

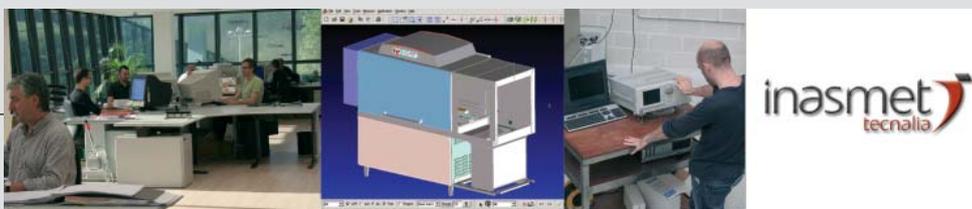




1961

Выбор профессионалов

Проектирование



Производство



Качество



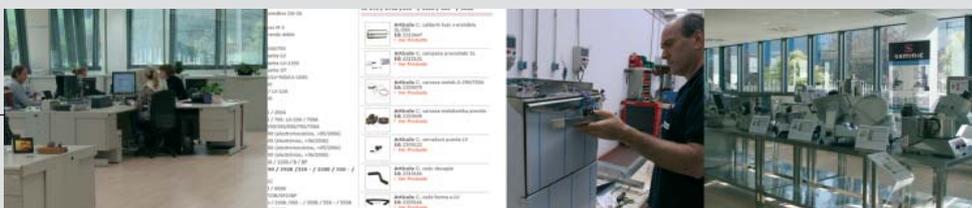
Продукция



Логистика



Сервис





2015

SAMMIC 1961-2015:

54 года истории развития компании, устремляясь в будущее

История компании Samic, насчитывающая более 50 лет, является основополагающим опытом, позволяющим продолжать развитие, глядя в будущее с оптимизмом и уверенностью.

Компания была основана в 1961 в городе Аспеитиа, в испанской провинции Гипускоа, являющейся регионом с развитой промышленностью и известнейшей традиционной кухней. Здесь находятся шесть ресторанов, признанные звездами Мишлена, многие из которых имеют по две звезды. Высокоразвитая промышленность и особые гастрономические традиции этого региона играли и продолжают играть важную роль в развитии компании Samic.

Наша компания пользуется услугами шеф-повара, находящегося в сотрудничестве с отделом исследований и разработок для проектирования новых решений. Кроме того, перед выходом на рынок наше оборудование тестируется конечными пользователями, среди которых есть как изысканные рестораны высокой кухни, так и крупномасштабные кейтеринговые службы. Это тесное сотрудничество с конечными клиентами позволяет нам разрабатывать универсальную продукцию, способную удовлетворить требования профессионалов.

Компания Samic начала свою деятельность с производства картофелечисток. В настоящее время мы с гордостью можем представить широкий ассортимент продукции трех типов благодаря устоявшейся традиции компании, направленной на исследование рынка и разработку новых решений.



к вашим услугам

Благодаря накопленному многолетнему опыту компания Sammic создала набор услуг Sammic Services.

Sammic Services является платформой для дистрибьюторов и конечных пользователей, с помощью которой Sammic готов поделиться с ними своими знаниями о рынке.

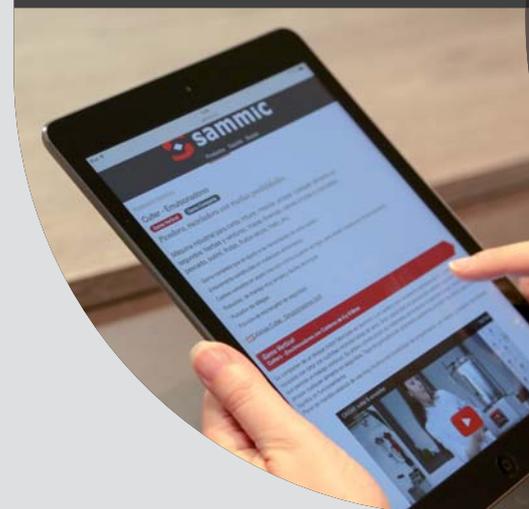
Мы понимаем, что нашим дистрибьюторам и конечным клиентам нужно не только качественное оборудование для удовлетворения всех их потребностей, но и комплексный набор услуг для максимального использования потенциала оборудования.

Sammic Services: к вашим услугам



MARKETING SERVICES: МЫ ПОМОЖЕМ ВАМ ПОВЫСИТЬ КАЧЕСТВО И КОЛИЧЕСТВО ПРОДАЖ

Мы создали специальный веб-портал для наших клиентов, на котором вы найдете исчерпывающую информацию о видах производимой нами продукции и ее характеристиках, в том числе дополнительные документы и эксклюзивные услуги. Мы располагаем маркетинговым отделом, обладающим гибкостью и способностью быстро обработать ваш запрос и предоставить поддержку нашим дистрибьюторам, включая базы данных, проектирование на заказ, рекламные материалы и многое другое.





CHEF'S SERVICES: КОМАНДА ПРОФЕССИОНАЛОВ К ВАШИМ УСЛУГАМ

Sammic находится в сотрудничестве с Fleischmann's Cooking Group для предоставления консультаций дистрибьюторам и конечным пользователям Sammic. Мы сотрудничаем с шеф-поваром и располагаем учебным помещением-кухней для предоставления стандартных и особых консультаций по вашему запросу, а также имеем возможность провести обучение в вашем офисе, на дому или онлайн. Эта услуга позволит вам максимально использовать потенциал продукции Sammic, а также поможет вам с выбором наиболее подходящего оборудования.



DESIGN SERVICES: ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПОДХОД К КАЖДОМУ КЛИЕНТУ.

Скажите нам, в чем вы нуждаетесь, и мы предоставим вам подходящее решение для получения наибольшей выгоды из сделанных вложений или усовершенствуем нашу продукцию, исходя из особых требований.



TECH SERVICES: ВСЕ НЕОБХОДИМОЕ ДЛЯ МАКСИМАЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПОТЕНЦИАЛА ОБОРУДОВАНИЯ.

Наша служба технической поддержки предлагает обучение и предоставляет технические консультации дистрибьюторам по любым интересующим их вопросам. Мы проводим индивидуальное обучение в зависимости от потребностей клиента в имеющемся у нас для этих целей помещении или любом другом удобном для вас месте.



Посудомоечное оборудование
Промышленные стаканомоечные машины

• Стаканомоечная машина Р-35	13
• Стаканомоечная машина Р-41	13
• Стаканомоечная машина Х-35	14
• Стаканомоечная машина Х-40	15
• Стаканомоечная машина Х-41	15
• Стаканомоечная машина S-41	16
• Постаменты для стаканомоечных и посудомоечных машин	17
• Дозаторы	17
• Комплект ножек	17
• Корзина 350 x 350	17
• Корзина 400 x 400	18
• Подставки / Аксессуары / Другое	18
• Умягчители воды с ручным клапаном	18
• Автоматические умягчители воды	18

Промышленные посудомоечные машины

• Посудомоечная машина Р-50	20
• Посудомоечная машина Х-45	21
• Посудомоечная машина Х-50	22
• Посудомоечная машина Х-60	22
• Посудомоечная машина Х-80	23
• Посудомоечная машина S-50	24
• Посудомоечная машина S-60	25
• Фильтры для посудомоечных машин	26
• Постаменты для стаканомоечных и посудомоечных машин	26
• Дозаторы	26
• Комплект ножек	26
• Рабочие поверхности для установки на опоре	26
• Опоры для установки рядом с посудомоечными машинами	27
• Корзина 400 x 400	27
• Корзина 450 x 450	27
• Корзина 500 x 500	28
• Подставки / Аксессуары / Другое	28
• Умягчители воды с ручным клапаном	28
• Автоматические умягчители воды	28

Купольные посудомоечные машины

• Посудомоечная машина Р-100	30
• Посудомоечная машина Х-100	31
• Посудомоечная машина Х-120	31

• Посудомоечная машина S-100	32
• Посудомоечная машина S-120	32
• Столы	33
• Комплект помпы, повышающей давление	33
• Стол предмоечный для купольных посудомоечных машин и конвейерной посудомоечной машины ST-1400.	33
• Дозаторы	33
• Комплект ножек	33
• Стол центральный загрузочный	34
• Стол центральный загрузочный двойной	34
• Соединительные столы для купольных и конвейерных посудомоечных машин	34
• Корзина 500 x 500	34
• Подставки / Аксессуары / Другое	35
• Умягчители воды с ручным клапаном	35
• Автоматические умягчители воды	35

Конвейерные посудомоечные машины

• Конвейерная посудомоечная машина ST-1400	37
• Конвейерная посудомоечная машина ST-1700	37
• Конвейерная посудомоечная машина ST-2200	37
• Конвейерная посудомоечная машина ST-3000	38
• Конвейерная посудомоечная машина ST-3500	38
• Конвейерная посудомоечная машина ST-4400	38
• Модули сушки	39
• Сборник пара СА	39
• Вытяжка пара EV	39
• Пароконденсатор CV	39
• Загрузочные столы	40
• Стол предмоечный загрузочный	40
• Стол центральный загрузочный	40
• Стол центральный загрузочный двойной	40
• Соединительные столы для купольных и конвейерных посудомоечных машин	40
• Стол разгрузочный роликовый	41
• Стол разгрузочный механизированный	41
• Стол предмоечный для купольных посудомоечных машин и конвейерной посудомоечной машины ST-1400.	41
• Корзина 500 x 500	41
• Подставки / Аксессуары / Другое	42
• Умягчители воды с ручным клапаном	42
• Автоматические умягчители воды	42

Котломоечные машины

• Котломоечная машина SU-600	44
• Котломоечная машина SU-750	44

• Корзины из нержавеющей стали	45
• Дополнительные подставки, закрепляемые на корзине	45
• Дозаторы	45
• Умягчители воды с ручным клапаном	45
• Автоматические умягчители воды	45

Сушильно-полировальная машина для столовых приборов 46

• Сушильно-полировальная машина для столовых приборов SAM-3001	47
• Сушильно-полировальная машина для столовых приборов SAS-5001	47
• Сушильно-полировальная машина для столовых приборов SAS-6001	47
• Полировальные гранулы	48
• Комплект переднего колеса	48

Краны промышленные

• Краны	49
• Душ прямой	49
• Душ одинарный	50
• Душ двойной	50
• Шланги	50

Переработка продуктов

Картофелечистки

• Картофелечистка PP-6+ / PPC-6+	53
• Картофелечистка PP-12+ / PPC-12+	53
• Картофелечистка M-5	54
• Картофелечистка PI-10	55
• Картофелечистка PI-20	55
• Картофелечистка с функцией сушки PES-20	56
• Картофелечистка PI-30	56
• Овощерезка/терка CR-143	57
• Мясорубка HM-71	57
• Насадка для пюре P-132	57
• Платформа с лезвиями	57
• Опоры для картофелечисток	57
• Фильтры для картофелечисток	58

Сушки для овощей 59

• Сушка ES-100	60
• Сушка ES-200	60
• Картофелечистка с функцией сушки PES-20	60
• Корзина из нержавеющей стали	61
• Корзина пластиковая	61

Овощерезки 62

• Овощерезка CA-301	63
• Овощерезка CA-401	63
• Овощерезка CA-601	63
• Сменный диск FC	64
• Съёмный диск FCC	64
• Диск FCO	64
• Насадка для картофеля фри FF	64
• Насадка для нарезки кубиками FM	64
• Насадка для картофеля фри FFC	65
• Насадка для нарезки кубиками FMC	65
• Диск FCE	65
• Диск FR	65
• Набор насадок для пюре FP+	65
• Подставка для насадок	66
• Головка с трубками	66
• Высокопроизводительная головка	66
• Воронка полуавтоматическая	66
• Опорная тележка	66

Овощерезка/куттер 67

• Овощерезка/куттер СК-301	68
• Овощерезка/куттер СК-302	68
• Овощерезка/куттер СК-401	69
• Овощерезка/куттер СК-402	69
• Сменный диск FC	70
• Съёмный диск FCC	70
• Диск FCO	70
• Насадка для картофеля фри FFC	70
• Насадка для нарезки кубиками FMC	71
• Диск FCE	71
• Диск FR	71
• Подставка для насадок	71
• Головка с трубками	71
• Высокопроизводительная головка	72
• Воронка полуавтоматическая	72
• Опорная тележка	72
• Смесители СК/СКЕ	72
• Ротор с лезвиями для моделей СК/СКЕ	72

Куттеры-эмульсаторы

• Куттер СК-5	74
• Куттер СК-8	74
• Куттер-эмульсатор СКЕ-5	75
• Куттер-эмульсатор СКЕ-8	75
• Куттер СК-3	76

• Куттер-эмульсатор SKE-3	76
• Смесители СК/СКЕ	77
• Лезвия SK/SKE	77
• Смесители SK/SKE	77
• Ротор с лезвиями для моделей СК/СКЕ	77

Профессиональные погружные блендеры/

миксеры	
• Погружной блендер TR-200	79
• Погружной блендер TR-250	79
• Погружной блендер/миксер TR/BM-250	79
• Миксер BM-250	80
• Моторный блок TR/BM-250	80
• Погружной блендер TR-350	81
• Погружной блендер/миксер TR/BM-350	81
• Миксер BM-350	81
• Моторный блок TR-350	82
• Моторный блок TR/BM-350	82
• Погружной блендер TR-550	83
• Погружной блендер TR-750	83
• Моторный блок TR-550	83
• Насадка-блендер 200	84
• Насадка-венчик BB-350	84
• Насадка-венчик BB-250	84
• Насадка-блендер 250	84
• Насадка стандартная 420	84
• Насадка длинная 500	85
• Насадка особой длины 585	85
• Крепления для насадок	85

Погружные турбо-блендеры

• Погружной турбо-блендер TRX-21	87
• Погружной турбо-блендер TRX-22	87
• Насадки для TRX	87

Планетарные миксеры

• Миксер планетарный BM-5E	89
• Миксер планетарный BM-5	89
• Миксер планетарный BE-10 / BE-10C	89
• Миксер планетарный BE-20 / BE-20C / BE-20I	90
• Миксер планетарный BE-30 / BE-30C / BE-30I	90
• Миксер планетарный BE-40 / BE-40C	90
• Чаши для миксеров	91
• Комплекты для малых объемов	91
• Тележка для чаши	91
• Опора на колесах	91

• Овощерезка/терка CR-143	91
• Мясорубка HM-71	92
• Насадка для пюре P-132	92

Хлеборезка

• Хлеборезка CP-250	93
• Опора для хлеборезки	93

Мясорубки

• Мясорубка PS-12	94
• Мясорубка PS-22	95
• Мясорубка PS-32	95
• Насадка мясорубки Entreprise алюминиевая в сборе	96
• Насадка мясорубки Entreprise из нержавеющей стали в сборе	96
• Насадка мясорубки Unger из нержавеющей стали в сборе	96
• Решетки	96

Картофелерезка ручная для картофеля фри

• Картофелерезка ручная CF-5	97
• Комплекты насадок с прессом	97

Профессиональные соковыжималки для

цитрусовых

• Профессиональная соковыжималка для цитрусовых ЕСМ	99
• Соковыжималка для цитрусовых с рычагом ЕСР	99
• Дуршлаг для соковыжималки	99
• Кувшин для соковыжималки	99

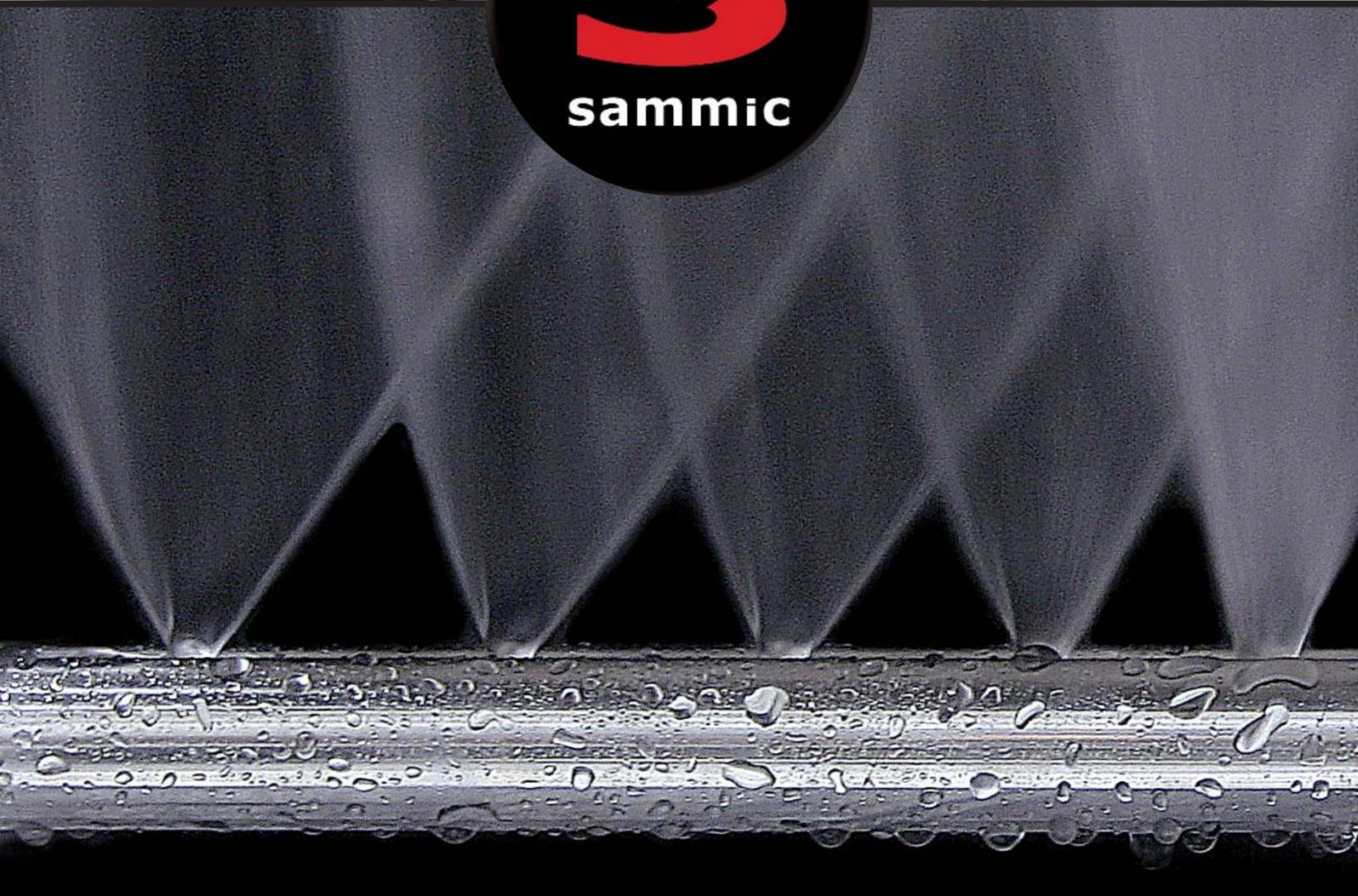
Хранение продуктов и приготовление пицци способом Sous-Vide

Промышленные вакуумные упаковочные машины

• Вакуумная упаковочная машина SV-204T	103
• Вакуумная упаковочная машина SV-306T	103
• Вакуумная упаковочная машина SV-308T	104
• Вакуумная упаковочная машина SV-310T	104
• Вакуумная упаковочная машина SV-408T	104
• Вакуумная упаковочная машина SV-410T	105
• Вакуумная упаковочная машина SV-418T	105
• Вакуумная упаковочная машина SV-420T	105
• Вакуумная упаковочная машина SV-520T	106
• Вакуумная упаковочная машина SV-604T	106
• Вакуумная упаковочная машина SV-606T	106
• Вакуумная упаковочная машина SV-604CCT	106

• Вакуумная упаковочная машина SV-606CCT	107
• Вакуумная упаковочная машина SV-806T	107
• Вакуумная упаковочная машина SV-810T	107
• Вакуумная упаковочная машина SV-310S	108
• Вакуумная упаковочная машина SV-410S	108
• Вакуумная упаковочная машина SV-420S	109
• Вакуумная упаковочная машина SV-520S	109
• Вакуумная упаковочная машина SV-604S	109
• Вакуумная упаковочная машина SV-606S	110
• Вакуумная упаковочная машина SV-604CCS	110
• Вакуумная упаковочная машина SV-606CCS	110
• Вакуумная упаковочная машина SV-806S	111
• Вакуумная упаковочная машина SV-810S	111
• Вакуумная упаковочная машина SV-806CCS	111
• Вакуумная упаковочная машина SV-810CCS	112
• Вакуумная упаковочная машина SV-806LLS	112
• Вакуумная упаковочная машина SV-810LLS	112
• Вакуумная упаковочная машина SV-6100	113
• Вакуумная упаковочная машина SV-6160	113
• Комплект для резки пакетов	114
• Платформа	114
• Опорная пластина для жидкостей	114
• Комплект Vac-Norm	114
• Контейнеры Vac-Norm	115
• Пакеты стандартные для вакуумной упаковки	115
• Пакеты гофрированные для вакуумной упаковки	115
Термоупаковочная машина для лотков	116
• Термоупаковочная машина TS-150	116
• Бобина пленки для термоупаковочных машин	116
• Лотки полипропиленовые	116







Промышленные стаканомоечные машины

Посудомоечные машины для ресторанов с небольшим количеством посадочных мест.



Идеально подходят для мойки стаканов, бокалов, чашек, столовых приборов и другой посуды небольшого размера.

Sammic предлагает широкий спектр решений по промышленным стаканомоечным машинам для любого вида потребностей. Наше предложение состоит из 3-х линеек стаканомоечных машин, исходя из уровня предлагаемых функций.

Мы поможем вам выбрать стаканомоечную машину Sammic, которая полностью удовлетворит ваши потребности.

Sammic SUPRA: серия с электронным управлением и выбором циклов мойки. Отображение температуры, корпус с двойными стенками и ополаскивание холодной водой. Корзина 400x400 мм. Рабочая высота машины – 280 мм.

Sammic X-TRA: серия с электронным управлением с возможностью выбора циклов мойки и окончательного ополаскивания холодной водой. Корзина 350x350 мм или 400x400 мм. Рабочая высота машины – до 280 мм. Широкий выбор дополнительных аксессуаров.

Sammic PRO: серия с электромеханическим управлением, корзиной 350x350 мм или 400x400 мм, и рабочей высотой до 280 мм.



	P-35	P-41	X-35	X-40	X-41	S-41
ХАРАКТЕРИСТИКИ						
РАЗМЕРЫ КОРЗИНЫ	350 x 350 mm	400 x 400 mm	350 x 350 mm	400 x 400 mm	400 x 400 mm	400 x 400 mm
ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ВЫСОТА	220mm	280mm	220mm	240mm	280mm	280mm
КНОПКА ОПОЛАСКИВАНИЯ ХОЛОДНОЙ ВОДОЙ	-	-	Да	Да	Да	Да
РАЗБРЫЗГИВАТЕЛЬ СВЕРХУ	-	-	-	-	Да	Да
ЭЛЕКТРОННАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	-	-	Да	Да	Да	Да
ПОКАЗ НА ДИСПЛЕЕ ТЕМПЕРАТУРЫ МОЙКИ	-	-	-	-	-	Да
ПОКАЗ НА ДИСПЛЕЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ОПОЛАСКИВАНИЯ	-	-	-	-	-	Да
ДВОЙНАЯ СТЕНКА	-	-	-	-	-	Да
Кол-во циклов						
Кол-во циклов	1	1	3	3	3	3
Продолжительность цикла(-ов)						
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ (КОРЗИН В ЧАС)	30 / -- / --	30 / -- / --	30 / 20 / 27	30 / 20 / 27	30 / 20 / 27	30 / 20 / 27
Мощность						
МОЩНОСТЬ НАСОСА	0.1Hp / 75W	0.3Hp / 220W	0.1Hp / 75W	0.3Hp / 220W	0.33Hp / 240W	0.33Hp / 240W
МОЩНОСТЬ ТЭНа ВАННЫ	1500W	1500W	1500W	1500W	1500W	1500W
МОЩНОСТЬ БОЙЛЕРА	2000W	2000W	2800W	2800W	2800W	2800W
ОБЩАЯ МОЩНОСТЬ	2075W	2220W	2875W	3020W	3040W	3040W
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ						
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ	420x495 x 645mm	470x535 x 710mm	420x495 x 645mm	470x535 x 670mm	470x535 x 710mm	490x530 x 710mm
ВЕС НЕТТО	31Kg	39Kg	33Kg	41Kg	42Kg	44Kg



PRO

Профессиональные посудомоечные машины с полной гарантией качества

Промышленные стаканомоечные машины для получения гарантированного **качества мойки профессионального уровня**. Компактная линейка посудомоечных электромеханических машин с **простым и интуитивным управлением**. Стаканомоечная машина с используемой высотой 280 мм и отдельным бойлером во всех моделях. Результаты профессионального уровня **при низком энергопотреблении**.

Интуитивная и простая в использовании электромеханическая панель управления. Стаканомоечные машины Sammic серии PRO имеют только один цикл мойки и специально разработаны для упрощения чистки и обслуживания.

Посудомоечные машины Sammic серии PRO выполнены из нержавеющей стали и материалов **высочайшего качества**. Дверь с **двойной стенкой** и высококачественной прокладкой обеспечивает **шумоизоляцию** и герметичность оборудования. Дверь посудомоечной машины оснащена защитным микропереключателем.

Высокопроизводительные разбрызгиватели из нержавеющей стали обеспечивают безупречное распределение воды во время мойки без мертвых зон, а также адекватный угол и напор рассеиваемой воды. Это позволяет достичь **оптимальных результатов мойки** даже при удалении стойких загрязнений. Разбрызгиватели легко снимаются для чистки и обслуживания без инструментов.

Посудомоечные машины Sammic серии PRO оснащены двойной системы фильтрации для защиты насоса подачи воды. Эти фильтры демонтируются для чистки и обслуживания без инструментов. Все стаканомоечные машины Sammic серии PRO оснащены отдельным бойлером ополаскивания.



СТАКАНОМОЕЧНАЯ МАШИНА P-35

Производительность 30 корзин в час размером 350x350 мм при рабочей высоте 220 мм.

Профессиональная стаканомоечная машина с корзиной на 16 винных бокалов диаметром 8 мм. 30 корзин в час или 480 бокалов в час.

		цена €
1301950	Стаканомоечная машина P-35 230/50/1	1199.00

Включенные комплектующие

- Дозатор ополаскивающего средства.
- 1 корзина для стаканов.
- 1 корзина общего назначения.
- 1 малая корзина для столовых приборов.

Опциональное оборудование

- Регулируемый дозатор моющего средства.
- Опора.
- Комплект ножей высотой 140-190 мм.



СТАКАНОМОЕЧНАЯ МАШИНА P-41

Производительность 30 корзин в час размером 400x400 мм при рабочей высоте 280 мм.

Профессиональная стаканомоечная машина с корзиной на 20 винных бокалов диаметром 8 мм. 30 корзин в час или 600 бокалов в час.

		цена €
1302000	Стаканомоечная машина P-41 230/50/1	1519.00

Включенные комплектующие

- Дозатор ополаскивающего средства.
- 1 корзина для стаканов.
- 1 корзина общего назначения.
- 1 малая корзина для столовых приборов.

Опциональное оборудование

- Регулируемый дозатор моющего средства.
- Опора.
- Комплект ножей высотой 140-190 мм.



X-TRA

Универсальность и приспособляемость

Станомоечные машины Sammic серии X-TRA уникальны, благодаря своей универсальности и приспособляемости, и специально созданы для мойки стаканов, чашек, столовых приборов, блюдец и т.д. Они оснащены **влагозащищенной панелью управления SOFT с возможностью выбора 3-х циклов мойки и функции ополаскивания холодной водой**. Кроме того, в станомоечные машины этой серии могут быть встроены дополнительные опции, такие как дренажный насос или умягчитель воды.

Станомоечные машины Sammic серии X-TRA изготовлены из нержавеющей стали и компонентов **высочайшего качества**. Дверь с **двойной стенкой** и высококачественной прокладкой обеспечивает **шумоизоляцию** и герметичность оборудования. Дверь посудомоечной машины оснащена защитным микропереключателем.

Высокопроизводительные разбрызгиватели из нержавеющей стали обеспечивают безупречное распределение воды во время мойки без мертвых зон, а также адекватный угол и напор рассеиваемой воды. Это позволяет достичь **оптимальных результатов мойки** даже при удалении стойких загрязнений. Разбрызгиватели легко демонтируются для обслуживания и чистки без каких-либо инструментов.

Легкосъемные ополаскивающие разбрызгиватели, изготовленные из нержавеющей стали, не имеют крепежа.

Станомоечные машины Sammic серии PRO оснащены двойной системы фильтрации для защиты насоса подачи воды. Эти фильтры легко демонтируются для чистки и обслуживания без инструментов. Все станомоечные машины серии X-TRA оснащены отдельным бойлером ополаскивания.

Опора и направляющие корзины выполнены из нержавеющей стали высочайшего качества и не имеют острых углов. Все модели этой серии оснащены встроенным дозатором ополаскивающего средства, регулируемые термостатами в бойлере ополаскивания и функцией термоостановки, благодаря которой обеспечивается минимальная температура ополаскивания 85 °C в начале цикла.

Станомоечные машины X-TRA с облегченным управлением специально спроектированы для простого доступа к их компонентам для обслуживания и ремонта.



СТАКАНОМОЕЧНАЯ МАШИНА X-35

Производительность 30 корзин в час размером 350x350 мм при рабочей высоте 220 мм.

3 цикла мойки с окончательным ополаскиванием холодной водой.

Встроенный умягчитель воды опционно.

		цена €
1301960	Станомоечная машина X-35 230/50/1	1439.00
1301964	Станомоечная машина X-35D 230/50/1 (со встроенным умягчителем воды)	1633.00

Включенные комплектующие

- Дозатор ополаскивающего средства.
- 1 корзина для стаканов.
- 1 корзина общего назначения.
- 1 малая корзина для столовых приборов.

Оptionное оборудование

- Модель со встроенным умягчителем воды.
- Регулируемый дозатор моющего средства.
- Опора.
- Комплект ножек высотой 140-190 мм.



СТАКАНОМоечная МАШИНА X-40

Корзина 400x400 мм. Рабочая высота – 240 мм.
3 цикла мойки с окончательным ополаскиванием холодной водой.
Встроенный умягчитель воды опционно.

		цена €
1301980	Станомоечная машина X-40 230/50/1	1655.00
1301984	Станомоечная машина X-40B 230/50/1 (с дренажным насосом)	1844.00
1301988	Станомоечная машина X-40D 230/50/1	1849.00
1301993	Станомоечная машина X-40BD 230/50/1	2037.00

Включенные комплектующие

- Дозатор ополаскивающего средства.
- 1 корзина для стаканов.
- 1 корзина общего назначения.
- 1 малая корзина для столовых приборов.

Опционное оборудование

- Модель со встроенным умягчителем воды.
- Модель с дренажным насосом и обратным клапаном.
- Регулируемый дозатор моющего средства.
- Опора.
- Комплект ножек высотой 140-190 мм.



СТАКАНОМоечная МАШИНА X-41

Корзина 400x400 мм. Рабочая высота – 280 мм.
Модель с верхними и нижними разбрызгивателями. 3 цикла мойки с окончательным ополаскиванием холодной водой. Встроенный умягчитель воды опционно.

		цена €
1302020	Посудомоечная машина X-41 230/50/1	1822.00
1302024	Посудомоечная машина X-41B 230/50/1 (с дренажным насосом)	2011.00
1302028	Станомоечная машина X-41D 230/50/1 (со встроенным умягчителем воды)	2016.00
1302032	Станомоечная машина X-41BD 230/50/1 (с дренажным насосом и умягчителем воды)	2204.00

Включенные комплектующие

- Дозатор ополаскивающего средства.
- 1 корзина для стаканов.
- 1 корзина общего назначения.
- 1 малая корзина для столовых приборов.

Опционное оборудование

- Модель со встроенным умягчителем воды.
- Модель с дренажным насосом и обратным клапаном.
- Регулируемый дозатор моющего средства.
- Опора.
- Комплект ножек высотой 140-190 мм.





SUPRA

Мойка посуды на безупречном уровне

Станомоечные машины, имеющие **корпус с двойными стенками** для **термоакустической изоляции** обеспечивают ограниченный расход электроэнергии и пониженный уровень шума. Машины оснащены панелью управления SOFT для **выбора циклов** и **отображения температуры воды**. Посудомоечные машины Sammic серии SUPRA также предусматривают функцию **ополаскивания холодной водой** и имеют широкий выбор дополнительного оборудования, как например дренажный насос или встроенный умягчитель воды.

Станомоечные машины SUPRA позволяют добиться максимальных результатов при мойке стаканов, бокалов, чашек, блюд и т.д. Машины оснащены **панелью управления SOFT** с защитой от влаги для **выбора 3 стандартных циклов** и **функции окончательного ополаскивания холодной водой**. Простая и интуитивная панель управления обеспечивает отображение температуры воды во время мойки и ополаскивания.

Станомоечные машины Sammic серии SUPRA изготовлены из нержавеющей стали марки AISI 304 2B и компонентов высочайшего качества. **Корпус и дверь машины имеют двойные стенки**. Дверь, оснащенная высококачественной прокладкой, обеспечивает **шумоизоляцию** и **герметичность** оборудования. Дверь посудомоечной машины располагает защитным микропереключателем.

Высокопроизводительные разбрызгиватели из нержавеющей стали обеспечивают безупречное распределение воды во время мойки без мертвых зон, а также адекватный угол и напор рассеиваемой воды. Это позволяет достичь **оптимальных результатов мойки** даже при удалении стойких загрязнений. Разбрызгиватели легко демонтируются для обслуживания и чистки без каких-либо инструментов.

Легкосъемные ополаскивающие разбрызгиватели, изготовленные из нержавеющей стали, не имеют крепежа.

Посудомоечные машины Sammic серии SUPRA оснащены двойной системы фильтрации для защиты насоса подачи воды. Эти фильтры демонтируются для чистки и обслуживания без инструментов. Все станомоечные машины серии SUPRA оснащены отдельным бойлером ополаскивания.

Внутренняя емкость машины имеет скругленные углы, что предотвращает появление загрязнений. Опора и направляющие корзины изготовлены из высококачественной нержавеющей стали и не имеют острых углов. Все модели этой серии оснащены встроенным дозатором ополаскивающего средства, регулируемые термостатами в бойлере ополаскивания и функцией термоостановки, благодаря которой обеспечивается минимальная температура ополаскивания 85 °C в начале цикла.

Станомоечные машины SUPRA с облегченным управлением специально спроектированы для простого доступа к их компонентам для обслуживания и ремонта.



СТАКАНОМОЕЧНАЯ МАШИНА S-41

Корзина 400x400 мм. Рабочая высота – 280 мм.

Модель с верхними и нижними разбрызгивателями. 3 цикла мойки с окончательным ополаскиванием холодной водой. Встроенный умягчитель воды опционно.

		цена €
1302040	Станомоечная машина S-41 230/50/1	2041.00
1302044	Станомоечная машина S-41B 230/50/1 (с дренажным насосом)	2229.00
1302048	Станомоечная машина S-41D 230/50/1 (со встроенным умягчителем воды)	2235.00
1302052	Станомоечная машина S-41BD 230/50/1 (с дренажным насосом и умягчителем воды)	2423.00

Включенные комплектующие

- Дозатор ополаскивающего средства.
- 1 корзина для стаканов.
- 1 корзина общего назначения.
- 1 малая корзина для столовых приборов.

Опционное оборудование

- Модель со встроенным умягчителем воды.
- Модель с дренажным насосом и обратным клапаном.
- Регулируемый дозатор моющего средства.
- Опора.
- Комплект ножей высотой 140-190 мм.



АКСЕССУАРЫ

Постаменты для стаканомоечных и посудомоечных машин



- ▶ Изготовлены из высококачественной нержавеющей стали.
- ▶ Резиновые ножки.
- ▶ Оснащены нижней полкой для хранения корзин.

		цена €
1310012	Опора 615x570x440 для моделей 50-60	235.00
1310013	Опора 545x530x440 для модели 45	231.00
1310014	Опора 485x495x440 для моделей 40-41	223.00
1310015	Опора 445x445x440 для модели 35	216.00

Дозаторы



		цена €
2310429	Комплект дозатора мощного средства	130.00
2310440	Комплект дозатора мощного средства SL-1100/1200	130.00

Комплект ножек



		цена €
2310671	Комплект ножек SC-1200	53.00

Корзина 350 x 350



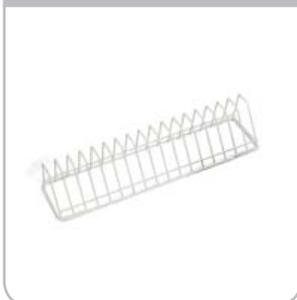
- ▶ Корзина стандартная 350x350.
- ▶ Корзина для тарелок 350x350.
- ▶ Корзина для высоких стаканов 350x350.

		цена €
2302612	Корзина стандартная 350x350	30.00
2302613	Корзина для тарелок 350x350	30.00
4301923	Корзина для высоких стаканов 350x350	40.00
2307217	Корзина для стаканов пластиковая 350x350x150	31.00


Корзина 400 x 400


- ▶ Корзина стандартная 400x400.
- ▶ Корзина для тарелок 400x400.
- ▶ Корзина для высоких стаканов 400x400.

		цена €
2305468	Корзина стандартная 400x400	30.00
2307028	Корзина для тарелок 400x400	30.00
2307219	Корзина для высоких стаканов пластиковая 400x400x150	34.00

Подставки / Аксессуары / Другое


		цена €
2302058	Подставка для блюдец 310x95	6.00
2302615	Корзина малая для приборов	3.00
2302617	Корзина малая для приборов двойная	7.00
2305488	Подставка для блюдец 350x95	7.00
5300125	Корзина малая для приборов С-1371	14.00

Умягчители воды с ручным клапаном


- ▶ Корпус из нержавеющей стали 18/8.
- ▶ Ручные умягчители воды Sammic продуманы до мельчайших деталей. Они безопасны и просты в использовании.

		цена €
5320005	Умягчитель воды D-8	114.00
5320010	Умягчитель воды D-12	128.00
5320015	Умягчитель воды D-16	160.00
5320020	Умягчитель воды D-20	196.00

Автоматические умягчители воды


- ▶ Умягчители воды, специально спроектированные для удовлетворения потребностей закусочных, ресторанов, столовых и других предприятий, где необходимо высокое качество воды.
- ▶ Повышает производительность и долговечность оборудования.

		цена €
5320112	Умягчитель воды DS-12 230/50-60/1	968.00
5320126	Умягчитель воды DS-26 230/50-60/1	1169.00



Промышленные посудомоечные машины

Профессиональные посудомоечные машины со стандартной фронтальной загрузкой для установки под барной стойкой.



Sammic предлагает широкий спектр решений по промышленным машинам для мытья тарелок в зависимости для любого вида потребностей. Наше предложение состоит из 3-х линеек посудомоечных машин, исходя из уровня предлагаемых функций.

Мы поможем вам выбрать посудомоечную машину Sammic, которая полностью удовлетворит ваши потребности.

Sammic SUPRA: серия с электронным управлением с возможностью выбора циклов мойки, отображением температуры и корпусом с двойными стенками. Эта линейка посудомоечных машин включает в себя модель с системой ополаскивания при постоянной температуре, которая обеспечивает максимальную гигиену. Двойные стенки корпуса посудомоечных машин этой серии понижают уровень шума и расход электроэнергии.

Sammic X-TRA: серия с электронным управлением, позволяющим выбирать циклы мойки. Линейка включает в себя компактную модель с корзиной размером 450x450 мм, исполнение с постаментом и машину с системой ополаскивания при постоянной температуре, обеспечивающей максимальную гигиену. Модели с корзиной размером 500x500 имеют функцию отображения температуры.

Sammic PRO: 1 модель с электромеханическим управлением, корзиной размером 500x500 и используемой высотой 330 мм.



	P-50	X-45	X-50	X-60	X-80	S-50	S-60
ХАРАКТЕРИСТИКИ							
РАЗМЕРЫ КОРЗИНЫ	500 x 500 mm	450 x 450 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ВЫСОТА	330mm	280mm	330mm	330mm	400mm	330mm	330mm
ЭЛЕКТРОННАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	-	Да	Да	Да	Да	Да	Да
ПОКАЗ НА ДИСПЛЕЕ ТЕМПЕРАТУРЫ МОЙКИ	-	-	Да	Да	Да	Да	Да
ПОКАЗ НА ДИСПЛЕЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ОПОЛАСКИВАНИЯ	-	-	Да	Да	Да	Да	Да
ОПОЛАСКИВАНИЕ ПРИ ПОСТОЯННОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ	-	-	-	Да	-	-	Да
НАСОС ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ ДАВЛЕНИЯ ПРИ ОПОЛАСКИВАНИИ	-	-	-	Да	-	-	Да
ДВОЙНАЯ СТЕНКА	-	-	-	-	-	Да	Да
Кол-во циклов							
Кол-во циклов	1	3	3	3	3	3	3
ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ЦИКЛА(-ОВ)	180/--/n"	120/180/210"	120/150/210"	120/150/180"	120/150/210"	120/150/210"	120/150/180"
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ (КОРЗИН В ЧАС)	20/--/--	30/20/17	30/24/17	30/24/20	30/24/17	30/24/17	30/24/20
Мощность							
МОЩНОСТЬ НАСОСА	0.5Hp / 370W	0.5Hp / 370W	0.5Hp / 370W	0.75Hp / 550W	1Hp / 730W	0.5Hp / 370W	0.75Hp / 550W
МОЩНОСТЬ ТЭНА ВАННЫ	2500W	1500W	2500W	2500W	2500W	2500W	2500W
МОЩНОСТЬ БОЙЛЕРА	2800W	2800W	3000W	6000W	6000W	3000W	6000W
ОБЩАЯ МОЩНОСТЬ	3170W	3170W	3370W	6550W	6730W	3370W	6550W
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ							
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ	600x630 x 835mm	520x590 x 795mm	600x630 x 835mm	600x630 x 835mm	600x630 x 1320mm	600x630 x 835mm	600x630 x 835mm
ВЕС НЕТТО	63Kg	54Kg	63Kg	63Kg	78Kg	63Kg	63Kg


PRO
Профессиональные посудомоечные машины с полной гарантией качества

Промышленные посудомоечные машины для получения гарантированного качества мойки профессионального уровня. Компактная линейка посудомоечных машин с легким и интуитивным электромеханическим управлением для мойки разных видов посуды, таких как тарелки, стаканы, чашки, столовые приборы и т. д.

Машина имеет водонепроницаемую **интуитивную и простую в применении** панель управления. Посудомоечные машины Sammic серии PRO имеют только один цикл мойки и специально разработаны для упрощения чистки и обслуживания.

Посудомоечные машины Sammic серии PRO выполнены из нержавеющей стали и материалов **высочайшего качества**. Дверь с **двойной стенкой** и высококачественной прокладкой гарантирует **шумоизоляцию** и герметичность оборудования. Дверь посудомоечной машины оснащена защитным микропереключателем.

Высокопроизводительные разбрызгиватели из нержавеющей стали обеспечивают безупречное распределение воды во время мойки без мертвых зон, а также адекватный угол и напор рассеиваемой воды. Это позволяет достичь **оптимальных результатов мойки** даже при удалении стойких загрязнений. Разбрызгиватели легко демонтируются без каких-либо инструментов для чистки и обслуживания. Ополаскивающие разбрызгиватели не имеют крепежа и легко монтируются и демонтируются.

Внутренняя емкость машины имеет скругленные углы. Такая форма предотвращает появление загрязнений.

Посудомоечные машины Sammic серии PRO оснащены двойной системы фильтрации для защиты насоса подачи воды. Эти фильтры также демонтируются для чистки и обслуживания без инструментов.

Посудомоечные машины PRO специально спроектированы для обеспечения простого доступа ко всем их компонентам с целью осуществления обслуживания и ремонта оборудования.


ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА P-50

Корзина 500x500 мм. Рабочая высота – 330 мм.

Профессиональные посудомоечные машины с полной гарантией качества

		цена €
1302080	Посудомоечная машина P-50 230/50/1	2087.00

Включенные комплектующие

- Дозатор ополаскивающего средства.
- 1 корзина для стаканов.
- 1 корзина для тарелок.
- 1 малая корзина для столовых приборов.

Опциональное оборудование

- Регулируемый дозатор моющего средства.
- Опора.
- Комплект ножей высотой 140-190 мм.
- Верхние фильтры из нержавеющей стали.



X-TRA

Универсальность и приспособляемость

Все модели серии X-TRA имеют интуитивную панель управления SOFT для выбора циклов мойки. Название этой серии объясняется широким выбором моделей, включающим компактное исполнение и модель с постаментом, а также широкий ассортимент дополнительного оборудования, такого как дренажные насосы, встроенный умягчитель воды, помпа, увеличивающая давление и т. д.

Серия промышленных посудомоечных машин X-TRA имеет большой спектр аксессуаров, идеально подходящих для мойки любых видов посуды, таких как тарелки, стаканы, чашки, столовые приборы и т. д.

Посудомоечные машины X-TRA производства Sammic изготовлены из нержавеющей стали и высококачественных компонентов. Дверь посудомоечной машины с двойной стенкой и прокладкой первоклассного качества обеспечивает шумоизоляцию и герметичность оборудования. Дверь посудомоечной машины оснащена защитным микропереключателем.

Мойка посуды осуществляется с помощью двойной системы вращающихся нижнего и верхнего разбрызгивателей. Все машины имеют 3 цикла мойки.

Высокопроизводительные разбрызгиватели из нержавеющей стали обеспечивают безупречное распределение воды во время мойки без мертвых зон, а также адекватный угол и напор рассеиваемой воды. Это позволяет достичь оптимальных результатов мойки даже при удалении стойких загрязнений. Разбрызгиватели легко демонтируются без каких-либо инструментов для обслуживания и чистки.

Ополаскивающие разбрызгиватели, изготовленные из нержавеющей стали, не имеют крепежа и легко демонтируются.

Посудомоечные машины Sammic серии X-TRA оснащены двойной системой фильтрации для защиты насоса подачи воды. Эти фильтры также демонтируются для чистки и обслуживания без инструментов.

Внутренняя емкость машины имеет скругленные углы. Такая форма предотвращает наличие загрязненных участков. Опора и направляющие корзины изготовлены из высококачественной нержавеющей стали и не имеют острых углов. Все модели оснащены встроенным дозатором ополаскивающего средства, регулируемые термостатами в ванне мойки и бойлере ополаскивания, а также защитным термостатом в бойлере.

Функция термоостановки обеспечивает минимальную температуру ополаскивания 85 °C в начале цикла.

Все модели этой серии специально спроектированы для обеспечения простого доступа ко всем их компонентам с целью осуществления обслуживания и ремонта оборудования.



ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА X-45

Компактная посудомоечная машина с корзиной размером 450x450 мм и используемой высотой 280 мм.

Промышленная посудомоечная машина с 3-мя циклами мойки и функцией термоостановки.

		цена €
1302060	Посудомоечная машина X-45 230/50/1	2226.00
1302064	Посудомоечная машина X-45B 230/50/1 (с дренажным насосом)	2415.00

Включенные комплектующие

- Дозатор ополаскивающего средства.
- 1 корзина для стаканов.
- 1 корзина для тарелок.
- 1 малая корзина для столовых приборов.

Опциональное оборудование

- Исполнение с дренажным насосом и обратным клапаном.
- Регулируемый дозатор моющего средства.
- Опора.
- Комплект ножей высотой 140-190 мм.



ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА X-50

Корзина 500x500 мм. Рабочая высота – 330 мм.

Промышленная посудомоечная машина с возможностью подключения к однофазному и трехфазному источникам питания с 3-мя циклами мойки, отображением температуры и функцией термоостановки.

Посудомоечная машина X-50 оснащена многофункциональной интуитивно-простой электронной панелью управления с **отображением температуры мойки и ополаскивания**. Кроме того, модель X-50 имеет возможность подключения к **однофазным и трехфазным** источникам питания.

		цена €
1302100	Посудомоечная машина X-50 230/50/1	2359.00
1302104	Посудомоечная машина X-50B 230/50/1 (с дренажным насосом)	2502.00
1302108	Посудомоечная машина X-50D 230/50/1 (со встроенным умягчителем воды)	2552.00
1302112	Посудомоечная машина X-50BD 230/50/1 (с дренажным насосом и умягчителем воды)	2696.00

Включенные комплектующие

- Дозатор ополаскивающего средства.
- 1 корзина для стаканов.
- 1 корзина для тарелок.
- 1 малая корзина для столовых приборов.

Опциональное оборудование

- Исполнение с дренажным насосом и обратным клапаном.
- Модель со встроенным умягчителем воды.
- Регулируемый дозатор моющего средства.
- Опора.
- Верхние фильтры из нержавеющей стали.
- Комплект ножек высотой 140-190 мм.



ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА X-60

Промышленная посудомоечная машина с системой ополаскивания при постоянной температуре

Гарантированная максимальная гигиена делает эту машину идеальной для медицинских клиник, детских учреждений, лабораторий и т. д., а также для мытья стеклянной посуды в ресторанах.

Посудомоечная машина с фронтальной загрузкой и **системой ополаскивания при постоянной температуре**, обеспечивающая максимальную гигиену. Машина располагает дополнительным резервуаром **Break tank** для подачи воды и **помпой, увеличивающей давление** при ополаскивании, позволяющим работать при минимальном давлении и напоре (0,7 бар / 7 л/мин).

Посудомоечная машина оснащена многофункциональной интуитивно-простой электронной панелью управления с **отображением температуры мойки и ополаскивания**.

Эта модель имеет **верхние фильтры из нержавеющей стали**.

		цена €
1302140	Посудомоечная машина X-60 400/50/3	3258.00
1302141	Посудомоечная машина X-60B 400/50/3 (с дренажным насосом)	3446.00

Включенные комплектующие

- Дозатор ополаскивающего средства.
- 1 корзина для стаканов.
- 1 корзина для тарелок.
- 1 малая корзина для столовых приборов.

Опциональное оборудование

- Модель с дренажным насосом и обратным клапаном.
- Опора.
- Регулируемый дозатор моющего средства.
- Комплект ножек высотой 140-190 мм.



ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА X-80

Корзина 500x500 мм. Рабочая высота – 400 мм.

Промышленная посудомоечная машина на постаменте, обеспечивающим максимальный комфорт при работе.

Промышленная посудомоечная машина на постаменте с используемой высотой 400 мм, позволяющей мыть подносы.

Посудомоечная машина оснащена многофункциональной интуитивно-простой электронной панелью управления с **отображением температуры мойки и ополаскивания.**

Эта модель имеет **верхние фильтры из нержавеющей стали.**

1302180	Посудомоечная машина X-80 400/50/3	цена €
		3350.00

Включенные комплектующие

- Дозатор ополаскивающего средства.
- 1 корзина для стаканов.
- 1 корзина для тарелок.
- 1 малая корзина для столовых приборов.

Оptionное оборудование

- Регулируемый дозатор моющего средства.
- Модель с дренажным насосом и обратным клапаном.





SUPRA

Мойка посуды на безупречном уровне

Купольные посудомоечные машины серии SUPRA оснащены корпусом с двойной стенкой, обеспечивающей термоакустическую изоляцию, благодаря которой понижается расход электроэнергии и уровень шума. Все модели имеют панель управления SOFT с возможностью выбора 3-х циклов мойки и отображения температуры воды. Серия Sammic SUPRA также имеет широкий ассортимент опционного оборудования, как например дренажный насос, встроенный умягчитель воды, помпа увеличения давления или система ополаскивания при постоянной температуре.

Серия промышленных посудомоечных машин SUPRA имеет большой спектр аксессуаров, идеально подходящих для мойки любых видов посуды, таких как тарелки, стаканы, чашки, столовые приборы и т.д.

Посудомоечные машины SUPRA производства Sammic изготовлены из нержавеющей стали марки AISI 304 2B и компонентов высочайшего качества. Корпус с двойной стенкой обеспечивают термоакустическую изоляцию и значительную экономию электроэнергии. Дверь посудомоечной машины с двойной стенкой и высококачественной прокладкой также гарантирует шумоизоляцию и герметичность оборудования. Дверь посудомоечной машины оснащена защитным микропереключателем.

Мойка посуды осуществляется с помощью двойной системы вращающихся нижнего и верхнего разбрызгивателей. Все машины имеют 3 цикла мойки.

Высокопроизводительные разбрызгиватели из нержавеющей стали обеспечивают безупречное распределение воды во время мойки без мертвых зон, а также адекватный угол и напор рассеиваемой воды. Это позволяет достичь оптимальных результатов мойки даже при удалении стойких загрязнений. Разбрызгиватели легко снимаются без каких-либо инструментов для обслуживания и чистки.

Ополаскивающие разбрызгиватели, изготовленные из нержавеющей стали, не имеют крепежа и также легко демонтируются.

Посудомоечные машины Sammic серии SUPRA оснащены двойной системы фильтрации для защиты насоса подачи воды. Эти фильтры также снимаются для чистки и обслуживания без инструментов.

Внутренняя емкость машины имеет скругленные углы. Такая форма предотвращает наличие загрязненных участков. Опора и направляющие корзины изготовлены из высококачественной нержавеющей стали и не имеют острых углов. Все модели оснащены встроенным дозатором ополаскивающего средства, регулируемые термостатами в ванне мойки и бойлере ополаскивания, а также защитным термостатом в бойлере.

Функция термоостановки обеспечивает минимальную температуру ополаскивания 85 °C в начале цикла.

Все модели этой серии специально спроектированы для обеспечения простого доступа ко всем их компонентам с целью осуществления обслуживания и ремонта оборудования.



ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА S-50

Корзина 500x500 мм. Рабочая высота – 330 мм.

Промышленная посудомоечная машина с возможностью подключения к однофазному и трехфазному источникам питания с 3-мя циклами мойки, отображением температуры и функцией термоостановки.

Посудомоечная машина S-50 оснащена многофункциональной интуитивно-простой электронной панелью управления с **отображением температуры мойки и ополаскивания**. Кроме того, модель S-50 имеет возможность подключения к **однофазному и трехфазному** источникам питания.

		цена €
1302120	Посудомоечная машина S-50 230/50/1	2641.00
1302124	Посудомоечная машина S-50B 230/50/1 (с дренажным насосом)	2829.00
1302128	Посудомоечная машина S-50D 230/50/1 (со встроенным умягчителем воды)	2834.00
1302132	Посудомоечная машина S-50BD 230/50/1 (с дренажным насосом и умягчителем воды)	3022.00

Включенные комплектующие

- Дозатор ополаскивающего средства.
- 1 корзина для стаканов.
- 1 корзина для тарелок.
- 1 малая корзина для столовых приборов.

Опционное оборудование

- Исполнение с дренажным насосом и обратным клапаном.
- Модель со встроенным умягчителем воды.
- Регулируемый дозатор моющего средства.
- Опора.
- Верхние фильтры из нержавеющей стали.
- Комплект ножей высотой 140-190 мм.



ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА S-60

Промышленная посудомоечная машина с системой ополаскивания при постоянной температуре

Гарантированная максимальная гигиена делает эту машину идеальной для медицинских клиник, детских учреждений, лабораторий и т. д., а также для мытья стеклянной посуды в ресторанах.

Посудомоечная машина с фронтальной загрузкой и **системой ополаскивания при постоянной температуре**, обеспечивающая максимальную гигиену. Машина располагает дополнительным резервуаром **Break tank** для подачи воды и **помпой, увеличивающей давление** при ополаскивании, позволяющим работать при минимальном давлении и напоре (0,7 бар / 7 л/мин).

Посудомоечная машина оснащена многофункциональной интуитивно-простой электронной панелью управления с **отображением температуры мойки и ополаскивания**.

Эта модель имеет **верхние фильтры из нержавеющей стали**.

		цена €
1302160	Посудомоечная машина S-60 400/50/3	3652.00
1302161	Посудомоечная машина S-60V 400/50/3 (с дренажным насосом)	3840.00

Включенные комплектующие

- Дозатор ополаскивающего средства.
- Верхние фильтры из нержавеющей стали.
- 1 корзина для стаканов.
- 1 корзина для тарелок.
- 1 малая корзина для столовых приборов.

Оptionное оборудование

- Модель с дренажным насосом и обратным клапаном.
- Модель с дозатором моющего средства.
- Опора.
- Комплект ножей высотой 140-190 мм.




АКСЕССУАРЫ
Фильтры для посудомоечных машин


Они легко монтируются и просты в обращении благодаря наличию ручек из нержавеющей стали.

		цена €
2319312	Комплект верхних фильтров из нержавеющей стали P/X-50	183.00
2319350	Комплект верхних фильтров из нержавеющей стали S-50	183.00

Постаменты для стаканомоечных и посудомоечных машин


- ▶ Изготовлены из высококачественной нержавеющей стали.
- ▶ Резиновые ножки.
- ▶ Оснащены нижней полкой для хранения корзин.

		цена €
1310012	Опора 615x570x440 для моделей 50-60	235.00
1310013	Опора 545x530x440 для модели 45	231.00
1310014	Опора 485x495x440 для моделей 40-41	223.00
1310015	Опора 445x445x440 для модели 35	216.00

Дозаторы


		цена €
2310429	Комплект дозатора моющего средства	130.00
2310440	Комплект дозатора моющего средства SL-1100/1200	130.00

Комплект ножек


		цена €
2310671	Комплект ножек SC-1200	53.00

Рабочие поверхности для установки на опоре


- ▶ Полностью изготовлены из нержавеющей стали AISI 304 и имеют покрытие Scotch Brite.
- ▶ Заниженная штампованная рабочая поверхность с пристенным бортом высотой 100 мм.
- ▶ Шумопоглощающая чаша со сливом и выпускной трубой.
- ▶ Предназначена для установки на опоре.
- ▶ Дополнительная чаша справа или слева и отверстие для сбора отходов опционно.
- ▶ Опционные аксессуары: вкладыш с фильтрующей сеткой для мойки, сливные трубы, полки, краны.

		цена €
5812612	Мойка 1200x600 FR-612/11D	413.00
5812712	Мойка 1200x700 FR-712/11D	431.00
5813612	Мойка 1200x600 FR-612/11I	413.00
5815618	Мойка 1800x600 FR-618/21D	638.00
5815718	Мойка 1800x700 FR-718/21D	716.00
5816618	Мойка 1800x600 FR-618/21I	638.00
5816718	Мойка 1800x700 FR-718/21I	716.00
5818618	Мойка с сушильной полкой и отверстием для сбора отходов 1800x600 FR-618/111D	825.00



Опоры для установки рядом с посудомоечными машинами



- ▶ Полностью изготовлены из нержавеющей стали AISI 304 и имеют покрытие Scotch Brite.
- ▶ Опора для установки посудомоечной машины под сливной полкой.
- ▶ Мойка и кран не включены.

		цена €
5810681	Опора для установки рядом с посудомоечной машиной 1200x600 FL-612/11D	338.00
5810682	Опора для установки рядом с посудомоечной машиной 1200x600 FL-612/11I	338.00
5810687	Опора для установки рядом с посудомоечной машиной 1800x600 FL-618/21D	443.00
5810688	Опора для установки рядом с посудомоечной машиной 1800x600 FL-618/21I	443.00
5810689	Опора для установки рядом с посудомоечной машиной 1800x600 FLS-618/21I (без полки)	285.00
5810781	Опора для установки рядом с посудомоечной машиной 1200x700 FL-712/11D	353.00
5810782	Опора для установки рядом с посудомоечной машиной 1200x700 FL-712/11I	353.00
5810788	Опора для установки рядом с посудомоечной машиной 1800x700 FL-718/21I	428.00
5810789	Опора для установки рядом с посудомоечной машиной 1800x700 FLS-718/21I (без полки)	300.00
5810790	Опора для установки рядом с посудомоечной машиной 1800x700 FLS-718/21D (без полки)	300.00
5890787	Опора для установки рядом с посудомоечной машиной 1800x700 FL718/21D	428.00
5890689	Опора для установки рядом с посудомоечной машиной 1800x600 FLS-618/21I (без полки)	285.00
5890789	Опора для установки рядом с посудомоечной машиной 1800x700 FLS-718/21I (без полки)	300.00

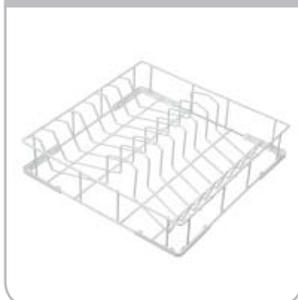
Корзина 400 x 400



- ▶ Корзина стандартная 400x400.
- ▶ Корзина для тарелок 400x400.
- ▶ Корзина для высоких стаканов 400x400.

		цена €
2305468	Корзина стандартная 400x400	30.00
2307028	Корзина для тарелок 400x400	30.00
2307219	Корзина для высоких стаканов пластиковая 400x400x150	34.00

Корзина 450 x 450



- ▶ Корзина стандартная 450x450.
- ▶ Корзина для тарелок 450x450.

		цена €
2315340	Корзина стандартная 450x450	49.00
2315341	Корзина для тарелок 450x450	49.00


Корзина 500 x 500


- ▶ Корзина стандартная 500x500.
- ▶ Корзина для тарелок 500x500.
- ▶ Корзина для столовых приборов 500x500.
- ▶ Корзина для подносов.

		цена €
5300105	Корзина стандартная 500x500 С-1	22.00
5300112	Корзина для тарелок 500x500 С-3	22.00
5300120	Корзина для подносов 500x500 С-30	30.00
5300174	Корзина стандартная 16 отд. С-8	30.00
5300159	Корзина стандартная 26 отд. С-6	31.00
5300184	Корзина стандартная 36 отд. С-7	32.00
5300194	Корзина стандартная 49 отд. С-9	37.00
5300215	Крышка с 16 отделениями для корзин С-D	10.00
5300205	Крышка с 25 отделениями для корзин С-B	12.00
5300210	Крышка с 36 отделениями для корзин С-С	12.00
5300220	Крышка с 49 отделениями для корзин С-E	14.00
5300200	Крышка-проставка С-A	9.00
5300152	Крышка для корзин сплошная 500x500 С-13	18.00
5300130	Корзина большая для приборов 500x500 С-2	22.00

Подставки / Аксессуары / Другое


		цена €
2302058	Подставка для блюдец 310x95	6.00
2302615	Корзина малая для приборов	3.00
2302617	Корзина малая для приборов двойная	7.00
2305488	Подставка для блюдец 350x95	7.00
5300125	Корзина малая для приборов С-1371	14.00

Умягчители воды с ручным клапаном


- ▶ Корпус из нержавеющей стали 18/8.
- ▶ Ручные умягчители воды Sammic продуманы до мельчайших деталей. Они безопасны и просты в использовании.

		цена €
5320005	Умягчитель воды D-8	114.00
5320010	Умягчитель воды D-12	128.00
5320015	Умягчитель воды D-16	160.00
5320020	Умягчитель воды D-20	196.00

Автоматические умягчители воды


- ▶ Умягчители воды, специально спроектированные для удовлетворения потребностей закусочных, ресторанов, столовых и других предприятий, где необходимо высокое качество воды.
- ▶ Повышает производительность и долговечность оборудования.

		цена €
5320112	Умягчитель воды DS-12 230/50-60/1	968.00
5320126	Умягчитель воды DS-26 230/50-60/1	1169.00



Купольные посудомоечные машины

Посудомоечные машины купольного типа для тарелок упрощают работу благодаря возможности фронтальной и боковой загрузки, ее удобной высоте и поднимаемому куполу.



Sammic предлагает широкий спектр промышленных купольных машин для любых видов потребностей. Наше предложение состоит из 5-и моделей 3-х линеек посудомоечных машин в зависимости от предлагаемых функций.

Мы поможем вам выбрать посудомоечную машину Sammic, которая удовлетворит ваши потребности.

Sammic SUPRA: серия с электронным управлением с возможностью выбора циклов, отображением температуры и куполом с двойными стенками. Серия включает в себя две модели разной мощности с большим выбором аксессуаров.

Sammic X-TRA: серия с электронным управлением с возможностью выбора циклов и отображения температуры. Серия включает в себя две модели разной мощности с большим выбором аксессуаров.

Sammic PRO: Стандартное исполнение с электронным управлением, бойлером мощностью 6 кВт и возможностью выбора циклов.

Все купольные посудомоечные машины имеют используемую высоту 400 мм и три цикла мойки с включенной функцией термоостановки. Эти машины предназначены для любых видов тарелок, подносов, стаканов, чашек, столовых приборов и т.д. и оснащены влагозащищенной панелью управления. Все модели купольных посудомоечных машин Sammic имеют функцию автоматического запуска цикла и допускают как фронтальную, так и боковую загрузку. Поднятие купола осуществляется с помощью рычага.

Купольные посудомоечные машины Sammic изготовлены из нержавеющей стали марки AISI 304 2B и компонентов высочайшего качества. Высота ножек регулируется.

Внутренняя емкость машины не имеет острых углов. Такая форма предотвращает появление загрязненных участков. Высокопроизводительные разбрызгиватели из нержавеющей стали обеспечивают безупречное распределение воды во время мойки без мертвых зон, а также адекватный угол и напор рассеиваемой воды. Это позволяет достичь оптимальных результатов мойки даже при удалении стойких загрязнений. Разбрызгиватели легко демонтируются для чистки и обслуживания без каких-либо инструментов. Легкосъемные ополаскивающие разбрызгиватели не имеют крепежа.

Все модели располагают встроенным дозатором ополаскивающего средства и двойной системой фильтрации для защиты помпы подачи воды. Фильтры также демонтируются для чистки и обслуживания без инструментов.

Включенная функция термоостановки, обеспечивающая минимальную температуру воды 85 °C в начале цикла ополаскивания.

Купольные посудомоечные машины Sammic специально спроектированы для облегчения их обслуживания.

	P-100	X-100	X-120	S-100	S-120
ХАРАКТЕРИСТИКИ					
РАЗМЕРЫ КОРЗИНЫ	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ВЫСОТА	400mm	400mm	400mm	400mm	400mm
НАСОС ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ ДАВЛЕНИЯ ПРИ ОПОЛАСКИВАНИИ	-	О	О	О	О
ДВОЙНАЯ СТЕНКА	-	-	-	Да	Да
ПОКАЗ НА ДИСПЛЕЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ОПОЛАСКИВАНИЯ	-	Да	Да	Да	Да
ПОКАЗ НА ДИСПЛЕЕ ТЕМПЕРАТУРЫ МОЙКИ	-	Да	Да	Да	Да
Кол-во циклов					
ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ЦИКЛА(-ОВ)	120" / 180" / 210"	60" / 120" / 180"	60" / 120" / 180"	60" / 120" / 180"	60" / 120" / 180"
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ (КОРЗИН В ЧАС)	30 / 20 / 17	60 / 30 / 20	60 / 30 / 20	60 / 30 / 20	60 / 30 / 20
Мощность					
МОЩНОСТЬ НАСОСА	1Hp / 750W	1.2Hp / 880W	2Hp / 1500W	1.2Hp / 880W	2Hp / 1500W
МОЩНОСТЬ ТЭНА ВАННЫ	2500W	2500W	3000W	2500W	3000W
МОЩНОСТЬ БОЙЛЕРА	6000W	7500W	9000W	7500W	9000W
ОБЩАЯ МОЩНОСТЬ	6750W	8380W	10500W	8380W	10500W
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ					
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ	640x756 x 1468mm	640x756 x 1468mm	640x756 x 1468mm	640x756 x 1468mm	640x756 x 1468mm
ВЫСОТА (В ОТКРЫТОМ СОСТОЯНИИ)	1920mm	1920mm	1920mm	1920mm	1920mm
ВЕС НЕТТО	115Kg	115Kg	129Kg	115Kg	129Kg


PRO
Профессиональные посудомоечные машины с полной гарантией качества

Купольные посудомоечные машины с электронной панелью управления и 3-мя циклами мойки, обеспечивающие результат профессионального уровня при небольшом расходе электроэнергии.

Доступны в исполнении с дренажным насосом и обратным клапаном (P-100B).


ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА P-100

Мощность ТЭНа ванны – 2,5 кВт. Мощность ТЭНа бойлера – 6 кВт.
Промышленная посудомоечная машина с используемой высотой 400 мм и 3-мя циклами мойки с включенной функцией термоостановки.

		цена €
1302200	Посудомоечная машина P-100 400/50/3	3919.00
1302204	Посудомоечная машина P-100B 400/50/3 (с дренажным насосом)	4108.00

Включенные комплектующие

- Дозатор ополаскивающего средства.
- 1 корзина для стаканов.
- 1 корзина общего назначения.
- 1 корзина для столовых приборов.

Оptionное оборудование

- Дозатор моющего средства
- Модель с дренажным насосом и обратным клапаном.





X-TRA

Универсальность и приспособляемость

Купольные посудомоечные машины серии X-TRA оснащены панелью управления SOFT для выбора циклов мойки и отображения температуры воды во время мойки и ополаскивания.

Посудомоечные машины этой серии доступны в разных исполнениях: с дренажным насосом и обратным клапаном (модели В), системой ополаскивания при постоянной температуре и дренажным насосом (модели С), пароконденсатором (модели V), и помпой, увеличивающей давление (дополнительный комплект).



ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА X-100

Мощность ТЭНа ванны – 2,5 кВт. Мощность ТЭНа бойлера – 7,5 кВт. Промышленная посудомоечная машина с используемой высотой 400 мм и 3-мя циклами мойки с включенной функцией термоостановки.

		цена €
1302220	Посудомоечная машина X-100 400/50/3	4071.00
1302224	Посудомоечная машина X-100В 400/50/3 (с дренажным насосом)	4259.00
1302228	Посудомоечная машина X-100С 400/50/3 (с ополаскиванием при постоянной температуре)	4763.00
1302245	Посудомоечная машина X-100V 400/50/3 (с пароконденсатором)	6097.00
1302249	Посудомоечная машина X-100BV 400/50/3 (с дренажным насосом и пароконденсатором)	6285.00
1302253	Посудомоечная машина X-100CV 400/50/3 (с дренажным насосом и пароконденсатором)	6789.00

Включенные комплектующие

- Дозатор ополаскивающего средства.
- 1 корзина для стаканов.
- 1 корзина общего назначения.
- 1 корзина для столовых приборов.

Оptionное оборудование

- Дренажный насос.
- Помпа, повышающая давление.
- Система ополаскивания при постоянной температуре с помой, увеличивающей давление. Наличие дополнительного резервуара Break tank и дренажного насоса.
- Пароконденсатор.



ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА X-120

Мощность ТЭНа ванны – 3 кВт. Мощность ТЭНа бойлера – 9 кВт. Промышленная посудомоечная машина с используемой высотой 400 мм и 3-мя циклами мойки с включенной функцией термоостановки.

		цена €
1302260	Посудомоечная машина X-120 400/50/3	4581.00
1302264	Посудомоечная машина X-120В 400/50/3 (с дренажным насосом)	4769.00
1302268	Посудомоечная машина X-120С 400/50/3 (с ополаскиванием при постоянной температуре)	5273.00
1302275	Посудомоечная машина X-120V 400/50/3 (с пароконденсатором)	6607.00
1302278	Посудомоечная машина X-120BV 400/50/3 (с дренажным насосом и пароконденсатором)	6795.00
1302281	Посудомоечная машина X-120CV 400/50/3 (с ополаскиванием при постоянной температуре и пароконденсатором)	7299.00

Включенные комплектующие

- Дозатор ополаскивающего средства.
- 1 корзина для стаканов.
- 1 корзина общего назначения.
- 1 корзина для столовых приборов.

Оptionное оборудование

- Дозатор моющего средства.
- Дренажный насос.
- Помпа, повышающая давление.
- Система ополаскивания при постоянной температуре с помой, увеличивающей давление. Наличие дополнительного резервуара Break tank и дренажного насоса.
- Пароконденсатор.



SUPRA

Мойка посуды на безупречном уровне

Купольные посудомоечные машины серии SUPRA оснащены куполом с двойными стенками, обеспечивающими термоакустическую изоляцию, благодаря которой понижается расход электроэнергии и уровень шума. Все модели имеют панель управления SOFT для выбора циклов мойки и отображения температуры воды.

Посудомоечные машины этой серии доступны в разных исполнениях: с дренажным насосом и обратным клапаном (модели В), системой ополаскивания при постоянной температуре и дренажным насосом (модели С), пароконденсатором (модели V), и помпой, увеличивающей давление (дополнительный комплект).



ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА S-100

Мощность ТЭНа ванны – 2,5 кВт. Мощность ТЭНа бойлера – 7,5 кВт. Промышленная посудомоечная машина с используемой высотой 400 мм и 3-мя циклами мойки с включенной функцией термоостановки.

		цена €
1302300	Посудомоечная машина S-100 400/50/3	4560.00
1302304	Посудомоечная машина S-100В 400/50/3 (с дренажным насосом)	4748.00
1302308	Посудомоечная машина S-100С 400/50/3 (с ополаскиванием при постоянной температуре)	5252.00
1302315	Посудомоечная машина S-100V 400/50/3 (с пароконденсатором)	6585.00
1302319	Посудомоечная машина S-100BV 400/50/3 (с дренажным насосом и пароконденсатором)	6774.00
1302323	Посудомоечная машина S-100CV 400/50/3 (с ополаскиванием при постоянной температуре и пароконденсатором)	7278.00

Включенные комплектующие

- Дозатор ополаскивающего средства.
- 1 корзина для стаканов.
- 1 корзина общего назначения.
- 1 корзина для столовых приборов.

Оptionное оборудование

- Регулируемый дозатор моющего средства.
- Дренажный насос.
- Помпа, повышающая давление.
- Пароконденсатор.
- Система ополаскивания при постоянной температуре с помпой, увеличивающей давление. Наличие дополнительного резервуара Break tank и дренажного насоса.



ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА S-120

Мощность ТЭНа ванны – 3 кВт. Мощность ТЭНа бойлера – 9 кВт. Промышленная посудомоечная машина с используемой высотой 400 мм и 3-мя циклами мойки с включенной функцией термоостановки.

		цена €
1302340	Посудомоечная машина S-120 400/50/3	5089.00
1302344	Посудомоечная машина S-120В 400/50/3 (с дренажным насосом)	5277.00
1302348	Посудомоечная машина S-120С 400/50/3 (с ополаскиванием при постоянной температуре)	5781.00
1302355	Посудомоечная машина S-120V 400/50/3 (с пароконденсатором)	7115.00
1302358	Посудомоечная машина S-120BV 400/50/3 (с дренажным насосом и пароконденсатором)	7303.00
1302361	Посудомоечная машина S-120CV 400/50/3 (с ополаскиванием при постоянной температуре и пароконденсатором)	7807.00

Включенные комплектующие

- Дозатор ополаскивающего средства.
- 1 корзина для стаканов.
- 1 корзина общего назначения.
- 1 корзина для столовых приборов.

Оptionное оборудование

- Регулируемый дозатор моющего средства.
- Дренажный насос.
- Помпа, повышающая давление.
- Пароконденсатор.
- Система ополаскивания при постоянной температуре с помпой, увеличивающей давление. Наличие дополнительного резервуара Break tank и дренажного насоса.



АКСЕССУАРЫ

Столы



Стандартные загрузочные и разгрузочные столы, а также линейка столов с направляющей для корзин, отверстием для отвода воды, бортом и мойкой с обрезиненным отверстием для сбора отходов. Островные столы для сбора отходов и соединительные столы для купольных посудомоечных машин.

		цена €
1310020	Боковой стол без ножек	191.00
5702510	Боковой стол с бортом MD-700 (SL)	640.00
5702512	Боковой стол с бортом MD-1200 (SL)	660.00
5702520	Боковой стол с бортом MI-700 (SL)	640.00
5702522	Боковой стол с бортом MI-1200 (SL)	660.00

Комплект помпы, повышающей давление



		цена €
2319400	Помпа увеличивающая давление 230/50HZ	366.00

Стол предмоечный для купольных посудомоечных машин и конвейерной посудомоечной машины ST-1400.



- ▶ Загрузочные столы с мойкой и бортом.
- ▶ Обрезиненное отверстие для сбора отходов у моделей MP.
- ▶ Верхняя рабочая поверхность оснащена направляющей для корзин и отверстием для отвода воды.
- ▶ Модели MD/MI не имеют отверстия для сбора отходов.

		цена €
5712530	Стол предмоечный MD-700 для P/X/S/ST-1400 (700x750x850)	750.00
5712540	Pre-wash table MI-700 for P/X/S/ST-1400 (700x750x850)	750.00
5702540	Стол предмоечный MPI-700 SL/ST-1400	750.00
5702550	Стол предмоечный MPD-1200 SL/ST-1400	1100.00
5702560	Стол предмоечный MPI-1200 SL/ST-1400	1100.00
5702552	Стол предмоечный MPD-1500 SL/ST-1400	1200.00
5702562	Стол предмоечный MPI-1500 (SL)	1200.00

Дозаторы



		цена €
2310429	Комплект дозатора моющего средства	130.00
2310440	Комплект дозатора моющего средства SL-1100/1200	130.00

Комплект ножек



		цена €
2310671	Комплект ножек SC-1200	53.00


Стол центральный загрузочный


При комбинировании с соединительными и угловыми загрузочными столами создают широкое и удобное рабочее пространство.

		цена €
5702191	Стол центральный MDD-1600	1100.00
5702201	Стол центральный MDD-2100	1200.00
5702231	Стол центральный MDI-2100	1200.00
5702250	Верхняя полка EMD-1600	500.00
5702270	Верхняя полка EMD-2600	700.00
5712221	Стол центральный MDI-1600	1100.00
5712211	Стол центральный MDD-2600	1300.00
5712241	Стол центральный MDI-2600	1300.00

Стол центральный загрузочный двойной


Двусторонний стол для подключения 2-х посудомоечных машин с угловыми загрузочными столами. Образованное расстояние между посудомоечными машинами – 1100 мм.

		цена €
5712212	Стол центральный MDDI-2368	1500.00
5712262	Верхняя полка EMD-2368	650.00

Соединительные столы для купольных и конвейерных посудомоечных машин


		цена €
5702274	Стол соединительный MCD-700	400.00
5702280	Стол соединительный MCD-1000	450.00
5702290	Стол соединительный MCD-1300	500.00
5702310	Стол соединительный MCI-1300	500.00
5712276	Стол соединительный MCI-700	400.00
5712300	Стол соединительный MCI-1000	450.00

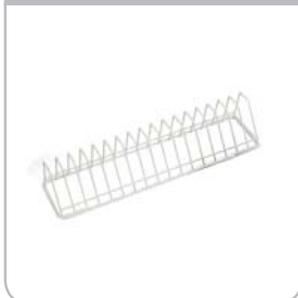
Корзина 500 x 500


- ▶ Корзина стандартная 500x500.
- ▶ Корзина для тарелок 500x500.
- ▶ Корзина для столовых приборов 500x500.
- ▶ Корзина для подносов.

		цена €
5300105	Корзина стандартная 500x500 C-1	22.00
5300112	Корзина для тарелок 500x500 C-3	22.00
5300120	Корзина для подносов 500x500 C-30	30.00
5300174	Корзина стандартная 16 отд. C-8	30.00
5300159	Корзина стандартная 26 отд. C-6	31.00
5300184	Корзина стандартная 36 отд. C-7	32.00
5300194	Корзина стандартная 49 отд. C-9	37.00
5300215	Крышка с 16 отделениями для корзин C-D	10.00
5300205	Крышка с 25 отделениями для корзин C-B	12.00
5300210	Крышка с 36 отделениями для корзин C-C	12.00
5300220	Крышка с 49 отделениями для корзин C-E	14.00
5300200	Крышка-проставка C-A	9.00
5300152	Крышка для корзин сплошная 500x500 C-13	18.00
5300130	Корзина большая для приборов 500x500 C-2	22.00



Подставки / Аксессуары / Другое



		цена €
2302058	Подставка для блюдец 310x95	6.00
2302615	Корзина малая для приборов	3.00
2302617	Корзина малая для приборов двойная	7.00
2305488	Подставка для блюдец 350x95	7.00
5300125	Корзина малая для приборов С-1371	14.00

Умягчители воды с ручным клапаном



- ▶ Корпус из нержавеющей стали 18/8.
- ▶ Ручные умягчители воды Sammic продуманы до мельчайших деталей. Они безопасны и просты в использовании.

		цена €
5320005	Умягчитель воды D-8	114.00
5320010	Умягчитель воды D-12	128.00
5320015	Умягчитель воды D-16	160.00
5320020	Умягчитель воды D-20	196.00

Автоматические умягчители воды



- ▶ Умягчители воды, специально спроектированные для удовлетворения потребностей закусочных, ресторанов, столовых и других предприятий, где необходимо высокое качество воды.
- ▶ Повышает производительность и долговечность оборудования.

		цена €
5320112	Умягчитель воды DS-12 230/50-60/1	968.00
5320126	Умягчитель воды DS-26 230/50-60/1	1169.00



Конвейерные посудомоечные машины

Посудомоечные машины конвейерного типа производительностью 4,400 тарелок в час



Туннельные посудомоечные машины идеально подходят для отелей, больниц и столовых крупного размера.

- ▶ Корпус из нержавеющей стали.
- ▶ Защита от брызг на входе и выходе (начиная с модели ST-1700).
- ▶ Центральный конвейер из нержавеющей стали оснащен ограничителем крутящего момента за счет эффекта трения в случае блокировки.
- ▶ Разные зоны отделены друг от друга шторками.
- ▶ Автоматический запуск.
- ▶ Автоматическое наполнение бойлера.
- ▶ Максимальный контроль температуры с помощью сверхточных зондов. Упрощенная регулировка и отображение данных.

Меры экономии

- ▶ Микропереключатель на входе машины запускает моющие попмы при загрузке корзин.
- ▶ Программирование времени работы моющих помп.
- ▶ Устройство экономии воды для ополаскивания.
- ▶ Редуктор давления для регулирования количества воды, необходимой для ополаскивания.
- ▶ Автоматическая остановка при отсутствии посуды.
- ▶ Остановка и возможность программирования времени работы конвейера при срабатывании концевого выключателя.

Чистка и обслуживание

- ▶ Широкий технологический люк с облегченным открыванием для упрощения чистки и обслуживания.
- ▶ Трубки и форсунки легко демонтируются для чистки.
- ▶ Фильтры из нержавеющей стали установлены по уклону. Наличие съемного контейнера для сбора отходов (ST-1400 без контейнера для сбора отходов).
- ▶ Упрощенное опустошение бойлера при отсоединении шланга.
- ▶ Легкое обнаружение неполадок с помощью индикаторов.
- ▶ Облегченный ремонт без необходимости перемещения посудомоечной машины.



	ST-1400	ST-1700	ST-2200	ST-2800	ST-3000	ST-3500	ST-4400
Производительность в час							
Мин. производительность (корзин в час)	80	95	84	100	112	128	163
Макс. производительность (корзин в час)			126	150	168	192	245
Мин. производительность (тарелок в час)	1440	1710	1512	1800	2016	2304	2934
Макс. производительность (тарелок в час)			2268	2700	3024	3456	4410
Мойка							
Температура воды во время мойки	55°C-65°C	55°C-65°C	55°C-65°C	55°C-65°C	55°C-65°C	55°C-65°C	55°C-65°C
Емкость ванны мойки	80l	100l	100l	100l	100l	100l	100l
Мощность насоса	2Hp / 1500W	3,2Hp / 2400W	3,2Hp / 2400W	3,5Hp / 2600W	3,2Hp / 2400W	3,5Hp / 2600W	3,5Hp / 2600W
Мощность ТЭНа во время мойки	7500W	9000W	9000W	9000W	9000W	9000W	9000W
Ополаскивание							
Расход воды	270l	270l	300l	300l	390l	390l	480l
Мощность ТЭНа при ополаскивании	15000W	18000W	18000W	18000W	18000W	18000W	27000W
Емкость бойлера	20l	20l	20l	20l	20l	20l	20l
Мощность							
Мощность двигателя конвейера	0,16Hp / 120W	0,16Hp / 120W	0,25Hp / 180W	0,25Hp / 180W	0,25Hp / 180W	0,25Hp / 180W	0,25Hp / 180W
Мощность	24120W	29520W	29580W	30270W	30460W	36810W	52790W
Внешние размеры							
Ширина	1180mm	mm	1700mm	2300mm	2300mm	2900mm	3500mm
Глубина	829mm	829mm	829mm	829mm	829mm	829mm	829mm
Высота	1430mm	1520mm	1520mm	1520mm	1520mm	1520mm	1520mm
Вес нетто	200Kg	250Kg	250Kg	410Kg	430Kg	450Kg	540Kg
Модуль сушки	TS-600	TS-600	TS-600	TS-600 / TS-600	TS-600 / TS-800	TS-600 / TS-800	TS-800



КОНВЕЙЕРНАЯ ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА ST-1400

80 корзин в час (до 1440 тарелок в час)

Компактная модель специально спроектирована для небольших пространств.
1 скорость.

		цена €
1300850	Посудомоечная машина ST-1400D 400/50/3N (загрузка справа)	11726.00
1300870	Посудомоечная машина ST-1400I 400/50/3N (загрузка слева)	11726.00

Опциональное оборудование

- Модуль сушки TS-600.
- Сборник пара CA .
- Вытяжка пара EV.
- Пароконденсатор CV.
- Загрузочные столы.
- Разгрузочные столы.



КОНВЕЙЕРНАЯ ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА ST-1700

95 корзин в час (до 1710 тарелок в час)

Состоит из центрального модуля мойки и ополаскивания.
1 скорость.

		цена €
1300620	Посудомоечная машина ST-1700D 400/50/3N (загрузка справа)	13232.00
1300626	Посудомоечная машина ST-1700I 400/50/3N (загрузка слева)	13232.00

Включенные комплектующие

- Защита от брызг на входе и выходе.

Опциональное оборудование

- Модуль сушки TS-600.
- Сборник пара CA .
- Вытяжка пара EV.
- Пароконденсатор CV.
- Загрузочные столы.
- Разгрузочные столы.



КОНВЕЙЕРНАЯ ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА ST-2200

84-126 корзин в час (до 2268 тарелок в час).

Состоит из центрального модуля мойки и ополаскивания.
2 скорости.

		цена €
1300640	Посудомоечная машина ST-2200D 400/50/3N (загрузка справа)	14625.00
1300646	Посудомоечная машина ST-2200I 400/50/3N (загрузка слева)	14625.00

Включенные комплектующие

- Защита от брызг на входе и выходе.

Опциональное оборудование

- Модуль сушки TS-600.
- Сборник пара CA .
- Вытяжка пара EV.
- Пароконденсатор CV.
- Загрузочные столы.
- Разгрузочные столы.



КОНВЕЙЕРНАЯ ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА ST-3000

112-168 корзин в час (до 3024 тарелок в час).
 Предварительная мойка + мойка + ополаскивание.
 2 скорости.

		цена €
1300655	Посудомоечная машина ST-3000D 400/50/3N (загрузка справа)	18042.00
1300661	Посудомоечная машина ST-3000I 400/50/3N (загрузка слева)	18042.00

Включенные комплектующие

- Защита от брызг на входе и выходе.

Оptionное оборудование

- Модуль сушки TS-600.
- Модуль сушки TS-800.
- Сборник пара СА.
- Вытяжка пара EV.
- Пароконденсатор CV.
- Загрузочные столы.
- Разгрузочные столы.



КОНВЕЙЕРНАЯ ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА ST-3500

128-192 корзины в час (до 3600 тарелок в час).
 Предварительная мойка + усиленная мойка + двойное ополаскивание.
 2 скорости.

		цена €
1300670	Посудомоечная машина ST-3500D 400/50/3N (загрузка справа)	23693.00
1300687	Посудомоечная машина ST-3500I 400/50/3N (загрузка слева)	23693.00

Включенные комплектующие

- Защита от брызг на входе и выходе.

Оptionное оборудование

- Модуль сушки TS-600.
- Модуль сушки TS-800.
- Сборник пара СА.
- Вытяжка пара EV.
- Пароконденсатор CV.
- Загрузочные столы.
- Разгрузочные столы.



КОНВЕЙЕРНАЯ ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА ST-4400

163-245 корзин в час (до 4410 тарелок в час).
 Предварительная мойка + 1-й цикл мойки + усиленная мойка + двойное ополаскивание.
 2 скорости.

		цена €
1301526	Посудомоечная машина ST-4400D 400/50/3N (загрузка справа)	30714.00
1301529	Посудомоечная машина ST-4400I 400/50/3N (загрузка слева)	30714.00

Включенные комплектующие

- Защита от брызг на входе и выходе.

Оptionное оборудование

- Модуль сушки TS-800.
- Сборник пара СА.
- Вытяжка пара EV.
- Пароконденсатор CV.
- Загрузочные столы.
- Разгрузочные столы.



АКСЕССУАРЫ

Модули сушки



- ▶ Для оптимизации работы туннельных посудомоечных машин.
- ▶ Большой выбор решений для разнообразных потребностей.

		цена €
9500005	TS-600 - Модуль сушки - установлен	4164.00
9500006	TS-800 - Модуль сушки - установлен	5410.00

Сборник пара СА



- ▶ Для оптимизации работы туннельных посудомоечных машин.
- ▶ Большой выбор решений для разнообразных потребностей.

		цена €
9500001	СА - Сборник пара - без двигателя - установлен	98.00

Вытяжка пара EV



- ▶ Устройство вытяжки пара с двигателем 550 Вт.
- ▶ Съёмный фильтр для жира.
- ▶ Диаметр выходного отверстия: 176 мм.

		цена €
9500002	EV - Вытяжка пара - 0,75 л.с. / 0,55 кВт - установлена	1983.00

Пароконденсатор CV



- ▶ Удаление пара без необходимости его вытяжки из рабочей камеры машины.
- ▶ Особая конструкция пароконденсатора позволяет использовать тепло пара для увеличения температуры воды, поступающей из сети водоснабжения, и далее использовать эту воду для ополаскивания посуды.
- ▶ Эта функция обеспечивает экономию энергии во время процесса мойки и позволяет повторно использовать большую часть воды, предназначенной для пароконденсации.
- ▶ Вентилятор в вертикальном положении и двигатель с двойным уплотнением для предотвращения попадания влаги в двигатель.
- ▶ Съёмный фильтр для предотвращения попадания жира.

		цена €
9500003	CV - Пароконденсатор - 1 л.с. / 0,75 кВт - установлен	4102.00


Загрузочные столы


- ▶ Для оптимизации работы туннельных посудомоечных машин.
- ▶ Большой выбор решений для разнообразных потребностей.
- ▶ С направляющей для корзин и отверстием для отвода воды.
- ▶ Без борта.

MS: Встроенный концевой выключатель.

		цена €
5702142	Стол угловой загрузочный МА-90 для ST-1400	2238.00
5702610	Стол загрузочный угловой МА-90	2238.00

Стол предмоечный загрузочный


- ▶ Предмоечные столы с мойкой и бортом.
- ▶ Обрезиненное отверстие для сбора отходов у моделей MP.
- ▶ Верхняя рабочая поверхность оснащена направляющей для корзин и отверстием для отвода воды.
- ▶ Модели МА предназначены для угловых загрузочных столов.

		цена €
5702040	Стол предмоечный MPDS-1200/ST	1100.00
5702041	Стол предмоечный MPD-1200/ST МА	1100.00
5702051	Стол предмоечный MPD-1500/ST МА	1200.00
5702080	Стол предмоечный MPI-1200/ST	1100.00
5702091	Стол предмоечный MPI-1500/ST МА	1200.00
5712550	Стол предмоечный MPD-1200 для P/X/S/ST-1400 (1200X750X850)	1100.00
5712560	Стол предмоечный левый MPI-1200 для P/X/S/ST-1400 (1200X750X850)	1100.00
5712552	Стол предмоечный правый MPD-1500 для P/X/S/ST-1400 (1500x750x850)	1200.00

Стол центральный загрузочный


При комбинировании с соединительными и угловыми загрузочными столами создают широкое и удобное рабочее пространство.

		цена €
5702191	Стол центральный MDD-1600	1100.00
5702201	Стол центральный MDD-2100	1200.00
5702231	Стол центральный MDI-2100	1200.00
5702250	Верхняя полка EMD-1600	500.00
5702270	Верхняя полка EMD-2600	700.00
5712221	Стол центральный MDI-1600	1100.00
5712211	Стол центральный MDD-2600	1300.00
5712241	Стол центральный MDI-2600	1300.00

Стол центральный загрузочный двойной


Двусторонний стол для подключения 2-х посудомоечных машин с угловыми загрузочными столами. Образованное расстояние между посудомоечными машинами – 1100 мм.

		цена €
5712212	Стол центральный MDDI-2368	1500.00
5712262	Верхняя полка EMD-2368	650.00

Соединительные столы для купольных и конвейерных посудомоечных машин


		цена €
5702274	Стол соединительный MCD-700	400.00
5702280	Стол соединительный MCD-1000	450.00
5702290	Стол соединительный MCD-1300	500.00
5702310	Стол соединительный MCI-1300	500.00
5712276	Стол соединительный MCI-700	400.00
5712300	Стол соединительный MCI-1000	450.00



Стол разгрузочный роликовый



- ▶ Стол имеет ролики свободного вращения и поддон.
- ▶ Установка под углом 90° с возможностью соединения двух столов, образуя форму полукруга.
- ▶ Доступны модели с шарниром для соединения с механизированными столами, образуя форму полукруга.

		цена €
5702150	Стол CR-90 изогнутый под углом 90° с ножками	2171.00
5702160	Стол прямой роликовый MR-1100	1292.00
5702170	Стол прямой роликовый MR-1600	1624.00
5702180	Стол прямой роликовый MR-2100	2141.00
5702370	Концевой выключатель FCR	359.00

Стол разгрузочный механизированный



- ▶ Изогнутый разгрузочный стол, механизированный с помощью конвейера туннельных посудомоечных машин.
- ▶ С поддоном и отверстием для отвода воды.

		цена €
5702600	Стол механизированный изогнутый под углом 90° CM-90	3646.00

Стол предмоечный для купольных посудомоечных машин и конвейерной посудомоечной машины ST-1400.



- ▶ Загрузочные столы с мойкой и бортом.
- ▶ Обрезиненное отверстие для сбора отходов у моделей MP.
- ▶ Верхняя рабочая поверхность оснащена направляющей для корзин и отверстием для отвода воды.
- ▶ Модели MD/MI не имеют отверстия для сбора отходов.

		цена €
5712530	Стол предмоечный MD-700 для P/X/S/ST-1400 (700x750x850)	750.00
5712540	Pre-wash table MI-700 for P/X/S/ST-1400 (700x750x850)	750.00
5702540	Стол предмоечный MPI-700 SL/ST-1400	750.00
5702550	Стол предмоечный MPD-1200 SL/ST-1400	1100.00
5702560	Стол предмоечный MPI-1200 SL/ST-1400	1100.00
5702552	Стол предмоечный MPD-1500 SL/ST-1400	1200.00
5702562	Стол предмоечный MPI-1500 (SL)	1200.00

Корзина 500 x 500

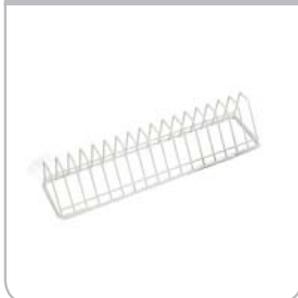


- ▶ Корзина стандартная 500x500.
- ▶ Корзина для тарелок 500x500.
- ▶ Корзина для столовых приборов 500x500.
- ▶ Корзина для подносов.

		цена €
5300105	Корзина стандартная 500x500 C-1	22.00
5300112	Корзина для тарелок 500x500 C-3	22.00
5300120	Корзина для подносов 500x500 C-30	30.00
5300174	Корзина стандартная 16 отд. C-8	30.00
5300159	Корзина стандартная 26 отд. C-6	31.00
5300184	Корзина стандартная 36 отд. C-7	32.00
5300194	Корзина стандартная 49 отд. C-9	37.00
5300215	Крышка с 16 отделениями для корзин C-D	10.00
5300205	Крышка с 25 отделениями для корзин C-B	12.00
5300210	Крышка с 36 отделениями для корзин C-C	12.00
5300220	Крышка с 49 отделениями для корзин C-E	14.00
5300200	Крышка-проставка C-A	9.00
5300152	Крышка для корзин сплошная 500x500 C-13	18.00
5300130	Корзина большая для приборов 500x500 C-2	22.00



Подставки / Аксессуары / Другое



		цена €
2302058	Подставка для блюдец 310x95	6.00
2302615	Корзина малая для приборов	3.00
2302617	Корзина малая для приборов двойная	7.00
2305488	Подставка для блюдец 350x95	7.00
5300125	Корзина малая для приборов С-1371	14.00

Умягчители воды с ручным клапаном



- ▶ Корпус из нержавеющей стали 18/8.
- ▶ Ручные умягчители воды Sammic продуманы до мельчайших деталей. Они безопасны и просты в использовании.

		цена €
5320005	Умягчитель воды D-8	114.00
5320010	Умягчитель воды D-12	128.00
5320015	Умягчитель воды D-16	160.00
5320020	Умягчитель воды D-20	196.00

Автоматические умягчители воды



- ▶ Умягчители воды, специально спроектированные для удовлетворения потребностей закусочных, ресторанов, столовых и других предприятий, где необходимо высокое качество воды.
- ▶ Повышает производительность и долговечность оборудования.

		цена €
5320112	Умягчитель воды DS-12 230/50-60/1	968.00
5320126	Умягчитель воды DS-26 230/50-60/1	1169.00



Котломоечные машины

Промышленные котломоечные машины для мытья котлов, кастрюль и другого крупного кухонного инвентаря.



Котломоечные машины с большой вместимостью работают под высоким давлением и обеспечивают оптимальные результаты мойки и максимальную гигиену.

Котломоечные машины Sammic идеальны для мытья крупногабаритной посуды. Благодаря высокой мощности и давлению, они наиболее подходят ресторанам, кафе-мороженым, кондитерским, мясным магазинам и т. д.

Они полностью изготовлены из первоклассной нержавеющей стали и имеют двойные стенки, обеспечивающие термоакустическую изоляцию.

Дверь с противовесом для облегчения открывания. Дверь изготовлена из нержавеющей стали. Съёмные корзины из высококачественной нержавеющей стали упрощают загрузки и разгрузку машины. Дверь оснащена защитным микропереключателем.

Внутренняя емкость котломоечных машин Sammic не имеет острых углов, что предотвращает появление загрязненных участков. Моющие разбрызгиватели изготовлены из стальных нержавеющей цельнотянутых труб. Моющие и ополаскивающие разбрызгиватели легко демонтируются.

Все модели оснащены бойлером ополаскивания и помпой, увеличивающей давление.

Модели SU оснащены интуитивно-простой электронной панелью управления со светодиодными индикатором температуры мойки и ополаскивания. Эти модели имеют встроенную функцию термоостановки, обеспечивающую минимальную температуру ополаскивания 85 °С в начале цикла. Кроме того, модели SU доступны в исполнении с дренажным насосом и обратным клапаном.

Модель LU-130 оснащена электронной панелью управления с отображением температуры мойки и ополаскивания.

Все модели оснащены корзиной из нержавеющей стали и подставкой для 4-х подносов.



	SU-600	SU-750	LU-61H	LU-130
РАЗМЕРЫ КОРЗИНЫ	600x630mm	780x700mm	630x550mm	1350x700mm
ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ВЫСОТА	650mm	650mm	820mm	680mm
Кол-во циклов				
Кол-во циклов	3	3	3	3
Продолжительность цикла(-ов)	180"/360"/540"	180"/360"/540"	120"/240"/360"	180"/360"/540"
Производительность (корзин в час)	20/10/6	20/10/6	30/15/10	20/10/6
Мощность				
Мощность насоса	3Hp / 2200W	3,2Hp / 2400W	4Hp / 3000W	6Hp / 4400W
Мощность насоса увеличения давления	470W	470W	370W	370W
Мощность ТЭНа ванны	6000W	6000W	5300W	9800W
Мощность бойлера	6000W	9000W	8300W	19600W
Общая мощность	8200W	11400W	11200W	24000W
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ				
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ	742x852x1840mm	922x932x1840mm	675x803x2015mm	1520x890x1760mm
ГЛУБИНА (в открытом состоянии)	1232mm	1312mm	1150mm	1235mm
ВЫСОТА (в открытом состоянии)	2035mm	2035mm	2200mm	2080mm
ВЕС НЕТТО	168Kg	196Kg	150Kg	220Kg


КОТЛОМОЕЧНАЯ МАШИНА SU-600

Корзина 600x630 мм.

Рабочая высота: 650 мм.

		цена €
1300600	Котломоечная машина SU-600 230-400/50/3N	7922.00
1300604	Котломоечная машина SU-600B 230-400/50/3N	8099.00

Включенные комплектующие

- 1 корзина из нержавеющей стали и дополнительная подставка для 4-х подносов.

Опциональное оборудование

- Регулируемый дозатор моющего средства.
- Дозатор ополаскивающего средства.
- Корзина из нержавеющей стали.
- Подставка конусная из нержавеющей стали для кондитерского мешка.
- Подставка из нержавеющей стали для подносов.


КОТЛОМОЕЧНАЯ МАШИНА SU-750

Корзина 780x700 мм.

Рабочая высота: 650 мм.

		цена €
1300610	Котломоечная машина SU-750 230-400/50/3N	10461.00
1300614	Котломоечная машина SU-750B 400/50/3N	10638.00

Включенные комплектующие

- 1 корзина из нержавеющей стали и дополнительная подставка для 4-х подносов.

Опциональное оборудование

- Регулируемый дозатор моющего средства.
- Дозатор ополаскивающего средства.
- Корзина из нержавеющей стали.
- Подставка конусная из нержавеющей стали для кондитерского мешка.
- Подставка из нержавеющей стали для подносов.



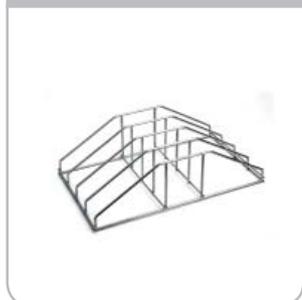
АКСЕССУАРЫ

Корзины из нержавеющей стали



		цена €
2319027	Корзина из нержавеющей стали SU-750	235.00
2319029	Корзина из нержавеющей стали SU-600	216.00

Дополнительные подставки, закрепляемые на корзине



		цена €
2310977	Подставка из нержавеющей стали для подносов SU	105.00
2310976	Подставка конусная из нержавеющей стали для кондитерского мешка	47.00

Дозаторы



		цена €
2310293	Комплект дозатора моющего средства	130.00
2319005	Комплект дозатора ополаскивающего средства	158.00

Умягчители воды с ручным клапаном



- ▶ Корпус из нержавеющей стали 18/8.
- ▶ Ручные умягчители воды Sammic продуманы до мельчайших деталей. Они безопасны и просты в использовании.

		цена €
5320005	Умягчитель воды D-8	114.00
5320010	Умягчитель воды D-12	128.00
5320015	Умягчитель воды D-16	160.00
5320020	Умягчитель воды D-20	196.00

Автоматические умягчители воды



- ▶ Умягчители воды, специально спроектированные для удовлетворения потребностей закусочных, ресторанов, столовых и других предприятий, где необходимо высокое качество воды.
- ▶ Повышает производительность и долговечность оборудования.

		цена €
5320112	Умягчитель воды DS-12 230/50-60/1	968.00
5320126	Умягчитель воды DS-26 230/50-60/1	1169.00



Сушильно-полировальная машина для столовых приборов

Сушит, дезинфицирует, наводит блеск и удаляет следы капель после мойки.



Сушильно-полировальные машины Sammic для столовых приборов позволяют добиться экономии, скорости и максимальной гигиены.

- ▶ **Экономия** рабочей силы и быстрая окупаемость вложений.
- ▶ **Быстрота**: производительность до 8000 столовых приборов в час.
- ▶ **Гигиена**: бактерицидная лампа УФ-С стерилизует столовые приборы и гранулы, содержащиеся в машине.

Корпус и внутренняя емкость сушильно-полировальных машин Sammic изготовлены из нержавеющей стали. Лоток, по которому движутся приборы, имеет округлую форму во избежание заторов и имеет защитное покрытие.

Интуитивно-простая электронная панель управления оснащена несколькими индикаторами:

- ▶ Световой и акустический индикатор готовности машины к сушке приборов.
- ▶ Световой индикатор включенных/выключенных электронагревателей.
- ▶ Световой индикатор необходимости смены гранул.

Температура гранул находится под постоянным контролем с помощью зонда, который обеспечивает высокую точность и быстроту систем, работающих в машине. Панель управления также имеет индикатор поломки зонда. Кроме того, панель оснащена световым индикатором необходимости замены бактерицидной лампы УФ-С. Эта лампа может быть выключена во время ремонта и обслуживания.

Помимо рабочего цикла, сушильно-полировальные машины Sammic располагают циклом сушки гранул после использования машины с автоматической остановкой, позволяющим увеличить ее срок службы.

Sammic предлагает разные модели сушильно-полировальных машин для столовых приборов:

SAM-3001: настольная модель производительностью 3000 шт./ч, оснащенная вентилятором на выходе машины.

SAM-5001: напольная модель производительностью до 8000 шт./ч. Комплект переднего колеса опционно.

SAM-3001: напольная модель производительностью до 8000 шт./ч, оснащенная вентилятором на выходе машины и двигателем торможения. Комплект переднего колеса опционно.



	SAM-3001	SAS-5001	SAS-6001
ХАРАКТЕРИСТИКИ			
Производительность (шт./ч)	3000	8000	8000
Мощность			
Мощность двигателя	175W	300W	300W
Мощность ТЭНа	450W	900W	900W
Мощность лампы УФ-С	8W	8W	8W
Мощность вентилятора	50W	--W	50W
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ			
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ	489 x 652 x 412 mm	630 x 693 (800) x 783 mm	630 x 693 (800) x 783 mm
ВЕС НЕТТО	43Kg	130Kg	130Kg



**СУШИЛЬНО-ПОЛИРОВАЛЬНАЯ МАШИНА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ
SAM-3001**

Настольная модель с вентилятором на выходе.

Производительность – 3000 шт./ч.

		цена €
1370043	Сушильно-полировальная машина для столовых приборов SAM-3001 230/50/1	3329.00

Включенные комплектующие

- Бактерицидная лампа.
- Вентилятор на выходе машины.



**СУШИЛЬНО-ПОЛИРОВАЛЬНАЯ МАШИНА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ
SAS-5001**

Напольная модель.

Производительность до 8000 шт./ч.

		цена €
1370042	Сушильно-полировальная машина для столовых приборов SAS-5001 230/50/1	5384.00
1370046	Сушильно-полировальная машина для столовых приборов SAS-5001 230-400/50/3N	5226.00

Включенные комплектующие

- Бактерицидная лампа.

Оptionное оборудование

- Комплект переднего колеса.



**СУШИЛЬНО-ПОЛИРОВАЛЬНАЯ МАШИНА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ
SAS-6001**

Напольная модель с двигателем торможения и вентилятором на выходе машины.

Производительность до 8000 шт./ч.

- ▶ Сушит, наводит блеск и удаляет следы капель на столовых приборах после мойки.
- ▶ Полностью автоматическая.
- ▶ Лоток, по которому движутся столовые приборы, имеет округлую форму во избежание заторов.
- ▶ Корпус и внутренняя емкость машины изготовлены из нержавеющей стали.
- ▶ Экономия рабочей силы и быстрая окупаемость вложений.
- ▶ Быстрота: производительность до 8000 столовых приборов в час.
- ▶ Гигиена: бактерицидная лампа УФ-С стерилизует столовые приборы и гранулы, содержащиеся в машине.

		цена €
1370044	Сушильно-полировальная машина для столовых приборов SAS-6001 230/50/1	6105.00
1370048	Сушильно-полировальная машина для столовых приборов SAS-6001 230-400/50/3N	5927.00

Включенные комплектующие

- Бактерицидная лампа.
- Двигатель торможения.
- Вентилятор на выходе машины.

Оptionное оборудование

- Комплект переднего колеса.


АКСЕССУАРЫ
Полировальные гранулы


		цена €
2370011	Полировальные гранулы 5 кг	37.00
2379014	Полировальные гранулы 3 кг	21.00

Комплект переднего колеса


		цена €
2379015	Комплект выдвжного колеса SAS	126.00



Краны промышленные

- ▶ Для использования на промышленных кухнях и пищевом производстве.
- ▶ Высококачественное хромированное покрытие.
- ▶ Легкий монтаж и обслуживание.
- ▶ Сильный и непрерывный напор.



КРАНЫ

Краны промышленные

- ▶ Для использования на промышленных кухнях и пищевом производстве.
- ▶ Высококачественное хромированное покрытие.
- ▶ Легкий монтаж и обслуживание.
- ▶ Сильный и непрерывный напор.

		цена €
5870010	Кран GR-C	106.00
5870011	Кран рычажный GR-CL	104.00



ДУШ ПРЯМОЙ

Напор напрямую из сети водоснабжения

- ▶ Для использования на промышленных кухнях и пищевом производстве.
- ▶ Высококачественное хромированное покрытие.
- ▶ Легкий монтаж и обслуживание.
- ▶ Сильный и непрерывный напор.

		цена €
5870021	Душ прямой DD	246.00
5870022	Душ прямой с краном DD-G	280.00


ДУШ ОДИНАРНЫЙ

С рычагом для включения воды

- ▶ Для использования на промышленных кухнях и пищевом производстве.
- ▶ Высококачественное хромированное покрытие.
- ▶ Легкий монтаж и обслуживание.
- ▶ Сильный и непрерывный напор.

		цена €
5870023	Душ одинарный D-1	280.00


ДУШ ДВОЙНОЙ

С возможностью смешивания холодной и горячей воды

Доступен в исполнении с краном и без него

- ▶ Для использования на промышленных кухнях и пищевом производстве.
- ▶ Высококачественное хромированное покрытие.
- ▶ Легкий монтаж и обслуживание.
- ▶ Сильный и непрерывный напор.

		цена €
5870024	Душ двойной D-2	312.00
5870025	Душ двойной с краном D-2G	360.00
5870026	Душ двойной с краном D-2GC	385.00


ШЛАНГИ

Шланги с душем

Длина шланга – от 10 до 15 м

- ▶ Для использования на промышленных кухнях и пищевом производстве.
- ▶ Высококачественное хромированное покрытие.
- ▶ Легкий монтаж и обслуживание.
- ▶ Сильный напор.

		цена €
5870030	Шланг 10 м с душем DM-10	1344.00
5870031	Шланг 15 м с душем DM-15	1381.00



Картофелечистки

Промышленные картофелечистки с разовой производительностью до 30 кг

Промышленные картофелечистки Sammic для чистки моркови и других корнеплодов. Доступны в исполнении из алюминия и нержавеющей стали.



Картофелечистки Sammic имеют разовую производительность до 30 кг и оснащены абразивами, обеспечивающими чистку поверхности картофеля. Используемый абразив очень прочен, долговечен и предназначен для пищевой промышленности. Все модели оснащены панелью управления с кнопкой СТАРТ, СТОП и таймером от 0 до 6 минут.

В качестве дополнительного оборудования, картофелечистки могут быть снабжены специальной опорой и фильтром для пены.



	PP(C)-6+	PP(C)-12+	M-5	PI-10	PI-20	PES-20	PI-30
РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ							
Сиденья (с)	30	60	10	60	100	100	200
Сиденья (по)	150	200	80	200	300	300	--
ХАРАКТЕРИСТИКИ							
РАЗОВАЯ ЗАГРУЗКА	6Kg	11Kg	5Kg	10Kg	20Kg	20Kg	30Kg
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ В ЧАС (МАКС.)	150Kg	270Kg	100Kg	240Kg	480Kg	300Kg	720Kg
ТАЙМЕР	0-6'	0-6'	0-6'	0-6'	0-6'	0-6'	0-6'
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ							
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ	395 x 700 x 433mm	395 x 700 x 503mm	333 x 367 x 490mm	433 x 635 x 625mm	433 x 635 x 735mm	433 x 635 x 735mm	622 x 760 x 950mm
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ С ОПОРОЙ	411 x 700 x 945mm	411 x 700 x 1015mm	425 x 555 x 965mm	433 x 638 x 1040mm	433 x 638 x 1155mm	433 x 638 x 1155mm	546 x 760 x 1255mm
ВЕС НЕТТО	37Kg	38Kg	15Kg	36Kg	39Kg	39Kg	60Kg



АЛЮМИНИЙ

Картофелечистка из высокопрочного алюминия

Картофелечистки PP-PPC изготовлены из **высокопрочного алюминия** и оснащены **абразивами**, обеспечивающими чистку поверхности картофеля. Абразивы обладают высокой прочностью и долговечностью, и используются как на платформе, так и на боковых поверхностях цилиндра.

Цилиндр обладает возможностью произвольной ориентации для выгрузки продуктов. Все модели оснащены панелью управления с кнопками СТАРТ, СТОП и таймером от 0 до 6 минут.

Модели PPC имеют фиксированную розетку для аксессуаров.



NSF

КАРТОФЕЛЕЧИСТКА PP-6+ / PPC-6+

Разовая производительность – 6 кг. Сверхпрочный алюминий.

Модели PPC имеют фиксированную розетку для аксессуаров.

		цена €
1000410	Картофелечистка PP-6+ 230-400/50/3	1251.00
1000411	Картофелечистка PP-6+ 230/50/1	1307.00
1000430	Картофелечистка PPC-6+ 230-400/50/3	1588.00
1000431	Картофелечистка PPC-6+ 230/50/1	1652.00

Включенные комплектующие

- Розетка для аксессуаров (у моделей PPC).

Опционное оборудование

- Опора.
- Фильтр с противопенным устройством для отходов.
- Овощерезка/терка CR-143 (для моделей PPC).
- Насадка для пюре P-132 (для моделей PPC).
- Мясорубка HM-71 (для моделей PPC).



NSF

КАРТОФЕЛЕЧИСТКА PP-12+ / PPC-12+

Разовая производительность – 12 кг. Сверхпрочный алюминий.

Модели PPC имеют фиксированную розетку для аксессуаров.

		цена €
1000420	Картофелечистка PP-12+ 230-400/50/3	1538.00
1000421	Картофелечистка PP-12+ 230/50/1	1565.00
1000440	Картофелечистка PPC-12+ 230-400/50/3	1933.00
1000441	Картофелечистка PPC-12+ 230/50/1	1992.00

Опционное оборудование

- Опора.
- Фильтр с противопенным устройством для отходов.
- Овощерезка/терка CR-143 (для моделей PPC).
- Насадка для пюре P-132 (для моделей PPC).
- Мясорубка HM-71 (для моделей PPC).

СЕРИЯ INOX - СОМРАСТ

Компактная картофелечистка из нержавеющей стали

Картофелечистка Sammic серии Inox Comrast является компактной моделью емкостью 5 кг, специально спроектированной для небольших рабочих пространств.

Картофелечистка легко монтируется и может быть **установлена рядом с мойкой** для слива отходов. В качестве опционных аксессуаров, она может быть оснащена опорой и фильтром.

Картофелечистка изготовлена из **нержавеющей стали** и имеет **абразивные поверхности**, обеспечивающие эффективную чистку картофеля. Абразив обладает высокой прочностью и долговечностью, и находится на поверхности платформы картофелечистки.

Картофелечистка М-5 оснащена **обратным клапаном** подачи воды.

Панель управления имеет таймер на 0-6 минут, а также функцию непрерывной работы.



КАРТОФЕЛЕЧИСТКА М-5

Идеально подходит для ограниченного рабочего пространства.

Корпус из нержавеющей стали.

		цена €
1000565	Картофелечистка М-5 230/50-60/1	1320.00

Опционное оборудование

- Опора.
- Фильтр с противопенным устройством.



СЕРИЯ INOX - PROFESSIONAL

Картофелечистка из нержавеющей стали

Картофелечистки Sammic серии Inox Professional включают модели емкостью от 10 до 30 кг и предназначены для чистки **картофеля, моркови и других корнеплодов**.

Эта серия картофелечисток из **нержавеющей стали** имеет высокую производительность благодаря **боковым смесителям**, в которых используется абразив из карбида кремния (одобренного службой сертификации NSF). Алюминиевая платформа также покрыта абразивом из карбида кремния (одобренного службой сертификации NSF) и легко демонтируется для чистки.

Прозрачная высокопрочная поликарбонатная крышка оснащена замком и предохранительным устройством. Выгрузной алюминиевый люк имеет герметичный замок и предохранительное устройство.

Панель управления имеет **защиту IP65**, оснащена таймером на 0-6 минут и имеет опцию непрерывной работы.

Все модели имеют функцию **автоматического сброса отходов** в систему слива и оснащены **обратным клапаном** подачи воды.

Картофелечистки PI располагают **вспомогательной розеткой** для внешнего электроклапана и имеют **низкое энергопотребление** благодаря оптимизированным двигателям.

Картофелечистки PI соответствуют стандарту **NSF International** (нормы гигиены, чистки и материалов, предназначенных для переработки пищевых продуктов).



NSF

КАРТОФЕЛЕЧИСТКА PI-10

10 кг / цикл

Для чистки картофеля, моркови и других корнеплодов.

		цена €
1000650	Картофелечистка PI-10 230-400/50/3N	1945.00
1000651	Картофелечистка PI-10 230/50/1	2006.00

Оptionное оборудование

- Опора.
- Фильтр с противопенным устройством.



NSF

КАРТОФЕЛЕЧИСТКА PI-20

20 кг / цикл

Для чистки картофеля, моркови и других корнеплодов.

		цена €
1000660	Картофелечистка PI-20 230-400/50/3N	2243.00
1000661	Картофелечистка PI-20 230/50/1	2302.00

Оptionное оборудование

- Опора.
- Фильтр с противопенным устройством для отходов.

СЕРИЯ INOX - COMBI

Картофелечистка с функцией сушки

PES-20 – это модель, объединяющая картофелечистку и сушку. Имея схожие характеристики с картофелечисткой PI-20, модель PES-20 дополнительно оснащена сушильной корзиной.



КАРТОФЕЛЕЧИСТКА С ФУНКЦИЕЙ СУШКИ PES-20

2 в 1: картофелечистка + сушка

Разовая загрузка машины при чистке картофеля составляет 20 кг. При сушке картофеля, разовая загрузка машины – 2 кг (20 кг/ч). Используемая емкость – 19,5 литров.

		цена €
1000670	Картофелечистка с функцией сушки PES-20 230-400/50/3N	2243.00
1000671	Картофелечистка с функцией сушки PES-20 230/50/1	2302.00

Включенные комплектующие

- Сушильная корзина.
- Абразивная платформа.

Оptionное оборудование

- Опора.
- Фильтр для пены.
- Платформа с лезвиями.



КАРТОФЕЛЕЧИСТКА PI-30

30 кг / цикл

Для чистки картофеля, моркови и других корнеплодов.

		цена €
1000630	Картофелечистка PI-30 230-400/50/3N	3576.00
1000631	Картофелечистка PI-30 230/50/1	3688.00

Оptionное оборудование

- Опора из нержавеющей стали с фильтром.



АКСЕССУАРЫ

Овощерезка/терка CR-143



- ▶ Работает с такими же дисковыми насадками (но с другими решетчатыми насадками), как и Овощерезка СА-301
- ▶ Может использоваться как с картофелечистками РРС, так и планетарными миксерами, имеющими возможность комбинирования аксессуаров.

		цена €
1010026	Овощерезка/терка CR-143	434.00

Мясорубка НМ-71



Может использоваться как с картофелечистками (РРС-6 и РРС-12), так и планетарными миксерами, имеющими возможность комбинирования аксессуаров (ВЕ-10, ВЕ-20, ВЕ-30 и ВЕ-40).

		цена €
1010045	Мясорубка НМ-71	413.00

Насадка для пюре Р-132



Может использоваться как с картофелечистками (РРС-6 и РРС-12), так и планетарными миксерами, имеющими возможность комбинирования аксессуаров (ВЕ-10, ВЕ-30 и ВЕ-40)

		цена €
1010052	Насадка для пюре Р-132	423.00

Платформа с лезвиями



- ▶ Предназначена исключительно для картофелечисток PI-10/20 и модели картофелечистки с функцией сушки PES-20.

		цена €
2000004	Платформа с лезвиями PES-20	405.00

Опоры для картофелечисток



		цена €
1000399	Опора из нержавеющей стали РР/РРС	234.00
2009214	Опора из нержавеющей стали М-25/26	275.00
2009224	Опора из нержавеющей стали М-5/PI-10/20/PES-20	249.00
2009270	Опора из нержавеющей стали с фильтром PI-30	644.00



Фильтры для картофелечисток



		цена €
1000397	Фильтр пены PP/PPC	322.00
2009213	Фильтр M-25/26	371.00
2009223	Фильтр M-10/15	336.00



Сушки для овощей

Профессиональные сушки для зеленого салата и других овощей

Производительность – 720 кг/ч



Сушки для овощей Sammic серии ES осуществляют сушку любых видов овощей за короткое время благодаря **высокой скорости вращения (900 об/мин)**. При этом гарантируется **высокое качество конечного продукта**.

Машины оснащены **трехфазным двигателем** со сверхточным электронным вариатором скорости. Благодаря этому, сушки подключаются к однофазной розетке питания.

Корпус и сушильная корзина изготовлены из высококачественной **нержавеющей стали**.

Сушка имеет сверхпрочную откидывающуюся крышку, оснащенную амортизатором и защитной системой.

Многофункциональная интуитивно-простая электронная панель управления имеет возможность выбора циклов.

Уникальная система **Vibration Control System** автоматически контролирует распределение нагрузки в начале цикла, увеличивая **срок службы** прибора. Кроме того, **двигатель торможения** обеспечивает плавную, и в то же время быструю остановку машины.

Сушки серии ES по умолчанию оснащены **колесами с тормозами**. Благодаря этому они максимально удобны, так как устойчивы во время работы и могут легко перемещаться для чистки и хранения.



	ES-100	ES-200	PES-20
ХАРАКТЕРИСТИКИ			
Производительность за цикл (сушка)	6Kg	12Kg	2Kg
Производительность в час (сушка)	120-360Kg	240-720Kg	10-20Kg
Мощность	550W	550W	550W
Кол-во циклов	3	3	--
Продолжительность цикла(-ов)	60/120/180"	60/120/180"	--/--/--"
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ	540x750 x 665mm	540x750 x 815mm	433x635 x 735mm
ВЕС НЕТТО	48Kg	52Kg	39Kg



NSF

СУШКА ES-100

Разовая загрузка – 6 кг

Производительность – 120-360 кг/ч

		цена €
1000700	Сушка ES-100 230/50-60/1	2138.00

Включенные комплектующие

- Корзина из нержавеющей стали.
- Колеса с тормозами.
- Кабель и вилка.



NSF

СУШКА ES-200

Разовая загрузка – 12 кг

Производительность – 240-720 кг/ч

		цена €
1000710	Сушка ES-200 230/50-60/1	3044.00

Включенные комплектующие

- Корзина из нержавеющей стали.
- Колеса с тормозами.
- Кабель и вилка.



NSF

КАРТОФЕЛЕЧИСТКА С ФУНКЦИЕЙ СУШКИ PES-20

2 в 1: картофелечистка + сушка

Разовая загрузка машины при чистке картофеля составляет 20 кг. При сушке картофеля, разовая загрузка машины – 2 кг (20 кг/ч). Используемая емкость – 19,5 литров.

		цена €
1000670	Картофелечистка с функцией сушки PES-20 230-400/50/3N	2243.00
1000671	Картофелечистка с функцией сушки PES-20 230/50/1	2302.00

Включенные комплектующие

- Сушильная корзина.
- Абразивная платформа.

Опциональное оборудование

- Опора.
- Фильтр для пены.
- Платформа с лезвиями.



АКСЕССУАРЫ

Корзина из нержавеющей стали



		цена €
2009625	Корзина ES-100 (комплект)	238.00
2009620	Корзина ES-200 (комплект)	252.00

Корзина пластиковая



		цена €
2001429	Корзина PE-15/PES-18/20 (комплект)	160.00

Овощерезки

Высококачественные овощерезки эргономичного дизайна, позволяющие добиться идеального результата и большой производительности

Промышленная овощерезка производительностью до 1000 кг/ч в зависимости от модели.

Овощерезки Samic очень надежны и изготовлены из нержавеющей стали и материалов первоклассного качества, предназначенных для переработки пищевых продуктов. Серия овощерезок Samic включает в себя различные моторные блоки и головки, позволяющие достичь производительности до 1000 кг/ч в зависимости от конкретных потребностей.

Вентилируемый двигатель обеспечивает непрерывную работу. Прибор оснащен интуитивно-простой герметичной электронной панелью управления.

К овощерезкам CA производства Samic предлагается широкий ассортимент высококачественных дисковых и решетчатых насадок диаметром 205 мм. Технологии, применяемые при производстве насадок, позволяют добиться единообразной и высококачественной нарезки без необходимости прилагать большое усилие, при этом минимизируя порчу продуктов и количество выделяемой жидкости. Комбинируя разные насадки, овощерезки Samic могут осуществить 70 разных типов нарезки и терки.

Овощерезки Samic спроектированы с учетом необходимой практичности с целью избежания трудностей, возникающих при обычном рабочем потоке.

Овощерезки Samic соответствуют стандарту NSF International (норма гигиены, чистки и использования материалов, предназначенных для переработки пищевых продуктов).



	CA-301	CA-401	CA-601
руководство по выбору			
Сиденья (с / по)	200 - 450	100 - 600	200 - 1000
Производительность в час	150 - 450 Kg	200 - 650 Kg	500 - 1000 Kg
ХАРАКТЕРИСТИКИ			
Площадь загрузочного отверстия овощерезки	136cm ²	286cm ²	273cm ²
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ			
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ	389x405 x 544 mm	389x382 x 646 mm	431x418 x 767 mm
ВЕС НЕТТО	21Kg	24Kg	26Kg



NSF

ОВОЩЕРЕЗКА СА-301

Овощерезка с производительностью до 450 кг/ч

Состоит из моторного блока 1-й скорости и универсальной головки.

Эргономичный дизайн овощерезки СА-301 позволяет осуществлять нарезку всего одним движением.

		цена €
1050021	Овощерезка СА-301 230/50/1	1065.00
1050301	Овощерезка СА-301 230-400/50/3N	1042.00

Включенные комплектующие

- Односкоростной моторный блок.
- Универсальная головка.

Опционное оборудование

- Головка с трубками для загрузки продуктов длинной формы.
- Опорная тележка.



NSF

ОВОЩЕРЕЗКА СА-401

Овощерезка производительностью до 650 кг/ч

Одноресорной моторный блок и высокопроизводительная головка.

Рабочая камера оснащена боковым распределительным лезвием, осуществляющим нарезку даже таких объемных продуктов, как капуста. Сбрасыватель с высокими лопастями обеспечивает продвижение большого количества продукта, что позволяет достичь высокой производительности без ущерба качеству конечного продукта.

		цена €
1050059	Овощерезка СА-401 230/50/1	1679.00
1050315	Овощерезка СА-401 230-400/50/3N	1638.00

Включенные комплектующие

- Одноресорной моторный блок.
- Рабочая камера с большой вместимостью.
- Клин (используется по необходимости).

Опционное оборудование

- Головка с трубками.
- Высокопроизводительная полуавтоматическая воронка.
- Опорная тележка.



NSF

ОВОЩЕРЕЗКА СА-601

Овощерезка производительностью до 1000 кг/ч с полуавтоматической воронкой.

Двухскоростной моторный блок с высокопроизводительной полуавтоматической воронкой.

Высокопроизводительная овощерезка, состоящая из двухскоростного моторного блока и полуавтоматической воронки, достигающей производительности 1000 кг/ч.

		цена €
1050062	Овощерезка СА-601 2V 400/50/3N	2997.00

Включенные комплектующие

- Двухскоростной моторный блок.
- Высокопроизводительная полуавтоматическая воронка.

Опционное оборудование

- Рабочая камера с большой вместимостью.
- Головка с трубками.
- Опорная тележка.

АКСЕССУАРЫ
Сменный диск FC


Диски для нарезки ломтиками толщиной от 1 до 25 мм таких продуктов, как картофель, морковь, свекла, капуста и т. д.

Предназначены для моделей СА-301/300/401/400/601 - СК-301/401

		цена €
1010215	Сменный диск FC-1+	80.00
1010220	Сменный диск FC-2+	80.00
1010222	Сменный диск FC-3+	80.00
1010407	Сменный диск FC-6 +	80.00
1010400	Сменный диск FC-8 +	80.00
1010401	Сменный диск FC-10 +	80.00
1010402	Сменный диск FC-14 +	91.00
1010250	Сменный диск FC-14	91.00
1010252	Сменный диск FC-20	91.00
1010247	Сменный диск FC-25	91.00

Съемный диск FCC


▶ Диски с изогнутыми лезвиями для нарезки ломтиками мягких продуктов, таких как томаты, зеленый салат, апельсины, лимоны, бананы, яблоки и т. д.

▶ Толщина нарезки – 2, 3 и 5 мм.

▶ Предназначены для моделей СА-300/301/400/401/601- СК 301/401

		цена €
1010406	Сменный диск FCC-2 +	80.00
1010403	Сменный диск FCC-3 +	80.00
1010404	Сменный диск FCC-5 +	80.00

Диск FCO


▶ Диски с волнистыми лезвиями.

▶ Толщина нарезки – 2, 3 и 6 мм.

		цена €
1010408	Сменный диск FCO-6 +	90.00
1010295	Сменный диск FCO-2+	90.00
1010300	Сменный диск FCO-3+	90.00

Насадка для картофеля фри FF


▶ Для нарезки картофеля фри в сочетании с дисками FC и FCO.

▶ Позволяет осуществлять нарезку разной толщины в зависимости от комбинируемой решетчатой насадки и диска.

		цена €
1010265	Насадка для нарезки картофеля фри FF-6	90.00
1010270	Насадка для нарезки картофеля фри FF-8	90.00
1010275	Насадка для нарезки картофеля фри FF-10	90.00

Насадка для нарезки кубиками FM


▶ Для нарезки кубиками в сочетании с дисками FC.

▶ Позволяет осуществлять нарезку разной толщины в зависимости от комбинируемой решетчатой насадки и диска.

		цена €
1010280	Насадка для нарезки кубиками FM-8	90.00
1010285	Насадка для нарезки кубиками FM-10	90.00
1010290	Насадка для нарезки кубиками FM-20	90.00



Насадка для картофеля фри FFC



- ▶ Для нарезки картофеля фри в сочетании с дисками FC и FCO.
- ▶ Позволяет осуществлять нарезку разной толщины в зависимости от комбинируемой решетчатой насадки и диска.

		цена €
1010350	Насадка для нарезки картофеля фри FFC-8+	90.00
1010355	Насадка для нарезки картофеля фри FFC-10+	90.00
1010340	Насадка для нарезки картофеля фри FFC-10 (CA-400)	90.00

Насадка для нарезки кубиками FMC



- ▶ Для нарезки кубиками в сочетании с дисками FC.
- ▶ Позволяет осуществлять нарезку разной толщины в зависимости от комбинируемой решетчатой насадки и диска.

		цена €
1010360	Насадка для нарезки кубиками FMC-8+	90.00
1010365	Насадка для нарезки кубиками FMC-10+	90.00
1010370	Насадка для нарезки кубиками FMC-14+	90.00
1010375	Насадка для нарезки кубиками FMC-20+	90.00
1010380	Насадка для нарезки кубиками FMC-25+	90.00
1010330	Насадка для нарезки кубиками FMC-10 (CA-400)	90.00
1010335	Насадка для нарезки кубиками FMC-16 (CA-400)	90.00
1010332	Насадка для нарезки кубиками FMC-20 (CA-400)	90.00

Диск FCE



- ▶ Позволяет осуществлять нарезку разной толщины в зависимости от используемого диска.

		цена €
1010205	Сменный диск FCE-2	106.00
1010210	Сменный диск FCE-4	106.00
1010405	Сменный диск FCE-8 +	123.00

Диск FR



- ▶ Диски для терки и измельчения в крошку разных размеров.

		цена €
1010310	Сменный диск-терка FR-2 +	56.00
1010311	Сменный диск-терка FR-3 +	56.00
1010312	Сменный диск-терка FR-4 +	56.00
1010313	Сменный диск-терка FR-7 +	56.00
1010262	Сменный диск-терка FR-8	56.00
1010260	Сменный диск-терка FR-1	56.00
1010314	Сменный диск-терка FR-6 +	56.00

Набор насадок для пюре FP+



		цена €
1010390	Насадка для пюре FP	127.00

Подставка для насадок



		цена €
1010204	Подставка для дисков / насадок +	37.00

Головка с трубками



- ▶ Спроектирована для получения конечного продукта высочайшего качества из овощей длинной формы.
- ▶ Головка имеет две загрузочные трубки разного размера с толкателями.
- ▶ Прибор изготовлен из нержавеющей стали и материалов первоклассного качества, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

		цена €
1050061	Головка с трубками СА-301/СА-401	695.00
1050064	Головка с трубками СК-301/СК-401	695.00

Высокопроизводительная головка



- ▶ Головка изготовлена из нержавеющей стали и материалов первоклассного качества, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.
- ▶ Эргономичный дизайн.
- ▶ Загрузочное отверстие диаметром 20 см.

		цена €
1050069	Головка большой емкости (СА)	767.00

Воронка полуавтоматическая



- ▶ Воронка изготовлена из нержавеющей стали и материалов первоклассного качества, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

		цена €
1050071	Головка с автоматической загрузкой СК-401	1344.00
1050067	Головка с автоматической загрузкой	1344.00

Опорная тележка



- ▶ Корпус из нержавеющей стали.
- ▶ Опора, позволяющая использовать овощерезки Sammic в удобном для работы положении.
- ▶ Для установки овощерезки и контейнера GastroNorm у выгрузного отверстия.
- ▶ Наличие 2-х колес для упрощенного перемещения.

		цена €
1050063	Опора для овощерезки СА/СК	288.00



Овощерезка/куттер

Качественная нарезка с разнообразными возможностями.

Прибор состоит из моторного блока с регулируемой скоростью, универсальной или высокопроизводительной головки овощерезки и дополнительного куттера с чашей 5 или 8 л, оснащенной ротором с микрорезными лезвиями.



Комбинированная овощерезка-куттер Sammic надежна и проста в использовании, а также легко чистится. Прибор полностью изготовлен из материалов, предназначенных для переработки пищевых продуктов, в то время как вентилируемый двигатель обеспечивает непрерывную работу и высокую производительность при использовании обеих функций.

Комбинированные приборы Sammic серии СК разработаны в результате тесного сотрудничества с конечными пользователями, и оснащены интуитивно-простой герметичной панелью управления. Моторный блок обладает функцией автоматического обнаружения головок, которые легко монтируются и демонтируются, а также имеют упрощенную чистку.

ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКИ:

Дизайн овощерезки в целом и ее насадок направлен на осуществление **нарезки максимального качества**. На овощерезки могут устанавливаться разные головки и все модели располагают большим выбором дисковых и решетчатых насадок высочайшего качества. Комбинируя разные насадки, овощерезки Sammic могут осуществить 70 разных типов нарезки и терки. Диаметр дисков и решетчатых насадок составляет 205 мм.

Регулируемая скорость овощерезки позволяет работать в 5-ти разных режимах.

Благодаря наличию бокового выгрузного отверстия с защитой от брызг, прибору необходимо меньше места на рабочем столе.

ФУНКЦИЯ КУТТЕРА:

Есть две доступные модели куттера с чашей разной емкости (5 или 8 литров). Работая как куттер, прибор имеет 10 разных скоростных режимов. Панель управления позволяет запрограммировать необходимое время эксплуатации и оснащена кнопкой для импульсной работы.

Чаша изготовлена из нержавеющей стали высочайшего качества и имеет удобную ручку. Крышка изготовлена из высокопрочного поликарбоната и оснащена особым смесителем "Cut&Mix". Этот смеситель позволяет получить более однородный конечный продукт и предотвращает его перегрев.

Куттер оснащен ротором с микрорезными лезвиями общего использования. Опционально могут быть использованы сплошные или перфорированные лезвия в зависимости от конкретных потребностей.



	СК-301	СК-302	СК-401	СК-402
РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ				
Сиденья (с / по)	200 - 450	200 - 450	100 - 600	100 - 600
Производительность в час	150 - 450 Kg	150 - 450 Kg	200 - 650 Kg	200 - 650 Kg
ХАРАКТЕРИСТИКИ				
Площадь загрузочного отверстия овощерезки	136cm ²	136cm ²	286cm ²	286cm ²
Емкость чаши	5л	8л	5л	8л
Кол-во скоростей куттера (РЕЖИМОВ)	10	10	10	10
СКОРОСТЬ ВРАЩЕНИЯ ДВИГАТЕЛЯ КУТТЕРА (ОБ/МИН)	365 - 3000 rpm			
Кол-во скоростей овощерезки (РЕЖИМОВ)	5	5	5	5
СКОРОСТЬ ВРАЩЕНИЯ ДВИГАТЕЛЯ ОВОЩЕРЕЗКИ (ОБ/МИН)	365 - 1000 rpm			
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ				
РАЗМЕРЫ (ОВОЩЕРЕЗКА)	389x412 x 565 mm	389x412 x 565 mm	389x400 x 767 mm	389x400 x 767 mm
РАЗМЕРЫ (КУТТЕР)	283x390 x 468 mm	283x390 x 558 mm	283x390 x 468 mm	283x390 x 558 mm
ВЕС НЕТТО	28Kg	28Kg	30Kg	30Kg
ВЕС НЕТТО (КУТТЕР)	23Kg.	24Kg.	23Kg.	24Kg.


ОВОЩЕРЕЗКА/КУТТЕР СК-301

2 в 1: овощерезка (450 кг/ч) + куттер с чашей 5 л

Состоит из моторного блока с регулируемой скоростью, универсальной головки овощерезки и дополнительного куттера с чашей емкостью 5 литров, оснащенной ротором с микрозубчатыми лезвиями.

В режиме овощерезки, эргономичный дизайн машины позволяет осуществлять нарезку одним движением. Куттер оснащен чашей емкостью 5 литров со смесителем и ротором с микрозубчатыми лезвиями.

		цена €
1050028	Овощерезка/куттер СК-301 230/50-60/1	2366.00

Включенные комплектующие

- Моторный блок с регулируемой скоростью.
- Универсальная головка овощерезки.
- Чаша куттера, оснащенная ротором с микрозубчатыми лезвиями.

Опционное оборудование

- Головка овощерезки с трубками.
- Чаша куттера емкостью 8 литров.
- Дисковые и решетчатые насадки; подставка для насадок.
- Опорная тележка.
- Ротор со сплошными лезвиями.
- Ротор с перфорированными лезвиями.


ОВОЩЕРЕЗКА/КУТТЕР СК-302

2 в 1: овощерезка (450 кг/ч) + куттер с чашей 8 л

Состоит из моторного блока с регулируемой скоростью, универсальной головки овощерезки и дополнительного куттера с чашей емкостью 8 литров, оснащенной ротором с микрозубчатыми лезвиями.

В режиме овощерезки, эргономичный дизайн машины позволяет осуществлять нарезку одним движением. Куттер оснащен чашей емкостью 8 литров со смесителем и ротором с микрозубчатыми лезвиями.

		цена €
1050345	Овощерезка/куттер СК-302 230/50-60/1	2631.00

Включенные комплектующие

- Моторный блок с регулируемой скоростью.
- Универсальная головка овощерезки.
- Чаша куттера.

Опционное оборудование

- Головка овощерезки с трубками.
- Дисковые и решетчатые насадки; подставка для насадок.
- Опорная тележка.
- Ротор со сплошными лезвиями.
- Ротор с перфорированными лезвиями.



ОВОЩЕРЕЗКА/КУТТЕР СК-401

2 в 1: высокопроизводительная овощерезка (650 кг/ч) + куттер с чашей 5 л

Состоит из моторного блока с регулируемой скоростью, высокопроизводительной головки овощерезки и дополнительного куттера с чашей емкостью 5 литров, оснащенной ротором с микрозубчатыми лезвиями.

Рабочая камера овощерезки оснащена боковым распределительным лезвием, осуществляющим нарезку даже таких объемных продуктов, как капуста. Для этой же цели к овощерезке прилагается центральный клин, который может быть использован по необходимости. Рабочая камера оснащена сбрасывателем с высокими лопастями, который обеспечивает продвижение большего количества продукта для повышения производительности. Куттер оснащен чашей емкостью 5 литров со смесителем и ротором с микрозубчатыми лезвиями.

		цена €
1050330	Овощерезка/куттер СК-401 230/50-60/1	2751.00

Включенные комплектующие

- Моторный блок с регулируемой скоростью.
- Рабочая камера большой вместимости.
- Чаша куттера, оснащенная ротором с микрозубчатыми лезвиями.

Опционное оборудование

- Головка овощерезки с трубками.
- Чаша куттера емкостью 8 литров.
- Высокопроизводительная полуавтоматическая воронка.
- Дисковые и решетчатые насадки; подставка для насадок.
- Опорная тележка.
- Ротор со сплошными лезвиями.
- Ротор с перфорированными лезвиями.



ОВОЩЕРЕЗКА/КУТТЕР СК-402

2 в 1: высокопроизводительная овощерезка (650 кг/ч) + куттер с чашей 8 л

Состоит из моторного блока с регулируемой скоростью, высокопроизводительной головки овощерезки и дополнительного куттера с чашей емкостью 8 литров, оснащенной ротором с микрозубчатыми лезвиями.

Рабочая камера овощерезки оснащена боковым распределительным лезвием, осуществляющим нарезку даже таких объемных продуктов, как капуста. Для этой же цели может быть использован центральный клин. В рабочей камере имеется сбрасыватель с высокими лопастями, который обеспечивает продвижение большего количества продукта для повышения производительности. Куттер оснащен чашей емкостью 8 литров со смесителем и микрозубчатыми лезвиями на роторе.

		цена €
1050350	Овощерезка/куттер СК-402 230/50-60/1	3015.00

Включенные комплектующие

- Моторный блок с регулируемой скоростью.
- Рабочая камера большой вместимости.
- Чаша куттера, оснащенная ротором с микрозубчатыми лезвиями.

Опционное оборудование

- Головка овощерезки с трубками.
- Высокопроизводительная полуавтоматическая воронка.
- Дисковые и решетчатые насадки; подставка для насадок.
- Опорная тележка.
- Ротор со сплошными лезвиями.
- Ротор с перфорированными лезвиями.

АКСЕССУАРЫ
Сменный диск FC


Диски для нарезки ломтиками толщиной от 1 до 25 мм таких продуктов, как картофель, морковь, свекла, капуста и т. д. Предназначены для моделей СА-301/300/401/400/601 - СК-301/401

		цена €
1010215	Сменный диск FC-1+	80.00
1010220	Сменный диск FC-2+	80.00
1010222	Сменный диск FC-3+	80.00
1010407	Сменный диск FC-6 +	80.00
1010400	Сменный диск FC-8 +	80.00
1010401	Сменный диск FC-10 +	80.00
1010402	Сменный диск FC-14 +	91.00
1010250	Сменный диск FC-14	91.00
1010252	Сменный диск FC-20	91.00
1010247	Сменный диск FC-25	91.00

Съемный диск FCC


▶ Диски с изогнутыми лезвиями для нарезки ломтиками мягких продуктов, таких как томаты, зеленый салат, апельсины, лимоны, бананы, яблоки и т. д.
▶ Толщина нарезки – 2, 3 и 5 мм.
▶ Предназначены для моделей СА-300/301/400/401/601- СК 301/401

		цена €
1010406	Сменный диск FCC-2 +	80.00
1010403	Сменный диск FCC-3 +	80.00
1010404	Сменный диск FCC-5 +	80.00

Диск FCO


▶ Диски с волнистыми лезвиями.
▶ Толщина нарезки – 2, 3 и 6 мм.

		цена €
1010408	Сменный диск FCO-6 +	90.00
1010295	Сменный диск FCO-2+	90.00
1010300	Сменный диск FCO-3+	90.00

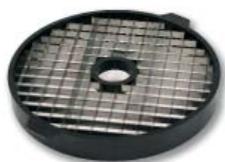
Насадка для картофеля фри FFC


▶ Для нарезки картофеля фри в сочетании с дисками FC и FCO.
▶ Позволяет осуществлять нарезку разной толщины в зависимости от комбинируемой решетчатой насадки и диска.

		цена €
1010350	Насадка для нарезки картофеля фри FFC-8+	90.00
1010355	Насадка для нарезки картофеля фри FFC-10+	90.00
1010340	Насадка для нарезки картофеля фри FFC-10 (СА-400)	90.00



Насадка для нарезки кубиками FMC



- ▶ Для нарезки кубиками в сочетании с дисками FC.
- ▶ Позволяет осуществлять нарезку разной толщины в зависимости от комбинируемой решетчатой насадки и диска.

		цена €
1010360	Насадка для нарезки кубиками FMC-8+	90.00
1010365	Насадка для нарезки кубиками FMC-10+	90.00
1010370	Насадка для нарезки кубиками FMC-14+	90.00
1010375	Насадка для нарезки кубиками FMC-20+	90.00
1010380	Насадка для нарезки кубиками FMC-25+	90.00
1010330	Насадка для нарезки кубиками FMC-10 (CA-400)	90.00
1010335	Насадка для нарезки кубиками FMC-16 (CA-400)	90.00
1010332	Насадка для нарезки кубиками FMC-20 (CA-400)	90.00

Диск FCE



- ▶ Позволяет осуществлять нарезку разной толщины в зависимости от используемого диска.

		цена €
1010205	Сменный диск FCE-2	106.00
1010210	Сменный диск FCE-4	106.00
1010405	Сменный диск FCE-8 +	123.00

Диск FR



- ▶ Диски для терки и измельчения в крошку разных размеров.

		цена €
1010310	Сменный диск-терка FR-2 +	56.00
1010311	Сменный диск-терка FR-3 +	56.00
1010312	Сменный диск-терка FR-4 +	56.00
1010313	Сменный диск-терка FR-7 +	56.00
1010262	Сменный диск-терка FR-8	56.00
1010260	Сменный диск-терка FR-1	56.00
1010314	Сменный диск-терка FR-6 +	56.00

Подставка для насадок



		цена €
1010204	Подставка для дисков / насадок +	37.00

Головка с трубками



- ▶ Спроектирована для получения конечного продукта высочайшего качества из овощей длинной формы.
- ▶ Головка имеет две загрузочные трубки разного размера с толкателями.
- ▶ Прибор изготовлен из нержавеющей стали и материалов первоклассного качества, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

		цена €
1050061	Головка с трубками CA-301/CA-401	695.00
1050064	Головка с трубками СК-301/СК-401	695.00

Высокопроизводительная головка



- ▶ Головка изготовлена из нержавеющей стали и материалов первоклассного качества, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.
- ▶ Эргономичный дизайн.
- ▶ Загрузочное отверстие диаметром 20 см.

		цена €
1050069	Головка большой емкости (СА)	767.00

Воронка полуавтоматическая



- ▶ Воронка изготовлена из нержавеющей стали и материалов первоклассного качества, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

		цена €
1050071	Головка с автоматической загрузкой СК-401	1344.00
1050067	Головка с автоматической загрузкой	1344.00

Опорная тележка



- ▶ Корпус из нержавеющей стали.
- ▶ Опора, позволяющая использовать овощерезки Samic в удобном для работы положении.
- ▶ Для установки овощерезки и контейнера GastroNorm у выгрузного отверстия.
- ▶ Наличие 2-х колес для упрощенного перемещения.

		цена €
1050063	Опора для овощерезки СА/СК	288.00

Смесители СК/СКЕ



- ▶ Ручной механический смеситель для достижения однородного конечного продукта и предотвращения его перегрева.
- ▶ Забирает частицы продукта со стенок и крышки чаши для их перемешивания с остальной массой.

		цена €
2059417	Смеситель ручной cut-mix 5	50.00
2053960	Смеситель ручной cut-mix 8	61.00

Ротор с лезвиями для моделей СК/СКЕ



- ▶ Разные виды лезвий для разнообразных потребностей.
- ▶ Ротор с микрозубчатыми лезвиями для общего использования.
- ▶ Ротор со сплошными лезвиями для мясных и других волокнистых продуктов.
- ▶ Ротор с перфорированными лезвиями для взбивания яиц, приготовления майонеза и т.д.

		цена €
2053930	Ротор с микрозубчатыми лезвиями СК/Е-8	284.00
2053935	Ротор со сплошными лезвиями СК/Е-8	265.00
2053940	Ротор с перфорированными лезвиями СК/Е-8	265.00
2053058	Ротор со сплошными лезвиями СК301/401-СК/Е5	131.00
2053091	Ротор с микрозубчатыми лезвиями СК301/401-СК/Е5	140.00
2053063	Ротор с перфорированными лезвиями СК301/401-СК/Е5	117.00



Куттеры-эмульсаторы

Предназначены для измельчения и смешивания продуктов с разнообразными возможностями.



Промышленная машина для быстрой резки, измельчения, смешивания и замешивания любых видов продуктов, таких как овощи и травы, тесто, сырое и готовое мясо, рыба, фрукты, орехи, лед и т.д.

Sammic предлагает широкий ассортимент куттеров и куттеров-эмульсаторов емкостью 3, 5 и 8 литров с многочисленными функциями для удовлетворения разнообразных потребностей.

КУТТЕРЫ СК: с 2-мя скоростями и емкостью 5 или 8 литров.

Куттеры Sammic СК-5 и СК-8 очень надежны и изготовлены из материалов, предназначенных для переработки пищевых продуктов. Легкосъемная чаша из высококачественной нержавеющей стали оснащена удобной ручкой и сверхпрочной поликарбонатной крышкой с отверстием для добавления жидкостей во время работы прибора.

Герметичная интуитивно-простая электронная панель управления имеет импульсную кнопку.

Куттеры Sammic оснащены защитным микропереключателем, которые предотвращают включение прибора при неправильном положении чаши или ее крышки.

Куттеры СК очень легко чистятся и имеют сертификат соответствия стандарту NSF International.

В качестве опционного дополнения, куттеры могут быть снабжены особым смесителем "Cut&Mix", позволяющим достичь более однородного конечного продукта и предотвратить его перегрев.

КУТТЕРЫ-ЭМУЛЬСИТАТОРЫ СКЕ: регулируемая скорость, чаша емкостью 5 или 8 литров и встроенный смеситель "Cut&Mix".

Линейка СКЕ отличается от серии СК тем, что она специально предназначена для работы с жидкостями и эмульгирования. Для этого прибор имеет регулируемую скорость, панель управления оснащена таймером, а крышка располагает специальным смесителем "Cut&Mix".

Остальные характеристики совпадают со спецификациями серии СК.

Серия КОМПАКТА: SK/SKE

Линейка куттеров SK-3 и куттеров/эмульсаторов SKE-3 с 3-х литровой чашей. Приборы оснащены съемной чашей из нержавеющей стали, крышкой с отверстием для добавления жидкостей во время работы, электронной панелью управления, а также бесступенчатым регулятором скорости. Куттеры SK/SKE оснащены защитным микропереключателем.



	СК-5	СК-8	СКЕ-5	СКЕ-8	SK-3	SKE-3
РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ						
Сиденья (с / по)	20 - 75	20 - 100	20 - 75	20 - 100	10 - 25	10 - 30
МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ	3Kg.	4Kg.	3Kg.	4Kg.	1Kg.	2Kg.
ХАРАКТЕРИСТИКИ						
Емкость ванны	5.5л	8л	5.5л	8л	3л	3л
РАЗМЕРЫ ЧАШИ	Ø240x150mm	Ø240x240mm	Ø240x150mm	Ø240x240mm	Ø160x160mm	Ø160x160mm
Мощность	900W	900W	1250W	1250W	500W	500W
РЕГУЛИРУЕМАЯ СКОРОСТЬ	1500rpm / 3000rpm	1500rpm / 3000rpm	385rpm / 3000rpm	385rpm / 3000rpm	450rpm / 3000rpm	450rpm / 3000rpm
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ						
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ	284x374x439mm	284x374x488mm	284x374x439mm	284x374x488mm	240x370x305mm	240x370x305mm
ВЕС НЕТТО	21.6Kg	23Kg	23Kg	24Kg	11Kg	11Kg

СЕРИЯ VERTICAL

Куттеры/эмульсификаторы с чашей 5 и 8 л

Прибор представляет собой алюминиевый моторный блок с легко вынимаемой чашей из нержавеющей стали емкостью 5 или 8 л, оснащенную ротором с микрорубчатыми лезвиями. Куттер обладает высокой производительностью благодаря вентилируемому двигателю, обеспечивающему непрерывную работу. Прибор полностью изготовлен из материалов, предназначенных для переработки пищевых продуктов. Он способен выполнить за считанные секунды функции блендера, нарезки, размешивания и замешивания любых продуктов. Крышка из сверхпрочного поликарбоната имеет отверстие, позволяющее добавлять жидкости во время работы.

На водонепроницаемой интуитивно-понятной панели управления имеется возможность программирования времени работы, а также использования импульсной кнопки.



КУТТЕР СК-5

Емкость чаши: 5 литров. 2 скорости.

Позволяет быстро нарезать, измельчать, смешивать и замешивать любые виды продуктов.

		цена €
1050130	Куттер СК-5 2V 400/50/3N	1405.00

Включенные комплектующие

- Комплект микрорубчатых лезвий.
- В комплект входит кабель и вилка.

Оptionное оборудование

- Смеситель "Cut&Mix".
- Сплошные лезвия.
- Перфорированные лезвия.



КУТТЕР СК-8

Емкость чаши: 8 литров. 2 скорости.

Позволяет быстро нарезать, измельчать, смешивать и замешивать любые виды продуктов.

		цена €
1050150	Куттер СК-8 2V 400/50/3N	1547.00

Включенные комплектующие

- Комплект микрорубчатых лезвий.
- В комплект входит кабель и вилка.

Оptionное оборудование

- Смеситель "Cut&Mix".
- Сплошные лезвия.
- Перфорированные лезвия.



КУТТЕР-ЭМУЛЬСИТАТОР SKE-5

Емкость чаши: 5 литров. Регулируемая скорость.
 Специально предназначен для работы с жидкостями и эмульгирования.
 Кроме того, куттер позволяет быстро нарезать, измельчать, смешивать и замешивать любые виды продуктов.

Специально предназначен для работы с жидкостями и эмульгирования. Для этого прибор имеет регулируемую скорость, панель управления оснащена таймером, а крышка располагает специальным смесителем "Cut&Mix".

		цена €
1050140	Куттер-эмульсификатор SKE-5 230/50-60/1	1720.00

Включенные комплектующие

- Моторный блок.
- Чаша куттера, оснащенная ротором с микрозубчатыми лезвиями.
- Смеситель "Cut&Mix".
- В комплект входит кабель и вилка.

Оptionное оборудование

- Ротор со сплошными лезвиями.
- Ротор с перфорированными лезвиями.



КУТТЕР-ЭМУЛЬСИТАТОР SKE-8

Емкость чаши: 8 литров. Регулируемая скорость.
 Специально предназначен для работы с жидкостями и эмульгирования.
 Кроме того, куттер позволяет быстро нарезать, измельчать, смешивать и замешивать любые виды продуктов.

Специально предназначен для работы с жидкостями и эмульгирования. Для этого прибор имеет регулируемую скорость, панель управления оснащена таймером, а крышка располагает специальным смесителем "Cut&Mix".

		цена €
1050160	Куттер-эмульсификатор SKE-8 230/50-60/1	1985.00

Включенные комплектующие

- Моторный блок.
- Чаша куттера, оснащенная ротором с микрозубчатыми лезвиями.
- Смеситель "Cut&Mix".
- В комплект входит кабель и вилка.

Оptionное оборудование

- Ротор со сплошными лезвиями.
- Ротор с перфорированными лезвиями.



СЕРИЯ СОМРАСТА

Куттеры/эмульсификаторы с чашей 3, 5 и 8 л

Приборы полностью изготовлены из нержавеющей стали, имеют легко вынимаемую чашу и оснащены ротором со сплошными лезвиями. Куттер на 100% изготовлен из материалов, предназначенных для переработки пищевых продуктов. Он способен выполнить за считанные секунды функции блендера, нарезки, размешивания и замешивания любых продуктов. Прибор оснащен регулятором скорости для работы в постоянном режиме, а также кнопкой для импульсной работы, позволяющей измельчать продукты в зависимости от необходимых потребностей. Кроме того, он также имеет защитный микропереключатель и отверстие в верхней крышке для добавления жидкостей во время работы прибора.



КУТТЕР SK-3

Емкость чаши: 3 литра.

Позволяет быстро нарезать, измельчать, смешивать и замешивать любые виды продуктов.

		цена €
1050080	Куттер SK-3 230/50-60/1	945.00

Включенные комплектующие

- Комплект съемных сплошных лезвий для общего использования.

Оptionное оборудование

- Микрозубчатые лезвия.
- Перфорированные лезвия для взбивания яиц, приготовления майонеза и т. д.



КУТТЕР-ЭМУЛЬСИТАТОР SKE-3

Емкость чаши: 3 литра. Функция эмульсификатора со встроенным смесителем.

Позволяет быстро нарезать, измельчать, смешивать и замешивать любые виды продуктов.

		цена €
1050086	Эмульсификатор SKE-3 230/50-60/1	1200.00

Включенные комплектующие

- Комплект съемных микрозубчатых лезвий для общего использования.
- Смеситель для получения более однородного конечного продукта.

Оptionное оборудование

- Сплошные лезвия.
- Перфорированные лезвия для взбивания яиц, приготовления майонеза и т. д.



АКСЕССУАРЫ

Ротор с лезвиями для моделей СК/СКЕ



- ▶ Разные виды лезвий для разнообразных потребностей.
- ▶ Ротор с микрозубчатыми лезвиями для общего использования.
- ▶ Ротор со сплошными лезвиями для мясных и других волокнистых продуктов.
- ▶ Ротор с перфорированными лезвиями для взбивания яиц, приготовления майонеза и т.д.

		цена €
2053930	Ротор с микрозубчатыми лезвиями СК/Е-8	284.00
2053935	Ротор со сплошными лезвиями СК/Е-8	265.00
2053940	Ротор с перфорированными лезвиями СК/Е-8	265.00
2053058	Ротор со сплошными лезвиями СК301/401-СК/Е5	131.00
2053091	Ротор с микрозубчатыми лезвиями СК301/401-СК/Е5	140.00
2053063	Ротор с перфорированными лезвиями СК301/401-СК/Е5	117.00

Лезвия SK/SKE



		цена €
2052617	Ротор с микрозубчатыми лезвиями SK-3	74.00
2052630	Ротор с микрозубчатыми лезвиями SKE-3	129.00
2052666	Ротор со сплошными лезвиями SK-3	72.80
2052664	Лезвия сплошные SKE-3	141.50
2052668	Ротор с перфорированными лезвиями SK-3	61.50
2052659	Перфорированные лезвия SKE-3	114.00

Смесители СК/СКЕ



- ▶ Ручной механический смеситель для достижения однородного конечного продукта и предотвращения его перегрева.
- ▶ Забирает частицы продукта со стенок и крышки чаши для их перемешивания с остальной массой.

		цена €
2059417	Смеситель ручной cut-mix 5	50.00
2053960	Смеситель ручной cut-mix 8	61.00

Смесители SK/SKE



- ▶ Ручной механический смеситель для достижения однородного конечного продукта и предотвращения его перегрева.
- ▶ Забирает частицы продукта со стенок и крышки чаши для их перемешивания с остальной массой.

		цена €
2051938	Смеситель ручной SKE-3	143.00



Профессиональные погружные блендеры/миксеры

Ручные промышленные миксеры



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БЛЕНДЕРЫ SAMMIS

- ▶ Мощность от 250 до 750 Вт.
- ▶ Насадка-блендер длиной от 200 до 600 мм и насадка-венчик.
- ▶ Насадка-блендер для приготовления пюре из бобовых и овощей, включая картофель, лук, перец, томаты и т. д., кондитерских кремов и разных видов соусов.
- ▶ Насадка-венчик для взбивания сливок и яиц, приготовления безе, суфле, майонеза и т. д.
- ▶ Модель TR/BM-350 оснащена регулятором скорости с интеллектуальной системой контроля скорости вращения двигателя, которая позволяет использовать его максимальную мощность.
- ▶ Блендеры изготовлены из очень прочных материалов первоклассного качества.
- ▶ Насадки полностью изготовлены из нержавеющей стали.
- ▶ Эргономичный дизайн.
- ▶ Простое управление и упрощенная чистка.

▶ БЛЕНДЕРЫ

▶

▶

▶ БЛЕНДЕРЫ/МИКСЕРЫ



	TR-200	TR-250	TR-350		TR-550		TR-750	TR/BM-250			TR/BM-350	
			BN	BL	BL	BXL		BXS	BS	BB-250	BN	BB-350
РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ												
СУДА ДЛИНОЙ (ЛИТРОВ)	10	15	60	70	100	150	200	10	15	2-30 яичные белки	60	2-50 яичные белки
ХАРАКТЕРИСТИКИ												
ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ	230V / 50- 60 Hz / 1~											
МОЩНОСТЬ (W)	250	250	350	350	550	550	750	250	250	250	350	350
СКОРОСТЬ (об/мин)												
Постоянная (с жидкостями)	9.000	9.000	9.000	9.000	9.000	9.000	9.000					
Переменная (с жидкостями)	-	-	-	-	-	-	-	1.500- 9.000	1.500- 9.000	130- 1.500	1.500- 9.000	130- 1.500
РАЗМЕРЫ(мм)												
Совместимая насадка-блендер	200	290	420	500	500	585	600	200	290		420	
Насадка-венчик										300		396
Общий	485	550	732	805	805	885	935	460	550	560	732	705
ВЕС НЕТТО (КГ)	1.9	1.9	3.35	3.55	3.95	4.15	4.25	1.5	1.9	2.3	3.35	3.5



СЕРИЯ СОМРАСТА

Для непродолжительной работы

Компактная линейка блендеров, миксеров и комбинированных приборов. Эта серия создана для непродолжительной работы с использованием чаш емкостью до 15 л.

Линейка включает в себя блендеры, миксеры и комбинированные приборы мощностью 250 Вт. Блендеры имеют несъемную насадку и работают с постоянной скоростью. Комбинированные модели и миксеры оснащены съемными насадками и регулятором скорости. Насадки легко и быстро монтируются и демонтируются без необходимости использовать какие-либо инструменты.

Все модели, за исключением TR-200, соответствуют стандарту **NSF International** (норма гигиены, чистки и использования материалов, предназначенных для переработки пищевых продуктов).



NSF

ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР TR-200

Блендер для непродолжительной работы. Специально спроектирован для чаш малой емкости.

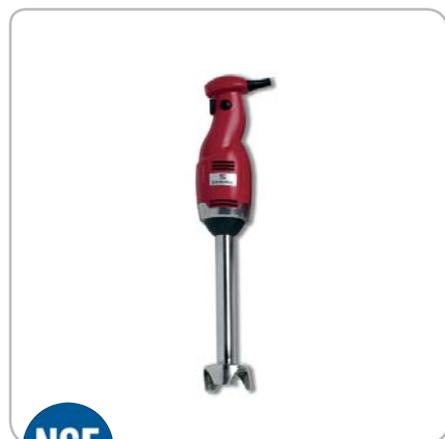
Состоит из моторного блока постоянной скорости мощностью 250 Вт и насадки-блендера длиной 200 мм.

- ▶ Эта модель специально предназначена для работы с чашами небольшой емкости, обеспечивая результат профессионального уровня.
- ▶ Идеально подходит для конечной переработки продуктов, например, соусов, перед сервировкой.

		цена €
3030550	Погружной блендер TR-200 230/50-60/1	227.00

Включенные комплектующие

- Моторный блок.
- Несъемная насадка-блендер VXS.



NSF

ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР TR-250

Ручной профессиональный блендер для непродолжительной работы. Для работы с емкостями до 15 литров.

Состоит из моторного блока постоянной скорости мощностью 250 Вт и несъемной насадки-блендера длиной 290 мм.

		цена €
3030130	Погружной блендер TR-250 230/50-60/1	264.00

Включенные комплектующие

- Моторный блок.
- Несъемная насадка-блендер BS.



NSF

ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР/МИКСЕР TR/BM-250

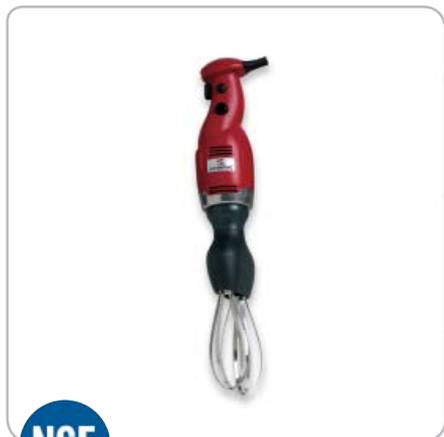
Ручной профессиональный блендер/миксер для непродолжительной работы. Для измельчения/взбивания в емкостях до 15 литров.

Состоит из моторного блока с регулируемой скоростью мощностью 250 Вт, насадки-блендера длиной 290 мм и насадки-венчика.

		цена €
3030385	Погружной блендер/миксер TR/BM-250 230/50-60/1	491.00

Включенные комплектующие

- Моторный блок.
- Насадка-венчик BB-250.
- Насадка-блендер BS.


NSF
МИКСЕР BM-250

Ручной профессиональный миксер для непродолжительной работы. Для взбивания жидкостей в емкостях до 15 литров.

Состоит из моторного блока с регулируемой скоростью мощностью 250 Вт и насадки-венчика.

		цена €
3030387	Ручной миксер BM-250 230/50-60/1	372.00

Включенные комплектующие

- Моторный блок.
- Насадка-венчик ВВ 250.

Оptionное оборудование

- Насадка-блендер 290 мм.


NSF
МОТОРНЫЙ БЛОК TR/BM-250

Моторный блок 250 Вт с регулируемой скоростью.

Моторный блок мощностью 250 Вт с регулируемой скоростью.

		цена €
3030142	Моторный блок TR/BM-250 230/50-60/1	223.00

Включенные комплектующие

Моторный блок с регулируемой скоростью.

Оptionное оборудование

- Насадка-блендер BS.
- Насадка-венчик ВВ-250.



СЕРИЯ MEDIA

Для непрерывной работы

Средняя линейка блендеров, миксеров и комбинированных приборов. Эта серия создана для непрерывной работы с использованием чаш емкостью до 75 л.

Линейка включает в себя блендеры, миксеры и комбинированные приборы мощностью 350 Вт. Блендеры имеют постоянную скорость, в то время как миксеры и комбинированные приборы позволяют ее регулировать. Все модели имеют съемные насадки. Они легко и быстро монтируются и демонтируются без необходимости использовать какие-либо инструменты.

Все модели соответствуют стандарту **NSF International** (норма гигиены, чистки и использования материалов, предназначенных для переработки пищевых продуктов).



NSF

ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР TR-350

Ручной профессиональный блендер для продолжительной работы. Для работы с емкостями до 70 литров.

Состоит из моторного блока постоянной скорости мощностью 350 Вт и насадки-блендера длиной 420 или 500 мм.

		цена €
3030380	Погружной блендер TR-350BN 230/50-60/1	364.00
3030381	Погружной блендер TR-350BL 230/50-60/1	399.00

Включенные комплектующие

- Моторный блок.
- Насадка-блендер.

Оptionное оборудование

- Крепление для котлов.
- Скользящая опора.
- Насадка-блендер BN.
- Насадка-блендер BL.



NSF

ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР/МИКСЕР TR/BM-350

Ручной профессиональный блендер/миксер для продолжительной работы. Для измельчения/взбивания в емкостях до 60 литров.

Состоит из моторного блока с регулируемой скоростью мощностью 250 Вт, насадки-блендера длиной 420 мм и насадки-венчика.

		цена €
3030386	Погружной блендер/миксер TR/BM-350 230/50-60/1	576.00

Включенные комплектующие

- Моторный блок.
- Насадка-венчик BV-350.
- Насадка-блендер BN.

Оptionное оборудование

- Крепление для котлов.
- Скользящая опора.



NSF

МИКСЕР BM-350

Профессиональный миксер для продолжительной работы. Для взбивания жидкостей в емкостях до 60 литров.

Состоит из моторного блока с регулируемой скоростью мощностью 350 Вт и насадки-венчика.

		цена €
3030388	Ручной миксер BM-350 230/50-60/1	457.00

Включенные комплектующие

- Моторный блок.
- Насадка-венчик BV 350.

Оptionное оборудование

- Насадка-блендер BN.
- Крепление для котлов.
- Скользящая опора.



NSF

МОТОРНЫЙ БЛОК TR-350

Моторный блок 350 Вт с постоянной скоростью.

Моторный блок мощностью 250 Вт с постоянной скоростью.

		цена €
3030135	Моторный блок TR-350 230/50-60/1	245.00

Включенные комплектующие

- Моторный блок.

Оptionное оборудование

- Крепление для котлов.
- Скользящая опора.
- Насадка-блендер BN.
- Насадка-блендер BL.



NSF

МОТОРНЫЙ БЛОК TR/BM-350

Моторный блок 350 Вт с регулируемой скоростью

Моторный блок мощностью 350 Вт с регулируемой скоростью.

		цена €
3030145	Моторный блок TR/BM-350 230/50-60/1	304.00

Включенные комплектующие

- Моторный блок.

Оptionное оборудование

- Насадка-блендер BN.
- Насадка-венчик BB-350.
- Крепление для котлов.
- Скользящая опора.



СЕРИЯ SUPER

Для интенсивной работы

Блендеры серии Super Эта линейка создана для интенсивной работы с использованием чаш емкостью до 200 л. Серия включает в себя блендеры мощностью до 750 Вт. Модель TR-550 работает с постоянной скоростью и оснащена съемными насадками разной длины, в то время как насадка модели TR-750 не может быть демонтирована. У модели TR-550 насадки легко и быстро монтируются и демонтируются без необходимости использовать какие-либо инструменты.

Все модели соответствуют стандарту **NSF International** (норма гигиены, чистки и использования материалов, предназначенных для переработки пищевых продуктов).



NSF

ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР TR-550

Ручной профессиональный блендер для интенсивной работы. Для работы с емкостями до 150 литров.

Состоит из моторного блока постоянной скорости мощностью 550 Вт и насадки-блендера длиной 500 или 585 мм.

		цена €
3030382	Погружной блендер TR-550BL 230/50-60/1	489.00
3030383	Погружной блендер TR-550VXL 230/50-60/1	574.00

Включенные комплектующие

- Моторный блок.
- Насадка-блендер.

Оptionное оборудование

- Крепление для котлов.
- Скользящая опора.
- Насадка-блендер BL.
- Насадка-блендер VXL.



NSF

ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР TR-750

Ручной профессиональный блендер для интенсивной работы. Для работы с емкостями до 200 литров.

Состоит из моторного блока постоянной скорости мощностью 750 Вт и насадки-блендера длиной 600 мм.

		цена €
3030148	Погружной блендер TR-750 230/50-60/1	720.00

Включенные комплектующие

- Моторный блок.
- Насадка-блендер 600 мм.

Оptionное оборудование

- Крепление для котлов.
- Скользящая опора.



NSF

МОТОРНЫЙ БЛОК TR-550

Ручной профессиональный блендер для интенсивной работы. Для работы с емкостями до 150 литров.

Моторный блок мощностью 550 Вт с постоянной скоростью.

		цена €
3030140	Моторный блок TR-550 230/50-60/1	335.00

Включенные комплектующие

- Моторный блок.

Оptionное оборудование

- Крепление для котлов.
- Скользящая опора.
- Насадка-блендер BL.
- Насадка-блендер VXL.


АКСЕССУАРЫ
Насадка-блендер 200


- ▶ Длина насадки – 200 мм.
- ▶ Диаметр защитного кожуха насадки составляет 65 мм.
- ▶ Для емкостей до 10 литров.

		цена €
3030172	Насадка-блендер BXS	119.00

Насадка-венчик ВВ-350


- ▶ Насадка-венчик, совместимая с моделями TR/BM-350 и BM-350.

		цена €
3030165	Насадка-венчик ВВ	153.00

Насадка-венчик ВВ-250


- ▶ Насадка-венчик, совместимая с моделью TR/BM-250

		цена €
3030144	Насадка-венчик TR/BM-250	149.00

Насадка-блендер 250


- ▶ Длина насадки – 290 мм.
- ▶ Диаметр защитного кожуха насадки составляет 82 мм.
- ▶ Для емкостей до 15 литров.

		цена €
3030143	Насадка-блендер BS	119.00

Насадка стандартная 420


- ▶ Насадка-блендер, совместимая только с моделями TR-350 и TR/BM-350

		цена €
3030150	Насадка-блендер BN	119.00



Насадка длинная 500



▶ Насадка-блендер,
совместимая только с
моделями TR-350 и TR-550

		цена €
3030155	Насадка-блендер BL	154.00

Насадка особой длины 585



▶ Насадка-блендер,
совместимая только с
моделью TR-550

		цена €
3030160	Насадка-блендер BXL	239.00

Крепления для насадок



▶ Позволяет закрепить насадки
к кастрюлям и котлам с
помощью фиксированной или
подвижной опоры.

		цена €
3030315	Крепление для котлов	99.00
3030320	Скользящая опора	112.00
3030134	Стенд TR	358.00



Погружные турбо-блендеры

Погружные турбо-блендеры с 1-й и 2-мя скоростями

Высокопроизводительные турбо-блендеры Предназначены для работы с чашами емкостью до 800 литров.

Турбо-блендеры Sammic спроектированы для работы с емкостями до 800 литров и позволяют размешивать и измельчать продукты прямо в чаше или котле, в котором они готовятся, для приготовления бульонов, супов, омлета, соусов и т. д. Турбо-блендеры TRX разработаны для достижения большой производительности, а также для частого использования и чистки. Они идеально подходят заведениям общественного питания с большим количеством посадочных мест и производствам пищевых продуктов.

Турбо-блендеры Sammic изготовлены из нержавеющей стали 18/10 и специально спроектированы для упрощения их применения с возможностью перемещения в разные стороны и регулирования высоты погружения вала. Они установлены на тележку с 4-мя резиновыми колесами с противоскользящим покрытием, 2 из которых оснащены тормозом.

Вертикальный погружной вал длиной 600 мм используется для измельчения продуктов в котлах любого вида, в том числе круглых и прямоугольных. При этом перерабатывается весь объем продукта, независимо от формы котла. Погружной имеет противовес, что предотвращает его падение или опрокидывание назад в незаблокированном состоянии. Кроме того, он оснащен фиксирующим рычагом, который позволяет блокировать его одной рукой, управляя опорной тележкой второй рукой.

Герметичная **панель управления** установлена под уклоном, упрощая тем самым доступ к ней, в том числе во время использования прибора. Благодаря тому, что панель установлена на тележке, кронштейн более подвижен и прост в обращении. Наличие встроенного **таймера** на панели управления позволяет запрограммировать работу блендера на срок до 60 минут без необходимости вмешательства пользователя.

Турбо-блендеры TRX Sammic имеют **3 вида сменных насадок**, предназначенных для разных типов продуктов и потребностей:

- ▶ Насадка 21D для волокнистых продуктов.
- ▶ Насадка 30D для общего использования.
- ▶ Насадка 42D для наиболее тщательного измельчения.

Турбина, диск и насадки легко демонтируются для чистки без инструментов.

Турбо-блендеры TRX безопасны в использовании. Защитный микропереключатель контролирует рабочее положение и предотвращает эксплуатацию прибора при слишком высоком или низком положении погружного вала. Кроме того, измельчающая головка блендера оснащена протектором, а защитное устройство при необходимости может отключить электропитание прибора.



	TRX-21	TRX-22
ХАРАКТЕРИСТИКИ		
МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ ЕМКОСТИ	800l	800l
Длина НАСАДКИ-БЛЕНДЕРА	600mm	600mm
Мощность	2200W	2200W
СКОРОСТЬ (ПРИ РАБОТЕ С ЖИДКОСТЯМИ)	-- - 1500rpm	750 - 1500rpm
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ		
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ	568 x 1643 x 1219mm	568 x 1643 x 1219mm
	568 x 963 x 1651mm	568 x 963 x 1651mm
ВЕС НЕТТО	96Kg	96Kg



ПОГРУЖНОЙ ТУРБО-БЛЕНДЕР TRX-21

Модель с 1-й скоростью

Этот высокопроизводительный турбо-блендер спроектирован для работы с емкостями до 800 литров.

		цена €
3030501	Погружной турбо-блендер TRX-21 230-400/50/3N	4699.00

Включенные комплектующие

- Опорная тележка, двигатель и кронштейн с погружным валом (без насадок).

Оptionное оборудование

- Насадки:
- Насадка 21D для волокнистых продуктов.
 - Стандартная насадка 30D для общего использования.
 - Насадка 42D для наиболее тщательного измельчения.



ПОГРУЖНОЙ ТУРБО-БЛЕНДЕР TRX-22

Модель с 2-мя скоростями.

Этот высокопроизводительный турбо-блендер спроектирован для работы с емкостями до 800 литров.

		цена €
3030506	Погружной турбо-блендер TRX-22 400/50/3N	5912.00

Включенные комплектующие

- Опорная тележка, двигатель и кронштейн с погружным валом (без насадок).

Оptionное оборудование

- Насадки:
- Насадка 21D для волокнистых продуктов.
 - Стандартная насадка 30D для общего использования.
 - Насадка 42D для наиболее тщательного измельчения.

АКСЕССУАРЫ

Насадки для TRX



- ▶ 21D: Насадка с 21-м лезвием для волокнистых продуктов.
- ▶ 30D: Стандартная насадка для общего использования.
- ▶ 42D: Насадка для наиболее тщательного измельчения.

		цена €
4032389	Насадка с 42 лезвиями	187.00
4032403	Насадка с 30 лезвиями	187.00
4032401	Насадка с 21 лезвием	187.00

Планетарные миксеры

Промышленные миксеры и тестомесы для взбивания и смешивания продуктов, а также замеса теста.



Идеально подходят для булочных, кондитерских, производства пиццы и т.д.

- ▶ Защитный протектор, поднимаемый и опускаемый вручную.
- ▶ Поднятие и опускание чаши осуществляется с помощью рычага.
- ▶ Двойной защитный микропереключатель (срабатывающий при неправильном положении протектора или чаши).
- ▶ Чаша из нержавеющей стали.
- ▶ Простая чистка.

Планетарные миксеры оснащены крюком для теста, лопаткой-мешалкой и венчиком.

- ▶ **Крюк для теста** предназначен для замеса хлебного теста, а также теста для тортов, пиццы, круассанов и печенья.
- ▶ **Лопатка-мешалка** используется для смешивания соусов.
- ▶ **Венчик** необходим для взбивания яичного белка, а также приготовления суфле, майонеза, различных кремов и т.д.



	BM-5E	BM-5	BE-10	BE-20	BE-30	BE-40
РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ						
Емкость чаши	5l	5l	10l	20l	30l	40l
Вместимость для муки (60% воды)	1Kg	1.5Kg	3Kg	6Kg	9Kg	12Kg
ХАРАКТЕРИСТИКИ						
ТАЙМЕР (МИН. - МАКС.)	-- --'	-- --'	0 - 30'	0 - 30'	0 - 30'	0 - 30'
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ	310 x 382 x 537mm	310 x 382 x 537mm	410 x 523 x 688mm	520 x 733 x 1152mm	528 x 764 x 1152mm	586 x 777 x 1202mm
ВЕС НЕТТО	14Kg	15.8Kg	44Kg	89Kg	105Kg	124Kg



NSF

МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ VM-5E

Модель для установки на рабочем столе. Чаша емкостью 5 литров. Для стандартного использования.

		цена €
1500180	Миксер планетарный VM-5E 230/50-60/1	789.00

Включенные комплектующие

- Чаша из нержавеющей стали.
- Крюк для теста спиральной формы для кондитерского теста.
- Лопатка-мешалка для приготовления разнообразных соусов.
- Венчик для взбивания яичного белка, приготовления суфле, майонеза, кремов и т. д.



NSF

МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ VM-5

Модель для установки на рабочем столе. Чаша емкостью 5 литров. Для интенсивной работы.

		цена €
1500170	Миксер планетарный VM-5 230/50-60/1	988.00

Включенные комплектующие

- Чаша из нержавеющей стали.
- Крюк для теста спиральной формы для кондитерского теста.
- Лопатка-мешалка для приготовления разнообразных соусов.
- Венчик для взбивания яичного белка, приготовления суфле, майонеза, кремов и т. д.



NSF

МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ VE-10 / VE-10C

Модель для установки на рабочем столе. Чаша емкостью 10 литров. Модель С оснащена розеткой для аксессуаров.

		цена €
1500210	Миксер планетарный VE-10 230/50-60/1	2104.00
1500211	Миксер планетарный VE-10C 230/50-60/1	2311.00

Включенные комплектующие

- Чаша из нержавеющей стали.
- Крюк для теста спиральной формы для кондитерского теста.
- Лопатка-мешалка для приготовления разнообразных соусов.
- Венчик для взбивания яичного белка, приготовления суфле, майонеза, кремов и т. д.

Опциональное оборудование

- Розетка для аксессуаров.



NSF

МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ VE-20 / VE-20C / VE-20I

Напольная модель. Чаша емкостью 20 литров.

Модель С оснащена розеткой для аксессуаров.

Модель I имеет колонну из нержавеющей стали.

		цена €
1500220	Миксер планетарный VE-20 230/50-60/1	3450.00
1500221	Миксер планетарный VE-20C 230/50-60/1	3939.00
1500223	Миксер планетарный VE-20I 230/50-60/1	3827.00

Включенные комплектующие

- Чаша из нержавеющей стали.
- Крюк для теста спиральной формы для кондитерского теста.
- Лопатка-мешалка для приготовления разнообразных соусов.
- Венчик для взбивания яичного белка, приготовления суфле, майонеза, кремов и т. д.
- Чаша емкостью 20 литров.

Оptionное оборудование

- Розетка для аксессуаров.
- Колонна из нержавеющей стали.
- Комплект для малых объемов на 10 л.
- Тележка для передвижения чаши.
- Опора с колесами для передвижения миксера.



NSF

МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ VE-30 / VE-30C / VE-30I

Напольная модель. Чаша емкостью 30 литров.

Модель С оснащена розеткой для аксессуаров.

Модель I имеет колонну из нержавеющей стали.

		цена €
1500280	Миксер планетарный VE-30 230/50-60/1	3864.00
1500281	Миксер планетарный VE-30C 230/50-60/1	4411.00
1500282	Миксер планетарный VE-30I 230/50-60/1	4285.00

Включенные комплектующие

- Чаша из нержавеющей стали.
- Крюк для теста спиральной формы для кондитерского теста.
- Лопатка-мешалка для приготовления разнообразных соусов.
- Венчик для взбивания яичного белка, приготовления суфле, майонеза, кремов и т. д.
- Чаша емкостью 20 литров.

Оptionное оборудование

- Розетка для аксессуаров.
- Колонна из нержавеющей стали.
- Комплект для малых объемов на 10 л.
- Тележка для передвижения чаши.
- Опора с колесами для передвижения миксера.



NSF

МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ VE-40 / VE-40C

Напольная модель. Чаша емкостью 40 литров.

Модель С оснащена розеткой для аксессуаров.

		цена €
1500240	Миксер планетарный VE-40 230/50-60/1	5591.00
1500241	Миксер планетарный VE-40C 230/50-60/1	5868.00

Включенные комплектующие

- Чаша из нержавеющей стали.
- Крюк для теста спиральной формы для кондитерского теста.
- Лопатка-мешалка для приготовления разнообразных соусов.
- Венчик для взбивания яичного белка, приготовления суфле, майонеза, кремов и т. д.
- Чаша емкостью 20 литров.

Оptionное оборудование

- Розетка для аксессуаров.
- Комплект для малых объемов на 20 л.
- Тележка для передвижения чаши.
- Опора с колесами для передвижения миксера.



АКСЕССУАРЫ

Чаши для миксеров



- ▶ Дополнительные чаши повышенной прочности из нержавеющей стали.

		цена €
2502305	Чаша ВМ-5	100.00
2509494	Чаша ВЕ-10	142.00
2509495	Чаша ВЕ-20	173.00
2509564	Чаша ВЕ-30	368.00
2509497	Чаша ВЕ-40	413.00

Комплекты для малых объемов



- ▶ Комплект состоит из чаши и трех насадок.
- ▶ Для переработки меньшего количества продуктов на миксерах, предназначенных для более крупных емкостей.

		цена €
1500222	Комплект для малых объемов 10 л для ВЕ-20	541.00
1500296	Комплект для малых объемов 10 л для ВЕ-30	647.00
1500242	Комплект для малых объемов 20 л для ВЕ-40	743.00

Тележка для чаши



- ▶ Облегчает передвижение наполненной чаши.
- ▶ Тележка изготовлена из сверхпрочной нержавеющей стали.
- ▶ Чаша не включена в комплект.

		цена €
1500260	Тележка для чаши 20 л	402.00
1500261	Тележка для чаши 30 л	402.00
1500262	Тележка для чаши 40 л	402.00

Опора на колесах



- Опора специально спроектирована для удовлетворения необходимости частого перемещения миксера.

		цена €
1500265	Комплект колес для миксера ВЕ	308.00

Овощерезка/терка CR-143



- ▶ Работает с такими же дисковыми насадками (но с другими решетчатыми насадками), как и Овощерезка СА-301
- ▶ Может использоваться как с картофелечистками РРС, так и планетарными миксерами, имеющими возможность комбинирования аксессуаров.

		цена €
1010026	Овощерезка/терка CR-143	434.00


Мясорубка НМ-71


Может использоваться как с картофелечистками (РРС-6 и РРС-12), так и планетарными миксерами, имеющими возможность комбинирования аксессуаров (ВЕ-10, ВЕ-20, ВЕ-30 и ВЕ-40).

		цена €
1010045	Мясорубка НМ-71	413.00

Насадка для пюре Р-132


Может использоваться как с картофелечистками (РРС-6 и РРС-12), так и планетарными миксерами, имеющими возможность комбинирования аксессуаров (ВЕ-10, ВЕ-30 и ВЕ-40)

		цена €
1010052	Насадка для пюре Р-132	423.00



Хлеборезка

Автоматическая хлеборезка



Производительность 8400 или 16 800 ломтиков в час при разовой загрузке одного или двух батонов в зависимости от их толщины. Идеальное решение для закусочных, ресторанов, отелей, школьных столовых, больниц и т. д. для достижения высокой производительности и быстроты.

- ▶ Машина для нарезки хлеба на ломтики регулируемой толщины.
- ▶ Загрузочное отверстие с вместимостью до двух батонов.
- ▶ Идеально подходит для ресторанов и крупных столовых.
- ▶ Прибор полностью изготовлен из нержавеющей стали.
- ▶ Максимальная экономия благодаря быстрой и единообразной нарезке.
- ▶ Улучшение гигиены за счет сокращения воздействия оператора на продукт.
- ▶ Упрощенная чистка.
- ▶ Съёмное лезвие.
- ▶ Наличие системы безопасности на крышке и защитной решетки на разгрузочном отверстии.

	CP-250
Производительность (кол-во ломтиков)	8400 / 16800
Толщина нарезки	10mm - 90mm
РАЗМЕРЫ ЗАГРУЗОЧНОГО ОТВЕРСТИЯ	115 x 135mm
Мощность	250W
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ	410x524x910mm
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ С ОПОРОЙ	494x567x605mm
ВЕС НЕТТО	26,5Kg



ХЛЕБОРЕЗКА CP-250

Производительность 8400/16 800 ломтиков в час при разовой загрузке одного или двух батонов
Толщина ломтиков – от 10 до 90 мм

1050225 Хлеборезка CP-250 230/50/1

цена €

1759.00

Оptionное оборудование

- Опора из нержавеющей стали

АКСЕССУАРЫ

Опора для хлеборезки



- ▶ Полностью изготовлена из нержавеющей стали.
- ▶ Средняя платформа для емкости с нарезанным хлебом.
- ▶ Наличие 2-х колес для перемещения прибора.

1050230 Опора для CP-250

цена €

416.00

Мясорубки

Профессиональные мясорубки Sammic производительностью от 100 до 450 кг/ч в зависимости от модели.



Промышленные мясорубки разной производительности и напряжения с различными системами измельчения. Также доступны мясорубки с охладителем.

Sammic предлагает две серии мясорубок:

PS-12/22/32, состоящую из трех моделей из нержавеющей стали производительностью от 100 до 425 кг/ч. Модели 22 / 32 имеют возможность использования различных систем измельчения.

PS-22 / 32R – мясорубки из нержавеющей стали с охладителем для установки на рабочем столе, обеспечивающие максимальную гигиену и пищевую безопасность.



	PS-12	PS-22	PS-32
РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ			
Производительность в час (макс.)	100Kg	280Kg	425Kg
ХАРАКТЕРИСТИКИ			
Диаметр решетки	70mm	82mm	98mm
Мощность	440W	1100W	1500W
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ			
Внешние размеры	227x470x410mm	310x440x480mm	310x460x480mm
Вес нетто	18Kg	31Kg	33Kg



МЯСОРУБКА PS-12

Производительность – 100 кг/ч

Привод мясорубки и алюминиевая насадка мясорубки с сборе. Система Enterprise. В комплект входит 1 нож и 1 решетка 6 мм.

		цена €
1050110	Мясорубка PS-12 230/50/1	809.00

Включенные комплектующие

- Алюминиевая насадка мясорубки с сборе системы Enterprise.
- Решетка с отверстиями 6 мм.

Оptionное оборудование

- Решетки с разным диаметром отверстий: 4,5 / 6 / 8 мм.



МЯСОРУБКА PS-22

Производительность – до 280 кг/ч

Привод и насадка мясорубки заказываются по-отдельности. Насадки доступны в исполнении из нержавеющей стали или алюминия с системой Enterprise, или системой Unger (с двойным измельчением) из нержавеющей стали с 1-им ножом и решеткой 4,5 мм.

		цена €
1050210	Привод мясорубки PS-22 230/50/1	1225.00
1050212	Привод мясорубки PS-22 230-400/50/3	1160.00
9500100	PS-22III Мясорубка с алюминиевой насадкой системы Enterprise	1463.00
9500101	PS-22III Мясорубка с насадкой из нержавеющей стали системы Enterprise	1712.00
9500102	PS-22III Мясорубка с насадкой из нержавеющей стали системы Unger (двойное измельчение)	1752.00
9500103	PS-22II Мясорубка с алюминиевой насадкой системы Enterprise	1528.00
9500104	PS-22II Мясорубка с насадкой из нержавеющей стали системы Enterprise	1777.00
9500105	PS-22II Мясорубка с насадкой из нержавеющей стали системы Unger (двойное измельчение)	1817.00

Включенные комплектующие

- Привод мясорубки.

Опциональное оборудование

- Насадка мясорубки алюминиевая системы Enterprise.
- Насадка мясорубки из нержавеющей стали системы Enterprise.
- Насадка мясорубки из нержавеющей стали системы Unger (двойной измельчение).
- Решетки с разным диаметром отверстий: 3 / 4,5 / 6 / 8 мм.



МЯСОРУБКА PS-32

Производительность – до 425 кг/ч

Привод и насадка мясорубки заказываются по-отдельности. Насадки доступны в исполнении из нержавеющей стали или алюминия с системой Enterprise, или системой Unger (с двойным измельчением) из нержавеющей стали с 1-им ножом и решеткой 4,5 мм.

		цена €
1050220	Привод мясорубки PS-32 230-400/50/3	1300.00
9500106	PS-22III Мясорубка с алюминиевой насадкой системы Enterprise	1694.00
9500107	PS-22III Мясорубка с насадкой из нержавеющей стали системы Enterprise	2093.00
9500108	PS-22III Мясорубка с насадкой из нержавеющей стали системы Unger (двойное измельчение)	2156.00

Включенные комплектующие

- Привод мясорубки.

Опциональное оборудование

- Насадка мясорубки алюминиевая системы Enterprise.
- Насадка мясорубки из нержавеющей стали системы Enterprise.
- Насадка мясорубки из нержавеющей стали системы Unger (двойной измельчение).
- Решетки с разным диаметром отверстий: 3 / 4,5 / 6 / 8 мм.

АКСЕССУАРЫ
Насадка мясорубки Enterprise алюминиевая в сборе


		цена €
1050214	Насадка мясорубки алюминиевая в сборе PS-22 Enterprise	303.00
1050222	Насадка мясорубки алюминиевая в сборе PS-32 Enterprise	394.00

Насадка мясорубки Enterprise из нержавеющей стали в сборе


		цена €
1050215	Насадка мясорубки в сборе из нержавеющей стали PS-22 Enterprise	552.00
1050223	Насадка мясорубки в сборе из нержавеющей стали PS-32 Enterprise	793.00

Насадка мясорубки Unger из нержавеющей стали в сборе


		цена €
1050216	Насадка мясорубки в сборе из нержавеющей стали PS-22 Unger	592.00
1050224	Насадка мясорубки в сборе из нержавеющей стали PS-32 Unger	856.00

Решетки


		цена €
2011525	Решетка 12 4,5 мм PS-12/HM-70	19.00
2011527	Решетка 12 6 мм PS-12/HM-70	19.00
2011530	Решетка 12 8 мм PS-12/HM-70	18.00
2051051	Решетка 22 3 мм	39.00
2051014	Решетка 22 4,5 мм	29.00
2051052	Решетка 22 6 мм	29.00
2051053	Решетка 22 8 мм	25.00
2052051	Решетка 32 3 мм	52.00
2052014	Решетка 32 4,5 мм	41.00
2052052	Решетка 32 6 мм	39.00
2052053	Решетка 32 8 мм	38.00
2051524	Решетка Unger 22 3 мм	37.00
2051525	Решетка Unger 22 4,5 мм	24.00
2051526	Решетка Unger 22 6 мм	24.00
2051527	Решетка Unger 22 8 мм	24.00
2051774	Решетка Unger 32 3 мм	52.00
2051775	Решетка Unger 32 4,5 мм	40.00
2051776	Решетка Unger 32 6 мм	37.00
2051777	Решетка Unger 32 8 мм	36.00



Картофелерезка ручная для картофеля фри

Промышленная картофелерезка для картофеля фри

Идеально подходит ресторанам и предприятиям общественного питания для получения 100-150 кг/ч нарезанного картофеля.



Ручная картофелерезка с корпусом из легкого и прочного нержавеющей сплава позволяет получить единообразный неповрежденный конечный продукт без образования отходов. Рычаг и крепления машины изготовлены из нержавеющей стали. Вытянутая форма рычага позволяют достичь высокой эффективности при минимальном усилии.

С помощью разных насадок можно осуществлять нарезку толщиной 8, 10 и 12 мм. Пресс проталкивает нарезанный картофель так, что в решетке не остается остатков.

Ручная картофелерезка CF-5 очень удобна: вытянутая форма рычага позволяет достичь максимальной эффективности при минимальном усилии, в то время как гибкие компенсирующие пружины помогают при поднятии пресса-проталкивателя.

На ножках имеются присоски для фиксации к опорной поверхности.

Ручная картофелерезка Sammic имеет сертификат соответствия NSF International и очень легко чистится.



NSF

КАРТОФЕЛЕРЕЗКА РУЧНАЯ CF-5

Идеально подходит для ресторанов и предприятий общественного питания

Производительность – от 100 до 150 кг/ч

Картофелерезка оснащена комплектом насадки с прессом.

1020061 Картофелерезка ручная CF-5 (10 x 10 мм)

цена €

291.00

Включенные комплектующие

- 1 комплект насадки с прессом

Оptionное оборудование

- Комплекты насадок с соответствующим прессом для нарезки разной толщины.
- Емкость для нарезанного картофеля.

АКСЕССУАРЫ

Комплекты насадок с прессом



		цена €
1020065	Комплект насадки с прессом для картофелерезки 8x8 CF-4/5	62.00
1020070	Комплект насадки с прессом для картофелерезки 10X10 CF-5	62.00
1020075	Комплект насадки с прессом для картофелерезки 12X12 CF-5	62.00



Профессиональные соковыжималки для цитрусовых

Надежные и долговечные промышленные соковыжималки для цитрусовых

Соковыжималки из нержавеющей стали для цитрусовых, предназначенные для кафе и закусочных

- ▶ Производительность: 200 апельсинов/час.
- ▶ Мощность: 130 Вт
- ▶ Электропитание: 230 В - 50 Гц



	ЕСМ	ЕСР
Производительность (шт./ч)	200	200
Мощность	130W	130W
С РЫЧАГОМ	-	Да
РУЧНАЯ	Да	-
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ		
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ	200x280x340mm	200x300x370mm
ВЕС НЕТТО	8,5 kg	10 kg



ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ ЕСМ

Ручная профессиональная соковыжималка для кафе и закусочных

- ▶ Корпус из нержавеющей стали.
- ▶ Ручное нажатие.
- ▶ Простая чистка.

		цена €
3420030	Соковыжималка для цитрусовых ЕСМ 230/50/1	348.00

Опционное оборудование

- Дуршлаг конусный из нержавеющей стали.
- Кувшин 1,5 л из нержавеющей стали.



СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ С РЫЧАГОМ ЕСР

Профессиональная соковыжималка с ручным рычагом для кафе и закусочных

- ▶ Корпус из нержавеющей стали.
- ▶ Нажатие ручным рычагом.
- ▶ Простое использование и облегченная чистка.

		цена €
3420033	Соковыжималка для цитрусовых ЕСР 230/50/1	469.00

Опционное оборудование

- Дуршлаг конусный из нержавеющей стали.
- Кувшин 1,5 л из нержавеющей стали.

АКСЕССУАРЫ

Дуршлаг для соковыжималки



- ▶ Дуршлаг из нержавеющей стали.
- ▶ Дуршлаг конусной формы диаметром 14 мм.

		цена €
4420522	Дуршлаг для кувшина из нержавеющей стали	19.00

Кувшин для соковыжималки



		цена €
4420144	Кувшин из нержавеющей стали 1,5 л	34.00







Промышленные вакуумные упаковочные машины

Широкий ассортимент вакуумных упаковочных машин для удовлетворения любых потребностей ресторанов и пищевого производства.



Sammic имеет более чем 20-летний опыт производства вакуумных упаковочных машин.

Благодаря этому мы можем предложить вакуумные упаковочные машины разной емкости с различным набором функций для удовлетворения любых нужд.

- **Серия S** оснащена сверхточным микропроцессором, позволяющим регулировать уровень вакуума с большой точностью внутри рабочей камеры. Кроме того, в отличие от серии T, машина имеет возможность программирования благодаря наличию сенсора, а также функцию вакуума "Плюс" и наполнения инертным газом.
- Вакуумные машины **серии T** оснащены электронным таймером и цифровой панелью управления. Они позволяют программировать машину по времени.
- **Линейка EXT** состоит из полупрофессиональных бескамерных вакуумных машин.

ХАРАКТЕРИСТИКИ	SV- 204T	SV-306T	SV-308	SV-310	SV-408	SV-410	SV-418	SV-420	SV-520
ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ	230V / 50-60Hz / 1~								
Мощность насоса (м3/н)	4	6	8	10	8	10	18	20	20
Двойной сварочный шов	нет				да				
Используемая длина запаячной (мм)	264	314	314	314	414	414	414	414	414+414
Мощность (W)	100	370	370	370	370	370	750	750	750
ПРЕДЕЛЬНОЕ ВАКУУМНОЕ ДАВЛЕНИЕ	2	2	2	2	2	2	2	2	2
РАЗМЕРЫ КАМЕРЫ (мм)									
Ширина	280	330	330	330	430	430	430	430	560
Глубина	300	360	360	360	415	415	415	415	430
Высота	90	140	140	140	145	145	180	180	180
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ (мм)									
Ширина	323	384	384	384	500	500	500	500	642
Глубина	405	455	455	455	500	500	500	500	557
Высота	260	405	405	405	413	413	448	448	455
ВЕС НЕТТО	23	34	34	34	64	64	70	70	80
Платформа	1								

ХАРАКТЕРИСТИКИ	SV-604 /606	SV-604CC /606CC	SV-806 /810	SV-806CC /810CC	SV-806LL /810LL	SV-6100	SV-6160	SV-6100G	SV-6160G
ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ	230-400V / 50Hz / 3N~								
Мощность насоса (м3/н)	40/63	40/63	63/100	63/100	63/100	100	155	100	155
Двойной сварочный шов	да								
Используемая длина запаячной (мм)	650+407	459+459	842+524	524+524	842+842	662+662	662+662	662+662	662+662
Мощность (W)	1.100/1.500	1.100/1.500	1.500/2.200	1.500/2.200	1.500/2.200	2.200	4.000	2.200	4.000
ПРЕДЕЛЬНОЕ ВАКУУМНОЕ ДАВЛЕНИЕ	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
РАЗМЕРЫ КАМЕРЫ (мм)									
Ширина	672	672	864	864	864	662	662	662	662
Глубина	481	481	603	603	603	656	656	656	656
Высота	185	185	210	210	210	205	205	205	205
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ (мм)									
Ширина	740	740	990	990	990	1.640	1.640	1.640	1.640
Глубина	553	553	760	760	760	874	874	874	874
Высота	1.035	1.035	995	995	995	1.370	1.370	1.370	1.370
ВЕС НЕТТО	145/159	145/159	232/250	232/250	232/250	360	360	360	360
Платформа	1				4				



СЕРИЯ Т

Контроль вакуума по времени

Цифровая панель, управляемая **электронным таймером**, контролирует операции создания вакуума в пакетах и их сварки с учетом заданного времени. Встроенная функция плавного восстановления атмосферного давления.

Профессиональные вакуумные упаковочные машины Samic позволяют увеличивать срок хранения сырых и готовых продуктов без потери их веса. Внешний корпус и внутренняя камера машины изготовлены из нержавеющей стали, а беспроводная запаечная рейка упрощает чистку прибора.

Вакуумные упаковочные машины Samic линейки Т оснащены цифровой панелью, управляемой **электронным таймером**, с помощью которого можно контролировать операции создания вакуума в пакетах и их сварки с учетом заданного времени. Все модели имеют встроенную функцию плавного восстановления атмосферного давления.

Светодиодные индикаторы на панели управления позволяют следить за этапом цикла во время действия машины. Прибор оснащен кнопкой СТОП, с помощью которой можно остановить процесс в любой момент и перейти к следующему этапу.

Вакуумные упаковочные машины Samic имеют **программу сушки насоса**, благодаря которой увеличивается его долговечность, а также оснащены **счетчиком** времени эксплуатации, с помощью которого можно узнать о необходимости замены масла.



ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА SV-204T

Модель для установки на рабочем столе. 4 м³/ч. 264 мм.

Запаечная рейка длиной 264 мм.

Машина оснащена насосом Busch 4 м³/ч.

1140400	Вакуумная упаковочная машина SV-204T 230/50-60/1	цена €
		1566.00

Включенные комплектующие

- Платформа.

Оptionное оборудование

- Комплект Vac-Norm для выносной вакуумной камеры.
- Пакеты для вакуумной упаковки.



ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА SV-306T

Модель для установки на рабочем столе. 6 м³/ч. 314 мм.

Запаечная рейка длиной 314 мм.

Машина оснащена насосом Busch 6 м³/ч.

Цельноштампованная камера.

1140410	Вакуумная упаковочная машина SV-306T 230/50-60/1	цена €
		2098.00

Включенные комплектующие

- Платформа.

Оptionное оборудование

- Комплект Vac-Norm для выносной вакуумной камеры.
- Комплект для резки пакетов.
- Опорная пластина для жидкостей.
- Пакеты для вакуумной упаковки.



NSF

ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА SV-308T

Модель для установки на рабочем столе. 8 м³/ч. 314 мм.
 Запаечная рейка длиной 314 мм.
 Машина оснащена насосом 8 м³/ч.
 Цельноштампованная камера.

		цена €
1140417	Вакуумная упаковочная машина SV-308T 230/50-60/1	2002.00

Включенные комплектующие

· Платформа.

Оptionное оборудование

- Комплект Vac-Norm для выносной вакуумной камеры.
- Комплект для резки пакетов.
- Опорная пластина для жидкостей.
- Пакеты для вакуумной упаковки.



NSF

ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА SV-310T

Модель для установки на рабочем столе. 10 м³/ч. 314 мм.
 Запаечная рейка длиной 314 мм.
 Машина оснащена насосом Busch 10 м³/ч.
 Цельноштампованная камера.

		цена €
1140420	Вакуумная упаковочная машина SV-310T 230/50-60/1	2204.00

Включенные комплектующие

Платформа.

Оptionное оборудование

- Комплект Vac-Norm для выносной вакуумной камеры.
- Комплект для резки пакетов.
- Опорная пластина для жидкостей.
- Пакеты для вакуумной упаковки.



NSF

ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА SV-408T

Модель для установки на рабочем столе. 8 м³/ч. 414 мм.
 Запаечная рейка длиной 414 мм.
 Машина оснащена насосом 8 м³/ч.
 Цельноштампованная камера.

		цена €
1140429	Вакуумная упаковочная машина SV-408T 230/50-60/1	2702.00

Включенные комплектующие

Платформа.

Оptionное оборудование

- Комплект Vac-Norm для выносной вакуумной камеры.
- Комплект для резки пакетов.
- Опорная пластина для жидкостей.
- Пакеты для вакуумной упаковки.



NSF

ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА SV-410T

Модель для установки на рабочем столе. 10 м³/ч. 414 мм.
Запаечная рейка длиной 414 мм.
Машина оснащена насосом Busch 10 м³/ч.
Цельноштампованная камера.

		цена €
1140430	Вакуумная упаковочная машина SV-410T 230/50-60/1	2857.00

Включенные комплектующие

Платформа.

Оptionное оборудование

- Комплект Vac-Norm для выносной вакуумной камеры.
- Комплект для резки пакетов.
- Опорная пластина для жидкостей.
- Пакеты для вакуумной упаковки.



NSF

ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА SV-418T

Модель для установки на рабочем столе. 18 м³/ч. 414 мм.
Запаечная рейка длиной 414 мм.
Машина оснащена насосом 18 м³/ч.
Цельноштампованная камера.

		цена €
1140438	Вакуумная упаковочная машина SV-418T 230/50-60/1	2916.00

Включенные комплектующие

Платформа.

Оptionное оборудование

- Комплект Vac-Norm для выносной вакуумной камеры.
- Комплект для резки пакетов.
- Опорная пластина для жидкостей.
- Пакеты для вакуумной упаковки.



NSF

ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА SV-420T

Модель для установки на рабочем столе. 20 м³/ч. 414 мм.
Запаечная рейка длиной 414 мм.
Машина оснащена насосом Busch 20 м³/ч.
Цельноштампованная камера.

		цена €
1140440	Вакуумная упаковочная машина SV-420T 230/50-60/1	3155.00

Включенные комплектующие

Платформа.

Оptionное оборудование

- Комплект Vac-Norm для выносной вакуумной камеры.
- Комплект для резки пакетов.
- Опорная пластина для жидкостей.
- Пакеты для вакуумной упаковки.



NSF

ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА SV-520T

Модель для установки на рабочем столе. 20 м³/ч. 414 + 414 мм.
 Две запаечные рейки длиной 414 мм каждая.
 Машина оснащена насосом Busch 20 м³/ч.

		цена €
1140448	Вакуумная упаковочная машина SV-520T2 230/50-60/1	3927.00

Включенные комплектующие

· Платформа.

Оptionное оборудование

- Комплект Vac-Norm для выносной вакуумной камеры.
- Комплект для резки пакетов.
- Опорная пластина для жидкостей.
- Пакеты для вакуумной упаковки.



NSF

ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА SV-604T

Напольная модель. 40 м³/ч. 650 + 407 мм.
 Две запаечные рейки длиной 650 + 407 мм.
 Машина оснащена насосом Busch 40 м³/ч.

		цена €
1140460	Вакуумная упаковочная машина SV-604T 230-400/50/3N	6242.00

Включенные комплектующие

Платформа.

Оptionное оборудование

- Комплект Vac-Norm для выносной вакуумной камеры.
- Комплект для резки пакетов.
- Опорная пластина для жидкостей.
- Пакеты для вакуумной упаковки.



NSF

ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА SV-606T

Напольная модель. 63 м³/ч. 650 + 407 мм.
 Две запаечные рейки длиной 650 + 407 мм.
 Машина оснащена насосом Busch 63 м³/ч.

		цена €
1140470	Вакуумная упаковочная машина SV-606T 230-400/50/3N	6540.00

Включенные комплектующие

Платформа.

Оptionное оборудование

- Комплект Vac-Norm для выносной вакуумной камеры.
- Комплект для резки пакетов.
- Опорная пластина для жидкостей.
- Пакеты для вакуумной упаковки.



NSF

ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА SV-604CCT

Напольная модель. 40 м³/ч. 459 + 459 мм.
 Две запаечные рейки длиной 459 мм каждая.
 Машина оснащена насосом Busch 40 м³/ч.

		цена €
1140462	Вакуумная упаковочная машина SV-604CCT 230-400/50/3N	6242.00

Включенные комплектующие

Платформа.

Оptionное оборудование

- Комплект Vac-Norm для выносной вакуумной камеры.
- Комплект для резки пакетов.
- Опорная пластина для жидкостей.
- Пакеты для вакуумной упаковки.



NSF

ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА SV-606CCT

Напольная модель. 63 м³/ч. 459 + 459 мм.
Две запаечные рейки длиной 459 мм каждая.
Машина оснащена насосом Busch 63 м³/ч.

		цена €
1140472	Вакуумная упаковочная машина SV-606CCT 230-400/50/3N	6540.00

Включенные комплектующие

Платформа.

Опциональное оборудование

- Комплект Vac-Norm для выносной вакуумной камеры.
- Комплект для резки пакетов.
- Опорная пластина для жидкостей.
- Пакеты для вакуумной упаковки.



NSF

ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА SV-806T

Напольная модель. 63 м³/ч. 842 + 524 мм.
Две запаечные рейки длиной 842 + 524 мм.
Машина оснащена насосом Busch 63 м³/ч.

		цена €
1140480	Вакуумная упаковочная машина SV-806T 230-400/50/3N	8064.00

Включенные комплектующие

Платформа.

Опциональное оборудование

- Комплект Vac-Norm для выносной вакуумной камеры.
- Комплект для резки пакетов.
- Опорная пластина для жидкостей.
- Пакеты для вакуумной упаковки.



NSF

ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА SV-810T

Напольная модель. 100 м³/ч. 842 + 524 мм.
Две запаечные рейки длиной 842 + 524 мм.
Машина оснащена насосом Busch 100 м³/ч.

		цена €
1140490	Вакуумная упаковочная машина SV-810T 230-400/50/3N	9466.00

Включенные комплектующие

Платформа.

Опциональное оборудование

- Комплект Vac-Norm для выносной вакуумной камеры.
- Комплект для резки пакетов.
- Опорная пластина для жидкостей.
- Пакеты для вакуумной упаковки.



СЕРИЯ S

Контроль вакуума с помощью сенсора

Профессиональные вакуумные упаковочные машины Sammic позволяют увеличивать срок хранения сырых и готовых продуктов без потери их веса. Корпус и камера машины изготовлены из нержавеющей стали, а беспроводная запаечная рейка упрощает и сокращает время, необходимое на чистку прибора.

Вакуумные упаковочные машины Sammic серии S оснащены цифровой панелью, управляемой сверхточным микропроцессором, которая позволяет наиболее точно регулировать уровень вакуума внутри камеры. Опция "Вакуум Плюс" позволяет запрограммировать дополнительное время вакуума при достижении значения 99%. Все модели имеют встроенную функцию плавного восстановления атмосферного давления и наполнения инертным газом.

Вакуумные упаковочные машины Sammic линейки S легко программируются и имеют память на 10 программ.

Светодиодные индикаторы на панели управления позволяют следить за этапом цикла во время действия машины. Прибор оснащен кнопкой СТОП, с помощью которой можно остановить процесс в любой момент и перейти к следующему этапу.

Вакуумные упаковочные машины Sammic имеют программу сушки насоса, благодаря которой увеличивается его долговечность, а также оснащены счетчиком времени эксплуатации, с помощью которого можно узнать о необходимости замены масла.



NSF

ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА SV-310S

Модель для установки на рабочем столе. 10 м³/ч. 314 мм.
Запаечная рейка длиной 314 мм.
Машина оснащена насосом Busch 10 м³/ч.
Цельноштампованная камера.

1140421	Вакуумная упаковочная машина SV-310S 230/50-60/1	цена € 2360.00
---------	--	--------------------------

Включенные комплектующие

- Платформа.

Опциональное оборудование

- Комплект Vac-Norm для выносной вакуумной камеры.
- Комплект для резки пакетов.
- Опорная пластина для жидкостей.
- Пакеты для вакуумной упаковки.



NSF

ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА SV-410S

Модель для установки на рабочем столе. 10 м³/ч. 414 мм.
Запаечная рейка длиной 414 мм.
Машина оснащена насосом Busch 10 м³/ч.
Цельноштампованная камера.

1140431	Вакуумная упаковочная машина SV-410S 230/50-60/1	цена € 3017.00
---------	--	--------------------------

Включенные комплектующие

- Платформа.

Опциональное оборудование

- Комплект Vac-Norm для выносной вакуумной камеры.
- Комплект для резки пакетов.
- Опорная пластина для жидкостей.
- Пакеты для вакуумной упаковки.



ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА SV-420S

Модель для установки на рабочем столе. 20 м³/ч. 414 мм.
Запаечная рейка длиной 414 мм.
Машина оснащена насосом Busch 20 м³/ч.
Цельноштампованная камера.

		цена €
1140441	Вакуумная упаковочная машина SV-420S 230/50-60/1	3315.00

Включенные комплектующие

Платформа.

Оptionное оборудование

- Комплект Vac-Norm для выносной вакуумной камеры.
- Комплект для резки пакетов.
- Опорная пластина для жидкостей.
- Пакеты для вакуумной упаковки.



ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА SV-520S

Модель для установки на рабочем столе. 20 м³/ч. 414 + 414 мм.
Две запаечные рейки длиной 414 мм каждая.
Машина оснащена насосом Busch 20 м³/ч.

		цена €
1140449	Вакуумная упаковочная машина SV-520S2 230/50-60/1	4197.00

Включенные комплектующие

Платформа.

Оptionное оборудование

- Комплект Vac-Norm для выносной вакуумной камеры.
- Комплект для резки пакетов.
- Опорная пластина для жидкостей.
- Пакеты для вакуумной упаковки.



ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА SV-604S

Напольная модель. 40 м³/ч. 650 + 407 мм.
Две запаечные рейки длиной 650 + 407 мм.
Машина оснащена насосом Busch 40 м³/ч.

		цена €
1140461	Вакуумная упаковочная машина SV-604S 230-400/50/3N	6444.00

Включенные комплектующие

Платформа.

Оptionное оборудование

- Комплект Vac-Norm для выносной вакуумной камеры.
- Комплект для резки пакетов.
- Опорная пластина для жидкостей.
- Пакеты для вакуумной упаковки.



ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА SV-606S

Напольная модель. 63 м³/ч. 650 + 407 мм.
Две запаечные рейки длиной 650 + 407 мм.
Машина оснащена насосом Busch 63 м³/ч.

1140471	Вакуумная упаковочная машина SV-606S 230-400/50/3N	цена € 6720.00
---------	--	--------------------------

Включенные комплектующие

Платформа.

Оptionное оборудование

- Комплект Vac-Norm для выносной вакуумной камеры.
- Комплект для резки пакетов.
- Опорная пластина для жидкостей.
- Пакеты для вакуумной упаковки.



ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА SV-604CCS

Напольная модель. 40 м³/ч. 459 + 459 мм.
Две запаечные рейки длиной 459 мм каждая.
Машина оснащена насосом Busch 40 м³/ч.

1140463	Вакуумная упаковочная машина SV-604CCS 230-400/50/3N	цена € 6444.00
---------	--	--------------------------

Включенные комплектующие

Платформа.

Оptionное оборудование

- Комплект Vac-Norm для выносной вакуумной камеры.
- Комплект для резки пакетов.
- Опорная пластина для жидкостей.
- Пакеты для вакуумной упаковки.



ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА SV-606CCS

Напольная модель. 63 м³/ч. 459 + 459 мм.
Две запаечные рейки длиной 459 мм каждая.
Машина оснащена насосом Busch 63 м³/ч.

1140473	Вакуумная упаковочная машина SV-606CCS 230-400/50/3N	цена € 6720.00
---------	--	--------------------------

Включенные комплектующие

Платформа.

Оptionное оборудование

- Комплект Vac-Norm для выносной вакуумной камеры.
- Комплект для резки пакетов.
- Опорная пластина для жидкостей.
- Пакеты для вакуумной упаковки.



ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА SV-806S

Напольная модель. 63 м³/ч. 842 + 524 мм.
 Две запаечные рейки длиной 842 + 524 мм.
 Машина оснащена насосом Busch 63 м³/ч.

		цена €
1140481	Вакуумная упаковочная машина SV-806S 230-400/50/3N	8496.00

Включенные комплектующие

Платформа.

Опциональное оборудование

- Комплект Vac-Norm для выносной вакуумной камеры.
- Комплект для резки пакетов.
- Опорная пластина для жидкостей.
- Пакеты для вакуумной упаковки.



ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА SV-810S

Напольная модель. 100 м³/ч. 842 + 524 мм.
 Две запаечные рейки длиной 842 + 524 мм.
 Машина оснащена насосом Busch 100 м³/ч.

		цена €
1140491	Вакуумная упаковочная машина SV-810S 230-400/50/3N	9837.00

Включенные комплектующие

Платформа.

Опциональное оборудование

- Комплект Vac-Norm для выносной вакуумной камеры.
- Комплект для резки пакетов.
- Опорная пластина для жидкостей.
- Пакеты для вакуумной упаковки.



ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА SV-806CCS

Напольная модель. 63 м³/ч. 524 + 524 мм.
 Две запаечные рейки длиной 524 + 524 мм.
 Машина оснащена насосом Busch 63 м³/ч.

		цена €
1140487	Вакуумная упаковочная машина SV-806CCS 230-400/50/3N	8538.00

Включенные комплектующие

Платформа.

Опциональное оборудование

- Комплект Vac-Norm для выносной вакуумной камеры.
- Комплект для резки пакетов.
- Опорная пластина для жидкостей.
- Пакеты для вакуумной упаковки.



ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА SV-810CCS

Напольная модель. 100 м³/ч. 524 + 524 мм.
 Две запаечные рейки длиной 524 + 524 мм.
 Машина оснащена насосом Busch 100 м³/ч.

		цена €
1140494	Вакуумная упаковочная машина SV-810CCS 230-400/50/3N	9885.00

Включенные комплектующие

Платформа.

Опциональное оборудование

- Комплект Vac-Norm для выносной вакуумной камеры.
- Комплект для резки пакетов.
- Опорная пластина для жидкостей.
- Пакеты для вакуумной упаковки.



ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА SV-806LLS

Напольная модель. 63 м³/ч. 842 + 842 мм.
 Две запаечные рейки длиной 842 мм каждая.
 Машина оснащена насосом Busch 63 м³/ч.

		цена €
1140482	Вакуумная упаковочная машина SV-806LLS 230-400/50/3N	8537.00

Включенные комплектующие

Платформа.

Опциональное оборудование

- Комплект Vac-Norm для выносной вакуумной камеры.
- Комплект для резки пакетов.
- Опорная пластина для жидкостей.
- Пакеты для вакуумной упаковки.



ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА SV-810LLS

Напольная модель. 100 м³/ч. 842 + 842 мм.
 Две запаечные рейки длиной 842 мм каждая.
 Машина оснащена насосом Busch 100 м³/ч.

		цена €
1140492	Вакуумная упаковочная машина SV-810LLS 230-400/50/3N	9912.00

Включенные комплектующие

Платформа.

Опциональное оборудование

- Комплект Vac-Norm для выносной вакуумной камеры.
- Комплект для резки пакетов.
- Опорная пластина для жидкостей.
- Пакеты для вакуумной упаковки.



ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА SV-6100

Двухкамерная вакуумная упаковочная машина. 100 м³/ч.

Высокопроизводительная двухкамерная вакуумная упаковочная машина с универсальной подвижной крышкой.

Насос Busch 100 м³/ч.

		цена €
1140520	Вакуумная упаковочная машина SV-6100 230-400/50/3N	14761.00
1140526	Вакуумная упаковочная машина SV-6100G 230-400/50/3N	15575.00

Включенные комплектующие

- 4 платформы.

Оptionное оборудование

- Функция наполнения инертным газом.
- Пакеты для вакуумной упаковки.



ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА SV-6160

Двухкамерная вакуумная упаковочная машина. 155 м³/ч.

Высокопроизводительная двухкамерная вакуумная упаковочная машина с универсальной подвижной крышкой.

Насос Busch 155 м³/ч.

		цена €
1140521	Вакуумная упаковочная машина SV-6160 230-400/50/3N	17815.00
1140527	Вакуумная упаковочная машина SV-6160G 230-400/50/3N	18629.00

Включенные комплектующие

- 4 платформы.

Оptionное оборудование

- Функция наполнения инертным газом.
- Пакеты для вакуумной упаковки.

АКСЕССУАРЫ

Комплект для резки пакетов



- ▶ Для среза лишней части пакета.

		цена €
2149501	Термонож 414 (SV-400/500)	123.00
2149502	Термонож 407 (SV-600)	123.00
2149503	Термонож 650 (SV-600)	190.00
2149504	Термонож 459 (SV-600 CC)	158.00
2149505	Термонож 524 (SV-800)	168.00
2149506	Термонож 842 (SV-800)	253.00

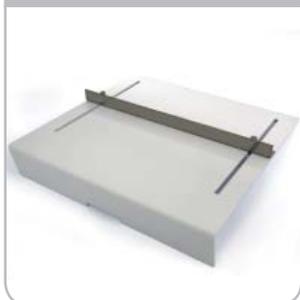
Платформа



- ▶ Изготовлена из полиэтилена.

		цена €
2140023	Платформа V-201	34.00
2143001	Платформа SV-600 CC	87.00
2142344	Платформа SV-300	46.00

Опорная пластина для жидкостей



- ▶ Исполнение из поликарбоната для вакуумных упаковочных машин серии 400-500-600.
- ▶ Исполнение из нержавеющей стали для вакуумных упаковочных машин серии 800.
- ▶ Регулируемый ограничитель для пакетов.

		цена €
2149020	Опорная пластина для жидкостей V-4xx	73.00
2149074	Опорная пластина для жидкостей V-641	75.00
2149531	Опорная пластина для жидкостей SV-300	70.00

Комплект Vac-Norm



- ▶ Длина шланга – 1,50 м.

		цена €
2149244	Комплект Vac-Norm настольный	72.00
2149257	Комплект Vac-Norm с опорой	84.00



Контейнеры Vac-Norm



► Изготовлены из нержавеющей стали.

		цена €
5140100	Контейнер Vac-Norm 1/1, 200 мм	136.00
5140102	Контейнер Vac-Norm 1/1, 150 мм	121.00
5140104	Контейнер Vac-Norm 1/1, 100 мм	97.00
5140106	Контейнер Vac-Norm 1/2, 150 мм	66.00
5140108	Контейнер Vac-Norm 1/2, 100 мм	63.00
5140110	Контейнер Vac-Norm 1/3, 150 мм	61.00
5140112	Контейнер Vac-Norm 1/3, 100 мм	52.00
5140114	Крышка Vac-Norm 1/1	81.00
5140116	Крышка Vac-Norm 1/2	65.00
5140118	Крышка Vac-Norm 1/3	49.00
5140120	Прокладка для крышки Vac-Norm 1/1	21.00
5140122	Прокладка для крышки Vac-Norm 1/2	20.00
5140124	Прокладка для крышки Vac-Norm 1/3	11.00
5140126	Клапан	3.00

Пакеты стандартные для вакуумной упаковки



► Изготовлены из пленки PA/PE.

		цена €
1140600	Пакеты вакуумные стандартные 180X300 (100 шт.)	19.00
1140601	Пакеты вакуумные стандартные 350 X 550 (100 шт.)	45.00
1140602	Пакеты вакуумные стандартные 300X400 (100 шт.)	32.00

Пакеты гофрированные для вакуумной упаковки



► Изготовлены из многослойной пленки PA/PE.

		цена €
1140610	Пакеты вакуумные гофрированные 180X300 (100 шт.)	26.00
1140613	Пакеты вакуумные гофрированные 300X400 (50 шт.)	23.00
1140614	Пакеты вакуумные гофрированные 350X550 (50 шт.)	35.00



Термоупаковочная машина для лотков

Термоупаковка лотков с пленкой

Максимальная ширина бобины – 150 мм

- ▶ Идеально подходит для транспортировки готовых или полуготовых продуктов.
- ▶ Делает возможной транспортировку продукта без потери жидкости или соуса.
- ▶ Корпус из нержавеющей стали.
- ▶ Электронное регулирование температуры.
- ▶ Плоская универсальная запаечная пластина подходит для лотков любых размеров.
- ▶ Одновременная сварка и обрезание пленки.



ТЕРМОУПАКОВОЧНАЯ МАШИНА TS-150

Для термоупаковки лотков с пленкой

Максимальная ширина бобины – 150 мм

- ▶ Идеально подходит для транспортировки готовых или полуготовых продуктов.
- ▶ Делает возможной транспортировку продукта без потери жидкости или соуса.
- ▶ Корпус из нержавеющей стали.
- ▶ Электронное регулирование температуры.
- ▶ Плоская универсальная запаечная пластина подходит для лотков любых размеров.
- ▶ Одновременная сварка и обрезание пленки.

1150001	Термоупаковочная машина TS-150 230/50-60/1
---------	--

цена €

935.00

Включенные комплектующие

- 2 сменные колодки с возможностью использования лотков разных размеров.
- 1 бобина пленки.

АКСЕССУАРЫ

Бобина пленки для термоупаковочных машин



2150165	Бобина пленки для TS-150
---------	--------------------------

цена €

46.00

Лотки полипропиленовые



- ▶ Большой выбор размеров и емкостей.
- ▶ Доступны в пакетах по 800 шт.

		цена €
5150100	Лотки 192x136x98 2l 400 шт.	167.00
5150106	Лотки 192x136x85 1,5 л 800 шт.	165.00
5150111	Лотки 192x136x72 1,2 л 800 шт.	165.00
5150116	Лотки 192x136x54 1 л 800 шт.	125.00
5150120	Лотки 192x136x40 0,75l 400 шт.	126.00
5150125	Лотки 192x136x35 0,65l 400 шт.	123.00
5150130	Лотки 136x96x66 0,5 л 800 шт.	64.00
5150135	Лотки 136x96x49 0,375 л 800 шт.	59.00
5150140	Лотки 136x96x35 0,25 л 800 шт.	54.00



ОБЩИЕ ТОРГОВЫЕ УСЛОВИЯ

1. Оборудование с особыми характеристиками: Все оборудование с техническими характеристиками, отличными от указанных в прайс-листе, имеют минимальную наценку в размере 3% и минимальный срок поставки 40 дней.
2. УПАКОВКА: Оборудование поставляется в стандартной картонной таре (включена в стоимость).
3. Цены указаны на условиях EXW (ExWork).
4. Оплата должна быть осуществлена в валюте ЕВРО в соответствии с оговоренными условиями. За задержку оплаты начисляются пени в размере 1,8% в месяц.
5. За предварительный платеж предоставляется скидка в размере 2%.
6. За заказ, не превышающий 1500 евро, взимается дополнительно 3% стоимости.
7. В случае заказа, не превышающего сумму 6000 евро, применяется сбор в размере 100 евро за предоставление сертификатов о происхождении или другой подобной документации.
8. Настоящий прайс-лист отменяет любые другие предыдущие прайс-листы.
9. Условия гарантии: один год на неисправные запчасти, начиная с даты счета-фактуры; 18 месяцев в случае оформления и отправки гарантийной формы.
10. Товары не могут быть возвращены без письменного согласия со стороны Sammic. Транспортные расходы оплачиваются отправителем.
11. Товар принадлежит компании Sammic до момента его оплаты.
12. Sammic оставляет за собой право осуществлять изменение дизайна или технических характеристик продукции, содержащейся в прайс-листе, без предварительного уведомления с целью регулярного совершенствования производимого оборудования.
13. Торговые условия Sammic преобладают над какими-либо другими условиями.



UNE-EN ISO 9001

SAMMIC, S.L. Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA

SAMMIC, S.L.

Basarte, 1
20720 AZKOITIA - SPAIN
Tel.: +34 943 15 72 36
Fax: +34 943 15 01 90

www.sammic.com
sales@sammic.com



МЫ ЭКСПОРТИРУЕМ
ПРОДУКЦИЮ ПО ВСЕМУ МИРУ

ФИЛИАЛЫ ЗА РУБЕЖОМ

ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ