 kg/h	120 / 150 kg/h	220 / 270 kg/h
TEMPORIZADOR	0-6 min	0-6 min	0-6 min	0-6 min
POTÊNCIA				
Monofásica	400 W	400 W	550 W	550 W
Trifásica	370 W	370 W	550 W	550 W
TOMADA DE ACESSÓRIOS	Não	Não	Sim	Sim
DIMENSÕES SEM SUPORTE	395 x 700 x 433	395 x 700 x 503	395 x 700 x 433	395 x 700 x 503
DIMENSÕES COM SUPORTE	411 x 700 x 945	411 x 700 x 1.015	411 x 700 x 945	411 x 700 x 1.015
PESO LÍQUIDO	32 kg	33 kg	37 kg	38 kg

ACESSÓRIOS MÁQUINAS COMBINADAS

CORTADORA-RALADORA CR-143



Dimensões boca: 135 x 73 mm.

Dimensões externas: 270 x 370 x 290 mm.

*Os discos e as grelhas que completam o seu equipamento são os mesmos que os da Cortadora de hortalças CA-300.

CR-143 Sem equipamentos

PRESA-PURÉS P-132



P-132

PICADORA DE CARNE HM-71



HM-71

**M-5**

Construção em aço inoxidável.
Abrasivo no prato.
Sistema anti-retorno na entrada de água.
Instalação muito simples.
Possibilidade de colocar junto a um lava-louça para descarga.
Ideal para espaços reduzidos.

M-5 - 230 V / 50-60 Hz / 1~ (sem suporte)

Suporte inox **M-5 - PI-10/18 - PES-18**

Filtro anti-espuma **M-5 - PI-10/18 - PES-18**

PI-10 / PI-18 / PI-30

Novidade

PI-30:
Disponível a partir
de Janeiro
de 2011.



- Construção em aço inoxidável.
- PI-10/18: Abrasivo lateral.
- PI-30: Revolvedores laterais com abrasivo de carboneto de silício (aprovado por NSF).
- Prato de alumínio com abrasivo de carboneto de silício (aprovado por NSF), facilmente desmontável para limpeza.
- Auto arrasto de resíduos no desaguoamento.
- Tampa transparente de policarbonato elevável, com fecho e dispositivo de segurança.
- Porta de alumínio com fecho hermético e dispositivo de segurança.
- Comando com protecção IP65. Melhora a fiabilidade contra a humidade e salpicos de água.
- Sistema anti-retorno na entrada de água.
- PI-30: Entrada de água mediante electroválvula.
- Contacto auxiliar para uma electroválvula exterior.
- Temporizador 0-6 min e funcionamento contínuo.

PI-10 - 230-400 V / 50 Hz / 3N~ (sem suporte)

PI-10 - 230 V / 50 Hz / 1~ (sem suporte)

PI-18 - 230-400 V / 50 Hz / 3N~ (sem suporte)

PI-18 - 230 V / 50 Hz / 1~ (sem suporte)

PI-30 - 230-400 V / 50 Hz / 3N~ (sem suporte)

PI-30 - 230V / 50 Hz / 1~ (sem suporte)

Suporte inox **M-5 - PI-10/18 - PES-18**

Filtro anti-espuma **M-5 - PI-10/18 - PES-18**

Suporte inox **PI-30 / M-25(T)**

Filtro anti-espuma **PI-30 / M-25(T)**

M-25 / M-25T

Disponíveis até
dezembro de 2010
ou ao termo de
existências.



- Construção em aço inoxidável.
- Abrasivo lateral e prato.
- Sistema anti-retorno na entrada de água.
- Possibilidade de colocar os comandos na parede.
- M-25T: tampa elevável.

M-25 - 230-400 V / 50 Hz / 3N~ (sem suporte)

M-25 - 230V / 50 Hz / 1~ (sem suporte)

M-25T - 230-400 V / 50 Hz / 3N~ (sem suporte)

M-25T - 230V / 50 Hz / 1~ (sem suporte)

Suporte inox **PI-30 / M-25(T)**

Filtro anti-espuma **PI-30 / M-25(T)**

CARACTERÍSTICAS	M-5	PI-10	PI-18	PI-30	M-25 / 25T	PES-18
PRODUÇÃO	80 /100 kg/h	200 / 240 kg/h	360 / 430 kg/h	600 / 720 kg/h	500 / 600 kg/h	280 kg/h
TEMPORIZADOR	0-6 min	0-6 min	0-6 min	0-6 min	0-6 min	0-6 min
POTÊNCIA						
Monofásica	300 W	550 W	550 W	730 W	730 W	550 W
Trifásica	-	550 W	550 W	730 W	730 W	550 W
DIMENSÕES SEM SUPORTE	333 x 367 x 490	433 x 635 x 625	433 x 635 x 695	622 x 760 x 950	595 x 810 x 985	433 x 635 x 695
DIMENSÕES COM SUPORTE	425 x 555 x 965	433 x 638 x 1.040	433 x 638 x 1.115	546 x 760 x 1.255	595 x 810 x 1.285	433 x 638 x 1.115
PESO LÍQUIDO	15 kg	39 kg	42 kg	60 kg	90 kg	42 kg



DESCASCADORA-ESCORREDORA PES-18



- Construção em aço inoxidável.
- Abrasivo no prato.
- Sistema anti-retorno na entrada de água.
- Painel de comandos estanque (IP65).
- Tampa elevável.
- Como escorredora:
 - Capacidade de 2 kg por operação (20 Kg/h).
 - Volume útil 19.5 litros.
- Dotação: prato abrasivo e cesto escorredor.

PES-18 - 230-400 V / 50 Hz / 3N~

PES-18 - 230V / 50 Hz / 1~

Prato giratório com lâminas PES-18

Cesto plástico

Suporte inox **M-5 - PI-10/18 - PES-18**

Filtro anti-espuma **M-5 - PI-10/18 - PES-18**

LAVADOR-ESCORREDOR LE-25



- Para lavar e escorrer hortaliças e verduras.
- Capacidade 4 kg em peso ou 1.5 kg em folhas por operação.
- construção em aço inoxidável.
- Cesto em aço inoxidável.
- Temporizador de 2 ciclos com 3 durações diferentes por cada ciclo e 2 velocidades.

LE-25 - 230-400 V / 50 Hz / 3N~

ESCORREDOR ES-150



- Capacidade 10 kg por operação.
- construção em aço inoxidável.
- Dotação: cesto de plástico.

ES-150 - 230-400 V / 50 Hz / 3N~

Cesto inox

Cesto plástico

CARACTERÍSTICAS	PES-18	LE-25	ES-150
PRODUÇÃO	20 kg/h	25 kg/h	90/120 kg/h
TEMPORIZADOR	0-6 min	2 ciclos x 3 durações x 2 velocidades	0-6 min
POTÊNCIA			
Monofásica	550 W	-	-
Trifásica	550 W	370 W	370 W
DIMENSÕES SEM SUPORTE	433 x 635 x 695	450 x 610 x 880	600 x 764 x 1.057
DIMENSÕES COM SUPORTE	433 x 638 x 1.115	-	-
PESO LÍQUIDO	42 kg	40 kg	79 kg



- Protecção de segurança de accionamento manual.
- Subida-descida do recipiente mediante alavanca.
- Com microinterruptor duplo de segurança.
- Providas de gancho amassador, pá misturadora e batedor de varas.
- Gancho amassador: para obter massas para pão, pastéis, pizzas, croissants, bolachas.
- Pá misturadora: para misturar elementos tais como cremes, massas leves, etc.
- Batedor de varas: para bater claras de ovo, merengues, maioneses, cremes moles, etc.
- Recipiente de aço inoxidável.
- Fácil de limpar.

BM-5 / BM-5E

- Especialmente concebidos para bancadas.
- Variador de velocidade com sistema contínuo, sem escalonamentos.
- BM-5: para trabalho intensivo.
- BM-5E: motor universal.

BE-10/20/40

- **A gama de batedeiras SAMMIC BE incorpora robustos motores trifásicos alimentados por variadores electrónicos de grande precisão. Graças a isso as batedeiras são ligadas à corrente mediante tomada monofásica.**
- BE-10: modelo adequado para bancadas.
- BE-20/40: modelos de chão.
- Temporizador 0-30 min. e possibilidade de funcionamento em contínuo. Aviso acústico no fim do ciclo.
- Variação electrónica de velocidade.
- Indicação de protecções não activadas.
- **Modelos combinados disponíveis em toda a gama BE.** Fácil acesso à tomada de acessórios, situada na parte frontal.
- Acessórios disponíveis: picador de carne, cortador-ralador e prensa-purés.
- Protecção reforçada contra a água.
- Pés em aço inoxidável.
- Recipiente robusto e resistente.
- Manutenção e reparação simples.
- Opcional para BE-20: equipamento de redução de 10 lt.
- Opcional para BE-40: equipamento de redução de 20 lt.

Consultar modelos disponíveis para barcos

GAMA	BM-5	BE-10	BE-20	BE-40
CAPACIDADE DO CALDEIRO (L.)	5	10	20	40
MOTOR UNIVERSAL	BM-5E			
MOTOR ASSÍNCRONO (PARA TRABALHO INTENSIVO)	BM-5	✓	✓	✓
MOTOR TRIFÁSICO		✓	✓	✓
VARIAÇÃO ELECTRÓNICA DE VELOCIDADE	✓	✓	✓	✓
TEMPORIZADOR COM RELÓGIO E POSIÇÃO CONTÍNUA		✓	✓	✓
CARREGADOR EXTERIOR		✓	✓	✓
MODELO DE BANCADA	✓	✓		
MODELO DE CHÃO			✓	✓
COLUNA EM AÇO INOXIDÁVEL			O	
PÉS EM AÇO INOXIDÁVEL		✓	✓	✓
COM TOMADA DE ACESSÓRIOS		O	O	O
EQUIPAMENTO DE REDUÇÃO			O	O
UTENSÍLIOS				
GANCHO AMASSADOR	✓	✓	✓	✓
PÁ MISTURADORA	✓	✓	✓	✓
BATIDOR DE VARAS	✓	✓	✓	✓

✓ : de série - O: opcional





BM-5E / BM-5



BM-5

BM-5E

BM-5E - 230 V / 50-60 Hz / 1~

BM-5 - 230 V / 50-60 Hz / 1~

Caldeiro inoxidável de 5 litros BM-5

BE-10



BE-10C

BE-10 - 230V / 50-60 Hz / 1~

BE-10C - 230V / 50-60 Hz / 1~

Caldeiro inoxidável de 10 litros BE-10

BE-20



BE-20

BE-20 - 230V / 50-60 Hz / 1~

BE-20C - 230V / 50-60 Hz / 1~

BE-20I - 230V / 50-60 Hz / 1~

Equipamento de 10 litros para **BE-20**

Caldeiro inoxidável de 20 litros BE-20

Carro caldeiro 20 l.

BE-40



BE-40C

BE-40 - 230V / 50-60 Hz / 1~

BE-40C - 230V / 50-60 Hz / 1~

Equipamento de 20 litros para **BE-40**

Caldeiro inoxidável de 40 litros BE-40

Carro caldeiro 40 l.

CARACTERÍSTICAS	BM-5E	BM-5	BE-10 / BE-10C	BE-20 / BE-20C / BE-20I	BE-40 / BE-40C
CAPACIDADE DO CALDEIRO	5 l	5 l	10 l	20 l	40 l
CAPACIDADE EM KG DE FARINHA *	1	1.5	3	6	12
TEMPORIZADOR	-	-	0-30 min	0-30 min	0-30 min
TOMADA DE ACESSÓRIOS	Não	Não	BE-10C	BE-20C	BE-40C
POTÊNCIA	300 W	250 W	550W / 750W	900 W	1.400 W
ALIMENTAÇÃO	230 V / 50-60Hz/ 1~	230 V / 50-60Hz/ 1~	230 V / 50-60Hz/ 1~	230 V / 50-60Hz/ 1~	230 V / 50-60Hz/ 1~
DIMENSÕES mm	310 x 382 x 537	310 x 382 x 537	410 x 523 x 688	520 x 733 x 1.152	586 x 777 x 1.202
PESO LÍQUIDO	14 kg	15.8 kg	44 kg	89 kg	124 kg

* 60% de água



FORMADORAS DE MASSA - AMASSADORAS DE GANCHO ESPIRAL

FORMADORAS DE MASSA FMI-31 / FMI-41



- Para a elaboração de massa fria permitindo a preparação de massas para pizzas, massas planas, etc.
- Regulação do diâmetro e espessura para manter as qualidades da massa artesanal.
- Estrutura totalmente em aço inoxidável.
- Opcional: pedal de comando.

FMI-31 - 230V / 50 Hz / 1~

FMI-41 - 230V / 50 Hz / 1~

Pedal

CARACTERÍSTICAS	FMI-31	FMI-41
DIÂMETRO DE PIZZA	140-300 mm	140-400 mm
POTÊNCIA	375 W	375 W
DIMENSÕES mm	420 x 450 x 650	520 x 450 x 712
PESO LÍQUIDO	35 kg	45 kg

AMASSADORAS DE GANCHO ESPIRAL

CARACTERÍSTICAS	SM-10	SM/E-20	SM/E-33	SME-40	SME-50	SM-75
CAPACIDADE DO CALDEIRO	10 l	20 l	33 l	40 l	50 l	75 l
1 VELOCIDADE	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2 VELOCIDADES		O	O	O	O	O
TEMPORIZADOR		✓	✓	✓	✓	✓
CUBA FIXA	✓	✓	✓			✓
CUBA EXTRAÍVEL		O	O	✓	✓	
CABEÇAL FIXO	✓	✓	✓			✓
CABEÇAL ELEVÁVEL		O	O	✓	✓	

✓: de série - O: opcional

- Especialmente indicadas para massas duras (pizza, pão,...)
- Construção resistente e fiável.
- Estrutura revestida com esmalte anti-riscos muito fácil de limpar.
- Grelha de proteção de aço inoxidável e elementos eléctricos de segurança.
- Temporizador em modelos a partir de 20 lts.
- Gama completa:
 - Capacidade de cuba de 10 a 75 lts.
 - Uma ou duas velocidades.
 - Cuba e cabeçal fixos (modelos SM) ou cuba extraível e cabeçal elevável (modelos SME).
- Partes da máquina em contacto com os alimentos inteiramente em aço inoxidável (cuba, espiral, haste para partir a massa).

SME



CARACTERÍSTICAS	SM-10	SM/E-20	SM/E-33	SME-40	SME-50	SM-75
CAPACIDADE DO CALDEIRO	10 l	20 l	33 l	40 l	50 l	75 l
PRODUÇÃO KG / OPERAÇÃO	8 kg	18 kg	25 kg	38 kg	44 kg	60 kg
CAPACIDADE EM KG DE FARINHA	5 kg	12 kg	17 kg	25 kg	30 kg	40 kg
DIMENSÕES RECIPIENTE	260 x 200 mm	360 x 210 mm	400 x 260 mm	452 x 260 mm	500 x 270 mm	550 x 370 mm
CUBA EXTRAÍVEL	Não	SME	SME	Sim	Sim	Não
ELEVAÇÃO DO CABEÇAL	Não	SME	SME	Sim	Sim	Não
POTÊNCIA						
Trifásica 1 vel.	370 W	750 W	1100 W	1500 W	1500 W	2600 W
Monofásica 1 vel.	370 W	900 W	1100 W	-	-	-
Trifásica 2 vel.	-	600/800W	1000/1400W	1500/2200W	1500/2200W	2600/3400W
DIMENSÕES mm	280 x 540 x 550	390 x 680 x 650	430 x 740 x 740	480 x 820 x 740	530 x 850 x 740	575 x 1020 x 980
PESO LÍQUIDO	36 kg	65 kg	95 kg	105 kg	110 kg	250 kg



SM-10



SM-10 - 230-400 V / 50 Hz / 3~

SM-10 - 230 V / 50 Hz / 1~

SM-20 / SME-20



SM-20 - 230-400 V / 50 Hz / 3~

SM-20 - 230 V / 50 Hz / 1~

SM-20 2V - 400 V / 50Hz / 3~

SME-20 - 230-400 V / 50 Hz / 3~

SME-20 - 230 V / 50 Hz / 1~

SME-20 2V - 400 V / 50Hz / 3~

SM-33 / SME-33



SM-33 - 230-400 V / 50 Hz / 3~

SM-33 - 230 V / 50 Hz / 1~

SM-33 2V - 400 V / 50Hz / 3~

SME-33 - 230-400 V / 50 Hz / 3~

SME-33 - 230 V / 50 Hz / 1~

SME-33 2V - 400 V / 50Hz / 3~

SME-40



SME-40 - 230-400 V / 50 Hz / 3~

SME-40 2V - 400 V / 50Hz / 3~

SME-50



SME-50 - 230-400 V / 50 Hz / 3~

SME-50 2V - 400 V / 50Hz / 3~

SM-75



SM-75 - 230-400 V / 50 Hz / 3~

SM-75 2V - 400 V / 50Hz / 3~



CA-300



Kit básico de 6 discos para **CA-300**

CA-400

Cabeçal de tubos (Ø 50 mm + Ø 70 mm)

- 1 Disco cortador FC-1
- 1 Disco cortador FC-3
- 1 Disco cortador FC-10
- 1 Grelha de palitos FF-10
- 1 Grelha de cubos FM-20
- 1 Disco ralador FR-3
- 1 Suporte para discos

CARACTERÍSTICAS	CA-300	CA-400
PRODUÇÃO	150/300 Kg/h	200/400 Kg/h
DIMENSÕES BOCA mm	80 x 160 / Ø50	Ø190 / Ø50
POTÊNCIA		
Monofásica	550 W	550 W
Trifásica	370 W	550 W
DIMENSÕES	290 x 560 x 520 mm	290 x 540 x 595 mm
PESO LÍQUIDO	32 Kg	33 Kg

[illegible]



FC-1



FC-3



FC-8



FCO



Discos FC-1 e FC-2 para cortar batatas pala-pala. Discos FCO-2, FCO-3 e FCO-6 para rodela onduladas. Discos FC-2, FC-3, FC-6, FC-8, FC-10 para obter rodela de 2 a 10 mm de batata, cenoura, beterraba, couve, etc.

Disco **FC-1** para cortar às rodela de 1 mm

Disco **FC-2** para cortar às rodela de 2mm

Disco **FC-3** para cortar às rodela de 3mm

Disco **FCO-2** para rodela ondulada de 2mm

Disco **FCO-3** para rodela ondulada de 3mm

Disco **FCO-6** para rodela ondulada de 6mm

Disco **FC-6** para cortar às rodela de 6 mm

Disco **FC-8** para cortar às rodela de 8 mm

Disco **FC-10** para cortar às rodela de 10 mm

Disco **FC-14** para cortar às rodela de 14 mm - Não válido para CR-143



FF-10 (CA-300)



FFC (CA-400)



Combinando os discos cortadores FC com as grelhas FF e FFC obtêm-se as batatas aos palitos. Cubos de batata, de legumes e frutas, combinando os discos FC com as grelhas FM e FMC.

Grelha **FF-6** para palitos de 6 mm (em conjunto com disco cortador)

Grelha **FF-8** para palitos de 8 mm (em conjunto com disco cortador)

Grelha **FF-10** para palitos de 10 mm (em conjunto com disco cortador)

Grelha **FM-8** para cubos de 8 mm (em conjunto com disco cortador)

Grelha **FM-10** para cubos de 10 mm (em conjunto com disco cortador)

Grelha **FM-20** para cubos de 20 mm (em conjunto com disco cortador)

Grelha **FMC-10** para cubos de 10 mm (em conjunto com disco cortador) para CA-400

Grelha **FMC-16** para cubos de 16 mm (em conjunto com disco cortador) para CA-400

Grelha **FMC-20** para cubos de 20 mm (em conjunto com disco cortador) para CA-400

Grelha **FFC-10** para palitos de 10 mm (em conjunto com disco cortador) para CA-400



FM-10 (CA-300)



FMC-10 (CA-400)



FCC-2



FCC-5



Discos de lâmina curva para cortar em rodela tomate, laranja, limão, banana, maçã, etc., especiais para produtos tenros.

Disco **FCC-2** 2 mm

Disco **FCC-3** 3 mm

Disco **FCC-5** 5 mm



FCE-4



FCE-8



Para cortar batatas "palha" e "palito", tiras de cenoura, aipo, beterraba, etc.

Disco **FCE-2** 2 mm

Disco **FCE-4** 4 mm

Disco **FCE-8** para palitos de 8 mm



FR-3



FR-7



Discos raladores para desfiar legumes e ralar queijo, pão, nozes, amêndoas, etc.

Disco **FR-2** 2 mm

Disco **FR-3** 3 mm

Disco **FR-4** 4 mm

Disco **FR-7** 7 mm



FR-1



FR-8



Discos para reduzir a pó o pão, queijo, chocolate, etc.

Disco **FR-8** para ralar em pó grosso

Disco **FR-1** para ralar em pó fino



- Gama completa que permite trabalhar em recipientes até 200 litros.
- Gama versátil: permite múltiplas combinações conforme necessidades do utilizador.
- Potências de 250 a 750W.
- Braços trituradores de 290 a 600mm e braço batedor.
 - Braço triturador: para preparar purés (verduras, batatas, sopas, etc.), cremes (cebola, pimentos, tomate, pastelaria, etc.), e todo o tipo de molhos.
 - Braço batedor: para bater nata, preparar merengues, chantilly, maionese e genovesa, omeletes, crepes, souffles, etc.
- TR/BM-350: variador de velocidade com sistema inteligente de controle de rotações, conseguindo a máxima potência do motor a todo o momento.
- Fabricados com materiais muito resistentes e de primeira qualidade.
- Braços fabricados totalmente em inoxidável.
- Desenho ergonómico.
- Funcionamento simples e de fácil limpeza.



Braços extraíveis
(excepto mod. TR-250)

GAMA	GAMA COMPACTA: USO DESCONTINUO		GAMA MÉDIA: USO CONTÍNUO		GAMA SUPER: USO INTENSIVO	
	TR	TR-BM	TR	TR-BM	TR-550	TR-750
POTÊNCIA	250W	250W	350W	350W	550W	750W
CAPACIDADE RECIPIENTE (LITROS)	<15	<15	<75	<60	<150	<200
VELOCIDADE FIXA	✓		✓		✓	✓
VELOCIDADE VARIÁVEL		✓		✓		
BRAÇO TRITURADOR	290	BS (290)	BN (420) BL (500)	BN (420)	BL (500) BXL (585)	600
BRAÇO BATEDOR		BB-250		BB-350		
BRAÇO FIXO	✓					
BRAÇO EXTRAÍVEL		✓	✓	✓	✓	✓


TR-250

TR-BM-250

BB-250
BS
TR-750

TR-BM-350

BB-350
TR-350

BN
TR-550

BL

BXL


CARACTERÍSTICAS	TR-250	TR-BM-250		TR-BM-350		TR-350		TR-550		TR-750
		BS	BB-250	BN	BB-350	BN	BL	BL	BXL	
ALIMENTAÇÃO	230 V / 50-60 Hz / 1~									
POTÊNCIA	250 W	250 W	250 W	350 W	350 W	350 W	350 W	550 W	550 W	750 W
VELOCIDADE (R.P.M.) EM LÍQUIDO										
Fixa	9.000	-	-	-	-	9.000	9.000	9.000	9.000	9.000
Variável	-	1.500- 9.000	130 -1.500	1.500- 9.000	130 -1.500	-	-	-	-	-
COMPRIMENTO (MM)										
Braço triturador	290	290	-	420	-	420	500	500	585	600
Braço batedor	-	-	300	-	396	-	-	-	-	-
Total	550	550	560	732	705	732	805	805	885	935
PESO LÍQUIDO	1.9 kg	1.9 kg	2.3 kg	3.35 kg	3.5 kg	3.35 kg	3.55 kg	3.95 kg	4.15 kg	4.25 kg

**TRITURADORES**

É composto por um bloco de motor de velocidade fixa e um braço triturador.

TR-250 - 230 V / 50-60Hz / 1~	1
TR-350BN - 230V / 50-60Hz / 1~	2
TR-350BL - 230V / 50-60Hz / 1~	3
TR-550BL - 230V / 50-60Hz / 1~	4
TR-550BXL - 230V / 50-60Hz / 1~	5
TR-750 - 230 V / 50-60Hz / 1~	6

COMBINADOS

É composto por um bloco de motor de velocidade variável, um braço triturador e um braço batedor.

TR/BM-250 - 230V / 50-60Hz / 1~	1
TR/BM-350 - 230V / 50-60Hz / 1~	2

BATEDORES

É composto por um bloco de motor de velocidade variável e um braço batedor.

BM-250 - 230V / 50-60Hz / 1~	1
BM-350 - 230V / 50-60Hz / 1~	2



BLOCOS MOTOR



TR/BM-250 - 230 V / 50-60Hz / 1~

TR-350 - 230 V / 50-60Hz / 1~

TR/BM-350 - 230 V / 50-60Hz / 1~

TR-550 - 230 V / 50-60Hz / 1~

BRAÇOS



Braço triturador **BS** - 290 mm

Braço triturador **BN** - 420 mm

Braço triturador **BL** - 500 mm

Braço triturador **BXL** - 585 mm

Braço batedor **BB-250** - 300 mm

Braço batedor **BB-350** - 396 mm

SUPORTE PARA MARMITAS



Permite segurar o triturador á marmita.

Suporte marmita

SUPORTE DESLIZADOR



Combinado com o suporte de marmita, permite que o triturador deslize por todo o diâmetro do recipiente.



Suporte deslizador

EXPOSITOR DE PÉ



Expositor electroportáteis (sem máquinas)



MTS



MTF

TTR-1100 / TTR-2200

- Fabricados totalmente em aço inoxidável 18/10.
- Para misturar e tritar directamente no caldeiro ou recipiente de cozinhar para fazer consomês, sopas, tortilhas, mayonese.
- Desenhado para obter grandes produções e para uso e lavagem frequentes, é ideal para cozinhas de grande produção e para indústria alimentar.
- Disponível em modelos de 1 ou 2 velocidades.
- Segurança: protector de segurança no cabeçal triturador, micro de controle da posição de trabalho e dispositivo de segurança por corte de corrente.
- Comodidade de uso: possibilidade de mover em várias direções, ajustável em altura, montado em carro com 4 rodas de aço inoxidável, 2 delas com freio.
- Acessórios opcionais:
 - Microtriturador para obter a melhor qualidade em determinados processos como verduras fibrosas ou de pele grossa.
 - Microtriturador especial para sopa de peixe.

TTR-2200 - 2 velocidades - 400V / 50 Hz / 3~**TTR-1100** - 1 velocidade - 230-400V / 50 Hz / 3~**MTF** - Acessório microtriturador para produtos fibrosos**MTS** - Acessório microtriturador para sopa de peixe

CARACTERÍSTICAS	TTR-1100	TTR-2200
CAPACIDADE MÁX. RECIPIENTE	300 l.	300 l.
COMPRIMENTO BRAÇO	600 mm	600 mm
ALIMENTAÇÃO	230-400 / 50Hz / 3~	400 / 50Hz / 3~
POTÊNCIA	1.100W	2.200W
VELOCIDADE (R.P.M.)	1.500	1.500-3.000
DIMENSÕES	1.500 x 650 x 800 mm	1.500 x 650 x 800 mm
PESO LÍQUIDO	120 Kg	120 Kg



CORTADORA DE PÃO CP-250



Produção: 8.400/16.800 fatias hora (1/2 fatias)
 Espessura de fatia de 10 a 90 mm.
 Potência: 250 W.
 Dimensões boca de entrada: 115 x 135 mm
 Dimensões: 410 x 524 x 910 mm
 Dimensões do suporte: 494 x 567 x 605 mm
 Peso líquido (sem suporte): 26.5 kg

CP-250 - 230 V / 50 Hz / 1~

Suporte

CORTADORA MANUAL DE BATATAS CF-5



- Ideal para restaurantes e cozinhas colectivas.
- Produção: 100-150 kg/h.
- Corpo de liga leve inoxidável.
- Corte limpo e uniforme, sem desperdícios.
- O uso de jogos grelha-prensa removíveis possibilita a obtenção de espessuras de 8, 10 ou 12 mm.
- Prensa que expulsa a batata cortada e liberta completamente a grelha.
- Permite obter um óptimo rendimento com o mínimo esforço graças á alavanca alargada.
- As molas estão atrás e deixam a grelha completamente livre permitindo a sua cómoda utilização.
- As molas são compensadores muito flexíveis, que ajudam a subir a prensa-expulsora.
- Equipado com ventosas para fixar a máquina na superfície de trabalho.
- Fácil limpeza.
- Acessórios opcionais: jogos de grelhas cortadoras removíveis de tamanhos diferentes, recipientes para a recolha da batata cortada.
- Dimensões: 280 x 512 x 735 mm
- Peso líquido: 3,9 kg

CF-5 com grelha-prensa de 10 x 10 mm (cuvete opcional)

Jogo grelha-prensa de 8 x 8 mm

Jogo grelha-prensa de 10 x 10 mm

Jogo grelha-prensa de 12 x 12 mm

Cuvete 1/1 de 150

Consultar medidas inferiores



- Permite cortar, triturar, misturar, amassar, emulsionar qualquer alimento em segundos: ervas e verduras, massas diversas, carnes cruas ou cozinhadas, peixe, frutas, frutos secos, gelo, etc.
- Gama completa que se ajusta às necessidades de cada utilizador.
- Fabricados em aço inoxidável.
- Recipiente em aço inoxidável extraível.
- Pannel de comandos electrónico.
- Variador de velocidade com sistema contínuo.
- Orifício superior na tampa para juntar líquidos em funcionamento.
- Providas de microrruptor de segurança.

CUTTERS SK

- Equipadas com jogo de lâminas lisas extraíveis para uso geral.

Opcional:

- Rotor com lâminas microdentadas.
- Rotor com lâminas perfuradas especiais para bater claras, preparar maionese, etc.
- Rotor revolvedor: permite obter uma maior homogeneidade do produto final (consultar).

EMULSIONADORAS SKE

- Equipadas com jogo de lâminas microdentadas extraíveis para uso geral.
- Maior altura do rotor que permite trabalhar com maior quantidade de produto no caso de líquidos.
- Revolvedor incorporado que permite obter uma maior homogeneidade do produto final.

GAMA	SK	SKE
CAPACIDADES		
3 L.	✓	✓
5 L.	✓	✓
8 L.	✓	✓
ROTOR COM LÂMINAS LISAS	✓	
ROTOR COM LÂMINAS MICRODENTADAS	O	✓
ROTOR COM LÂMINAS PERFURADAS	O	
REVOLVEDOR	O	✓
MAIOR ALTURA DO EIXO PARA TRABALHAR COM LÍQUIDOS		✓

✓ : de série - O: opcional

LÂMINAS SK

- Rotor com lâminas microdentadas **SK-3**
- Rotor com lâminas lisas **SK-3**
- Rotor com lâminas perfuradas **SK-3**
- Rotor com lâminas microdentadas **SK-5/8**
- Rotor com lâminas lisas **SK-5/8**
- Rotor com lâminas perfuradas **SK-5/8**

LÂMINAS SKE

- Rotor com lâminas microdentadas **SKE-3**
- Rotor com lâminas microdentadas **SKE-5**
- Rotor com lâminas microdentadas **SKE-8**
- Rotor com lâminas lisas **SKE-3**
- Rotor com lâminas lisas **SKE-5**
- Rotor com lâminas lisas **SKE-8**
- Rotor com lâminas perfuradas **SKE-3**
- Rotor com lâminas perfuradas **SKE-5**
- Rotor com lâminas perfuradas **SKE-8**



Lâminas microdentadas



Lâminas lisas



Lâminas perfuradas



CARACTERÍSTICAS	SK-3 / SKE-3	SK-5 / SKE-5	SK-8 / SKE-8
CAPACIDADE DA CUBA	3 l	5l	8l
DIMENSÕES DA CUBA mm	160Ø x 160h	240Ø x 150h	240Ø x 200h
POTÊNCIA	500 W	1000 W	1000 W
VELOCIDADE VARIÁVEL (MIN/MAX R.P.M.)	450 / 3000	450 / 3000	450 / 3000
DIMENSÕES	240 x 370 x 305 mm	280 x 500 x 350 mm	280 x 500 x 380 mm
PESO LÍQUIDO	11 kg	22 kg	23 kg
DOTAÇÃO	SK: lâmina lisa SKE: lâmina microdentada + revolvedor		



CUTTER SK-3



SK-3 - 230V / 50-60 Hz / 1~

EMULSIONADORA SKE-3



SKE-3 - 230V / 50-60 Hz / 1~

CUTTER SK-5



SK-5 - 230V / 50-60 Hz / 1~

EMULSIONADORA SKE-5



SKE-5 - 230V / 50-60 Hz / 1~

CUTTER SK-8



SK-8 - 230V / 50-60 Hz / 1~

EMULSIONADORA SKE-8



SKE-8 - 230V / 50-60 Hz / 1~



- Carroçaria e bandeja em aço inoxidável.
- Bloqueio da cabeça picadora que assegura um corte perfeito da carne.
- Motores ventilados de grande solidez.
- Provida de 1 lâmina y 1 placa de 6 (PS-22/32R com placa de 4.5mm).
- **PS-12:** Grupo picador em alumínio.
- **PS-22/32:** Cabeça de fundição de aço inox ou alumínio anodizado alimentar.
- Possibilidade de incorporar sistema Unger S-3 em versão inox.

GAMA	PS-12	PS-22	PS-22R	PS-32	PS-32R
GRUPO PICADOR					
ENTREPRISE, ALUMÍNIO	✓	✓		✓	
ENTREPRISE, INOX		✓	✓	✓	✓
UNGER (DUPLO CORTE), INOX		✓		✓	
REFRIGERADA			✓		✓

CARACTERÍSTICAS	PS-12	PS-22	PS-32	PS-22R	PS-32R
PRODUÇÃO / HORA	até 100 kg	até 280 kg	até 425 kg	até 250 kg	até 450 kg
DIÂMETRO DE LÂMINA	70 mm	82 mm	98 mm	82 mm	98 mm
POTÊNCIA					
Trifásica	-	1.100 W	1.500 W	1.100 W	2.200 W
Monofásica	440 W	740 W	-	1.100 W	-
DIMENSÕES	227 x 470 x 410 mm	310 x 440 x 480 mm	310 x 460 x 480 mm	310 x 438 x 508 mm	325 x 544 x 553 mm
PESO LÍQUIDO	18 kg	31 kg	33 kg	40 kg	74 kg



PS-12



PS-12 - 230V / 50 Hz. / 1~

PS-22



PS22III Grupo Picador Aluminio, Entreprise

PS22III Grupo Picador Inox, Entreprise

PS22III Grupo Picador Inox, Unger (Duplo corte)

PS22II Grupo Picador Aluminio, Entreprise

PS22II Grupo Picador Inox, Entreprise

PS22II Grupo Picador Inox, Unger (Duplo corte)

Grupo motor PS-22 - 230-400V / 50 Hz. /3~

Grupo Motor PS-22 - 230V / 50 Hz. /1~

Grupo Picador Aluminio, Entreprise

G.Picador Inox, Entreprise

G.Picador Inox, Unger (duplo corte)

PS-32



PS32III Grupo Picador Aluminio, Entreprise

PS32III Grupo Picador Inox, Entreprise

PS32III Grupo Picador Inox, Unger (Duplo corte)

Grupo Motor PS-32 - 230-400V / 50 Hz. /3~

Grupo Picador Aluminio, Entreprise

G.Picador Inox, Entreprise

G.Picador Inox, Unger (duplo corte)

Nos modelos PS-22/32, o grupo motor e o grupo picador são pedidos em separado.

PS-22R / PS-32R



PS-22R - Entreprise - 230-400V / 50Hz. / 3~

PS-22R - Entreprise - 230V / 50Hz. / 1~

PS-32R - Entreprise - 230-400V / 50Hz. / 3~

PLACAS PERFURADAS

Placa perfurada 4,5mm PS-12

Placa perfurada 6mm PS-12

Placa perfurada 8mm PS-12

Placa perfurada 3mm PS-22 Entreprise

Placa perfurada 4,5mm PS-22 Entreprise

Placa perfurada 6mm PS-22 Entreprise

Placa perfurada 8mm PS-22 Entreprise

Placa perfurada 3mm PS-32 Entreprise

Placa perfurada 4,5mm PS-32 Entreprise

Placa perfurada 6mm PS-32 Entreprise

Placa perfurada 8mm PS-32 Entreprise

Placa perfurada 3mm PS-22 Unger

Placa perfurada 4,5mm PS-22 Unger

Placa perfurada 6mm PS-22 Unger

Placa perfurada 8mm PS-22 Unger

Placa perfurada 3mm PS-32 Unger

Placa perfurada 4,5mm PS-32 Unger

Placa perfurada 6mm PS-32 Unger

Placa perfurada 8mm PS-32 Unger





GAMA	GC	GCP	GL	GAE	CCE
FABRICAÇÃO EM ALUMÍNIO ANODIZADO	✓	✓	✓	✓	✓
AFIADOR INCORPORADO	✓	✓	✓	✓	✓
LÂMINA CÔNCAVA FORJADA DE CROMO DURO				✓	✓
TRANSMISSÃO POR CORREIA	✓	✓			
TRANSMISSÃO POR ENGRENAGEM			✓	✓	✓
TRABALHO MANUAL	✓	✓	✓	✓	✓
TRABALHO AUTOMÁTICO				✓	
CORTADORA VERTICAL (PARA CARNE)					✓
ARO		✓	✓	✓	✓
BLOQUEIO DE CARRO		✓	✓	✓	✓
EXTRATOR DE LÂMINA		✓	✓	✓	✓
ESPESSURA DE CORTE REGULÁVEL	✓	✓	✓	✓	✓
CONTADOR DE FATIAS				✓	

- Fabricadas em liga especial de alumínio anodizado, higiênico e anti-corrosivo.
- Transmissão por correia.
- **GCP**: Cortadora profissional com aro, bloqueio de carro e extrator de lâmina. Motor ventilado de grande potência.

- Afiador não extraível de fácil uso.
- Fácil limpeza.
- Regulação decimal de espessura de corte.
- Prato montado sobre casquilhos e rolamentos autolubrificadores.

GC - TRANSMISSÃO POR CORREIA



GC-220 - 230 V / 50 Hz / 1~

GC-250 - 230 V / 50 Hz / 1~

GC-275 - 230 V / 50 Hz / 1~

GC-300 - 230 V / 50 Hz / 1~

GCP - TRANSMISSÃO POR CORREIA



GCP-250 - 230 V / 50 Hz / 1~

GCP-275 - 230 V / 50 Hz / 1~

GCP-300 - 230 V / 50 Hz / 1~

GCP-350 - 230 V / 50 Hz / 1~

CARACTERÍSTICAS	GC-220	GC-250	GC-275	GC-300	GCP-250	GCP-275	GCP-300	GCP-350
DIÂMETRO DE LÂMINA mm	220	250	275	300	250	275	300	350
CAPACIDADE DE CORTE mm	150 x 200	190 x 250	210 x 250	220 x 260	190 x 250	200 x 250	220 x 320	240 x 320
ESPESSURA DE CORTE mm	0-10	0-15	0-15	0-15	0-15	0-15	0-13	0-13
PERCURSO DO CARRO mm	205	260	260	270	260	260	330	330
POTÊNCIA W	250	300	300	300	300	300	450	500
DIMENSÕES mm								
Largura	470	580	580	600	580	580	690	710
Profundidade	380	470	470	480	470	470	510	570
Altura	340	370	380	420	370	390	440	470
PESO LÍQUIDO kg	13	17	20	27	18	21	30	30



GL - TRANSMISSÃO POR ENGRENAGEMS

- Cortadoras totalmente fabricadas com alumínio altamente polido e protegidas de oxidação anódica.
- Afiador de precisão incorporado.
- Lâmina côncava forjada de cromoduro.
- Transmissão por engrenagem helicoidal permanentemente lubrificada.
- Fácil selecção da espessura de corte.
- O carro desliza mediante rolamentos.
- **GL:** Cortadora profissional com aro, bloqueio de carro e extrator de lâmina. Motor ventilado de grande potência.
- **GAE:** cortadora automática
 - Automático: a lâmina e o carro estão sincronizados para obter maior eficiência
 - Regulação de movimento do carro, para cortes de diferentes tamanhos.
 - Contador de fatias.
- **CCE:** avanço do produto sobre carro duplo
 - Cortadora de carne: posição vertical para aplicação universal especialmente para carne fresca.
- Componentes em contacto com alimentos totalmente desmontáveis para facilitar a limpeza



GL-300 - 230 V / 50 Hz / 1~

GL-350 - 230 V / 50 Hz / 1~

GAE - CORTADORA AUTOMÁTICA - TRANSMISSÃO POR ENGRENAGEMS

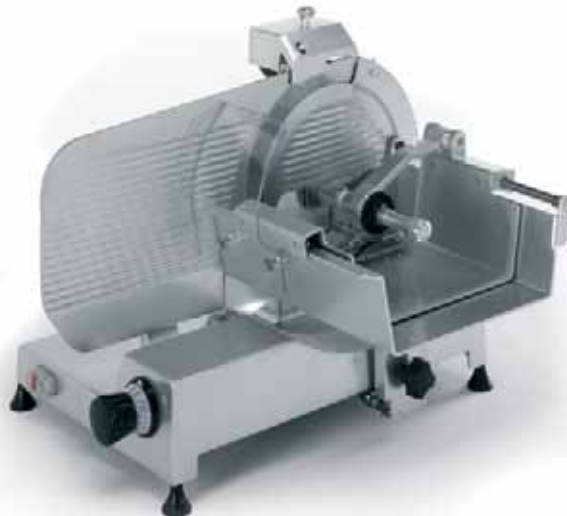


GAE-300 - 230 V / 50 Hz / 1~

GAE-350 - 230-400V / 50 Hz / 3~

GAE-350 - 230 V / 50 Hz / 1~

CCE - CORTADORA VERTICAL - TRANSMISSÃO POR ENGRENAGEMS



CCE-350 - 230-400 V / 50 Hz / 3~

CCE-350 - 230V / 50 Hz / 1~

CARACTERÍSTICAS	GL-300	GL-350	GAE-300	GAE-350	CCE-350
DIÂMETRO DE LÂMINA	300 mm	350 mm	300 mm	350 mm	350 mm
CAPACIDADE DE CORTE					
- ■	210 x 210	250 x 250	190 x 190	200 x 200	250 x 250
- ●	210	250	215	240	250
- ■■	210 x 270	250 x 300	250 x 190	280 x 200	250 x 320
ESPESSURA DE CORTE	0-15 mm	0-15 mm	0-14 mm	0-14 mm	0-18 mm
PERCURSO DO CARRO	320 mm	320 mm	310 mm	310 mm	375 mm
POTÊNCIA	430 W	430 W	250 W	275 W	430 W
DIMENSÕES					
Largura	800	800	690	690	780
Profundidade	560	580	540	540	800
Altura	460	480	600	620	580
PESO LÍQUIDO	38 kg	42 kg	50 kg	57 kg	43 kg

**SERRA DE OSSOS SH-215 / SH-300**

- Serra para ossos e congelados.
- Desenho moderno e manuseamento seguro e simples.
- Estructura totalmente em aço inoxidável.
- Braço de precisão e microrruptor de segurança. Simples e exacta na regulação da poli de transmissão que pode ser regulada em altura e inclinação para serrar com precisão.
- Fácil de limpar.
- Cuba receptora de resíduos desmontável.

SH-215 230-400V / 50 Hz. / 3~**SH-215** 230V / 50 Hz. / 1~**SH-300** 230-400V / 50 Hz. / 3~**SH-300** 230V / 50 Hz. / 1~

CARACTERÍSTICAS	SH-215	SH-300
DIMENSÕES DA SERRA	1.550 x 16 mm	1.820 x 16 mm
ALTURA DE CORTE	215 mm	300 mm
ESPESURA DE CORTE MAX.	150 mm	175 mm
POTÊNCIA		
Trifásica	750 W	1.150 W
Monofásica	750 W	950 W
MOTOR R.P.M.	1.450	1.450
VELOCIDADE DE CORTE (M/SEG)	15	16
DIMENSÕES PLANO DE TRABALHO (MM)	367 x 415 mm	480 x 470 mm
DIMENSÕES EXTERIORES	400 x 425 x 835 mm	400 x 470 x 958 mm
PESO LÍQUIDO	32 kg	35 kg

FORMADORA DE HAMBURGUEIS

- Construído em alumínio anodizado.
- Diâmetro do hambúrguer 100 mm.
- Dispositivo de pressão e extracção da carne em aço inoxidável.
- Recipiente para celofane incorporado.
- Limpeza fácil sem esquinhas nem orifícios.
- Praticamente sem manutenção.
- Dimensões: 305x255x310mm.
- Peso líquido: 4.5 kg

PH-4



TERMO-EMBALADORA DE RECIPIENTES TS-150



Carroçaria em aço inoxidável.

Largura máxima de bobina: 150 mm.

Formatos de recipientes admissíveis:

-1 recipiente de 192 x 137 mm por ciclo

-2 recipiente de 137 x 95 mm por ciclo

Selagem e corte de película simultâneos.

Potência: 450 W

Dimensões: 202 x 500 x 245 mm

Peso líquido: 9.5 kg

TS-150 - (Com bobina) - 230 V / 50-60 Hz / 1~

Bobina film - 300 metros

RECIPIENTES

2L 192x136x98 800u

1,5L 192x136x85 800u

1,2L 192x136x72 800u

1L 192x136x54 800u

0,75L 192x136x40 800u

0,65L 192x136x35 800u

0,5L 136x96x66 800u

0,375L 136x96x49 800u

0,25L 136x96x35 800u

ABRE-LATAS



- Abertura de latas rápida e segura
- Desenhados para abrir variedade de tamanhos.
- As características da folha e engrenagens evitam fragmentos de metais ou bordas cortantes .
- Construção composta de materiais alimentares seleccionados, resistentes que garante uma ação suave com desgaste mínimo.
- Laminas com tratamento antibacteria.
- Revestimento negro antibacterias que permite mostrar a sujidade, facilitando a limpeza.
- Porta-laminas fácil de desmontar que permitem a lavagem na máquina de lavar louça.
- Modelo indicado para abrir até 40 latas/día.
- Altura máxima da lata 560 mm.
- Dimensões: 110 x 250 x 800 mm.
- Peso neto: 2.5 kg

EZ-40



- O abatimento rápido é o melhor sistema natural para prolongar a vida dos alimentos. Potência, versatilidade e fiabilidade são as características mais notáveis dos nossos abatedores.
- Abatimento rápido + ultracongelação + conservação.
- Sonda de coração. Sonda de agulha crônica: fácil extração. (À excepção de T-3)
- Fluxo de ar indirecto: baixa desidratação.

- Compressores de alta potência: arrefecimento rápido.
- Função hard chilling: para produtos espessos.
- Conservação com degelo automático: larga conservação.
- Anulação de gelo por gas quente: muito rápido e eficaz.
- Função de pré-arrefecimento: arrefecimento sem custo.
- Memória de alarmes HACCP de série em todos os modelos.
- Lâmpada UV-C e impressora opcionais, consultar.



Qualidade e segurança no processo de conservação



CARACTERÍSTICAS	T-3	AS-5	AS-10	AS-15	T-14/2	T-20ca	T-20R	T-30
CAPACIDADE								
Recipientes GN 2/3	3							
Recipientes GN 1/1		5	10	15				
Recipientes GN 2/1					14			
Recipientes EN 600 x 400		5	10	15	14			
Cuvetes Gelado 5 lt	2	6	18	18	36			
Carro GN 1/1						1		
Carro GN 2/1								1
Carro EN 600 x 400						1		
Carro EN 600 x 800								1
Carro Rational 201							1	
DISTÂNCIA ENTRE BANDEJAS	70	68	68	68	68			
RENDIMENTO*								
95°C → 3°C 90' (Kg)	7	14	35	40	70	80	80	110
95°C → -18°C 240' (Kg)	5	8	25	30	55	65	65	95
CONSUMO	600 W	900 W	2700 W	3100 W	3500 W	3600 W	3600 W	4200 W
GRUPO INTEGRADO	✓	✓	✓	✓	✓			
GRUPO A DISTÂNCIA **						✓	✓	✓
DIMENSÕES INTERNAS								
Largura						650		860
Profundidade						550		920
Altura						1800		2000
DIMENSÕES								
Largura	600	800	800	800	800	900	1040	1370
Profundidade	600	700	700	860	1100	1190	1020	1210
Altura	400	900	1426	1910	1820	2180	2275	2274

*com temperatura ambiente de +32°C e carga de amostra standard de 125 gr norma DIN 8953/8954

**Instalação não incluída. Grupo e kit de instalação incluído até 10m


T-3


T-3 - 220-240 V / 50 Hz / 1~

AS-5 / AS-10


AS-5 - 220 - 240 V / 50 Hz / 1~

AS-10/35 - 400V / 50 Hz / 3N~

AS-15 / T-14-2


AS-15 - 400 V / 50 Hz / 3N~

T-14-2 - 400 V / 50 Hz / 3N~

T-20ca


Modelo para carro

*Carro GN o EN não incluído

T-20ca - 400 V / 50 Hz / 3N~

Carro 20 bandejas GN 1/1 - Rodas inox - Suporta -45°C

T-20-R


Modelo para carro forno Rational 20 G/N 1/1

*Carro forno não incluído

T-20R - 400 V / 50 Hz / 3N~

T-30


Modelo para carro

*Carro GN o EN não incluído

T-30 - 400 V / 50 Hz / 3N~

Carro 20 bandejas GN 2/1 - Rodas inox - Suporta -45°C



GAMA	SV-T	SV-S
PAINEL DE COMANDOS DIGITAL	✓	✓
VÁCUO POR TEMPO	✓	
VÁCUO POR SENSOR		✓
VÁCUO PLUS		✓
BOMBA BUSCH	204/306/310/410/420/520/604/606/806/810	✓
ATMOSFERA PROGRESSIVA	✓	✓
ENTRADA DE GAS INERTE		✓
CUBA EMBUTIDA	306/308//310/408/410/418/420	310/410/420
PROGRAMABLE		✓
MEMÓRIA DE PROGRAMAS		✓
VISUALIZAÇÃO FASES DO CICLO	✓	✓
TECLA STOP DE PASSO A SEGUINTE FASE	✓	✓
CUBA DE AÇO INOXIDÁVEL	✓	✓
SOLDADURA SEM CABOS	✓	✓
INSTALAÇÃO PREPARADA PARA VAC-NORM	✓	✓
KIT DE VÁCUO EXTERIOR VAC-NORM	O	O
KIT DE CORTE DE BOLSA	>408: O	O
SUORTE PARA LÍQUIDOS	>408: O	O

✓: de série - O: opcional



Instalação preparada para o kit de vácuo exterior Vac-Norm.



Cuba embutida (série 300 / 400)



Barra de soldadura sem cabos.



DIGITÁIS (TEMPO) T



SV

- Temporizador electrónico e painel de comandos digital.
- Vácuo controlado por tempo.
- Atmosfera progressiva.
- Visualização, mediante LEDS, de cada fase do ciclo no momento da sua execução.
- Tecla de STOP que permite parar qualquer fase do ciclo, passando à seguinte.
- SV-306/310/408/410/418/420: cuba embutida.
- Barra de soldadura sem cabos
- Instalação preparada para Vac-Norm.

DIGITÁIS (SENSOR) S



SV

- Funções controladas por um microprocessador que permite regular exactamente o nível de vácuo desejado dentro da câmara.
- Vácuo plus. Permite programar um tempo extra de vácuo quando se atinge o valor de 99%.
- Visualização, mediante LEDS, de cada fase do ciclo no momento da sua execução.
- Tecla de STOP que permite parar qualquer fase do ciclo, passando à seguinte.
- Fácil programação. Memória de 10 programas.
- Atmosfera progressiva e entrada de gás inerte de série.
- SV-310/410/420: cuba embutida.
- Barra de soldadura sem cabos.
- Instalação preparada para Vac-Norm.



SÉRIE 500



VÁCUO CONTROLADO POR TEMPO



SV-520 T - 230V / 50-60 Hz / 1~

VÁCUO CONTROLADO POR SENSOR



SV-520 S - 230V / 50-60 Hz / 1~

SÉRIE 600



VÁCUO CONTROLADO POR TEMPO



SV-604 T - 230-400V / 50 Hz / 3N~



SV-606 T - 230-400V / 50 Hz / 3N~

SV-604 CCT - 230-400V / 50 Hz / 3N~

SV-606 CCT - 230-400V / 50 Hz / 3N~

VÁCUO CONTROLADO POR SENSOR



SV-604 S - 230-400V / 50 Hz / 3N~



SV-606 S - 230-400V / 50 Hz / 3N~

SV-604 CCS - 230-400V / 50 Hz / 3N~

SV-606 CCS - 230-400V / 50 Hz / 3N~

SÉRIE 800



VÁCUO CONTROLADO POR TEMPO



SV-806 T - 230-400V / 50 Hz / 3N~

SV-810 T - 230-400V / 50 Hz / 3N~

VÁCUO CONTROLADO POR SENSOR



SV-806 S - 230-400V / 50 Hz / 3N~



SV-810 S - 230-400V / 50 Hz / 3N~

SV-806 LLS - 230-400V / 50 Hz / 3N~

SV-810 LLS - 230-400V / 50 Hz / 3N~

CARACTERÍSTICAS	SV-520	SV-604 / 606	SV-604CC / 606CC	SV-806 / 810	SV-806LL / 810LL
CAPACIDADE BOMBA	Busch 20 m³/h	Busch 40 / 63 m³/h	Busch 40 / 63 m³/h	Busch 63 / 100 m³/h	Busch 63 / 100 m³/h
TIPO SOLDADURA	Dupla	Dupla	Dupla	Dupla	Dupla
COMPRIMENTO BARRA SOLDADURA ÚTIL	414 mm	650+407 mm	407+407 mm	842+524 mm	842+842 mm
ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA	230V/50-60Hz 1~	230 - 400 V / 50 Hz / 3N~			
POTÊNCIA ELÉCTRICA	750 W	1.100 W / 1500 W	1.100 W / 1500 W	1.500 W / 2200 W	1.500 W / 2200 W
PRESSÃO VÁCUO (MÁXIMA)	2 mbar	0.5 mbar	0.5 mbar	0.5 mbar	0.5 mbar
DIMENSÕES DA CÂMARA					
Largura	560 mm	672 mm	672 mm	864 mm	864 mm
Profundidade	422 mm	481 mm	481 mm	603 mm	603 mm
Altura	180 mm	185 mm	185 mm	210 mm	210 mm
DIMENSÕES EXTERIORES					
Largura	642 mm	740 mm	740 mm	990 mm	990 mm
Profundidade	481 mm	553 mm	553 mm	760 mm	760 mm
Altura	455 mm	1.035 mm	1.035 mm	995 mm	995 mm
PESO LÍQUIDO	80 kg	145 / 159kg	145 / 159kg	232 / 250 kg	232 / 250 kg
DOTAÇÃO	1 prancha de enchimento				

**KIT DE VÁCUO EXTERIOR "VAC-NORM"**

Para máquinas de bancada
Para máquinas de chão

TAMPAS VAC-NORM

Tampa completa Vac-Norm 1/1 (com ligação e válvula)
Tampa completa Vac-Norm 1/2 (com ligação e válvula)
Tampa completa Vac-Norm 1/3 (com ligação e válvula)

RECIPIENTES VAC-NORM

Recipiente Vac-Norm 1/1 de 200mm (530x325 / 27 l.)
Recipiente Vac-Norm 1/1 de 150mm (530x325 / 20,5 l.)
Recipiente Vac-Norm 1/2 de 150mm (265 x 325 / 9 l.)
Recipiente Vac-Norm 1/2 de 100mm (265 x 325 / 6 l.)
Recipiente Vac-Norm 1/3 de 150mm (176 x 325 / 5,5 l.)
Recipiente Vac-Norm 1/3 de 100mm (176 x 325 / 3,5 l.)

LIGAÇÃO TAMPAS VAC-NORM

Ligação tampa Vac-Norm 1/1
Ligação tampa Vac-Norm 1/2
Ligação tampa Vac-Norm 1/3

VÁLVULA VAC-NORM

Válvula para tampa Vac-Norm

KIT CORTE DE BOLSA

Para barra de 407
Para barra de 414
Para barra de 459
Para barra de 524
Para barra de 650
Para barra de 842

SUPORTES PARA LÍQUIDOS

Para SV-408/410/418/420/520
Para SV-604/606
Para SV-806/810

PRANCHAS DE ENCHIMENTO

Para SV-204
Para SV-300
Para SV-408/410/418/420
Para SV-520
Para SV-604/606
Para SV-604/606CC
Para SV-806/810
Para SV-806/810LL

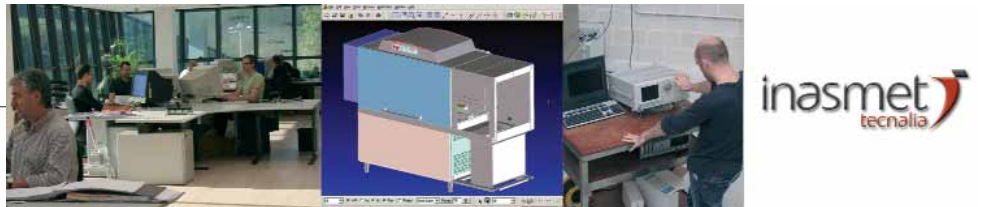


1961 - 2011



A Eleição Acertada

Desenho



Fabrico



Qualidade



Produto



Logística



Serviço






sammic
www.sammic.com



UNE-EN ISO 9001

SAMMIC, S.L. (Sociedad unipersonal) Basarte, 1 - 20720 AZKOITIA

09-1001

