





Exprimidor de naranjas y cítricos

Exprimidores de naranjas profesionales robustos y duraderos para cafetería, bar, buffet, etc.

Exprimidores de zumo para bares y cafeterías fabricados en acero inoxidable.

Con una producción de 200 naranjas/hora, están disponibles en versión de presión manual y de palanca.

Con cuerpo de acero inoxidable, los exprimidores profesionales Sammic son muy fáciles de limpiar.



	ECM	ECP
PRODUCCIÓN NARANJAS/HORA	200	200
POTENCIA TOTAL	130W	130W
PRESIÓN POR PALANCA	-	sí
PRESIÓN MANUAL	sí	-
DIMENSIONES EXTERIORES		
DIMENSIONES EXTERIORES	200x280x340mm	200x300x370mm
PESO NETO	8.5Kg	10Kg



EXPRIMIDOR PROFESIONAL ECM

Exprimidor de naranjas de presión manual para bar o cafetería.

3420030	Exprimidor ECM 230/50/1	PVP €
		348

Equipamiento opcional

- Colador tipo chino acero inoxidable.
- Jarra acero inoxidable 1,5 litros.



EXPRIMIDOR DE NARANJAS CON PALANCA ECP

Exprimidor de naranjas con presión de palanca para bar o cafetería.

3420033	Exprimidor ECP 230/50/1	PVP €
		469

Equipamiento opcional

- Colador tipo chino acero inoxidable.
- Jarra acero inoxidable 1,5 litros.

ACCESORIOS

Colador Exprimidor



Consigue un zumo con menos pulpa.

4420522	Colador exterior inox	PVP €
		19

Jarra Exprimidor



Jarra acero inoxidable 1,5 litros.

4420144	Jarra inox 1,5 lt.	PVP €
		34





Licadora Industrial

Licadoras de frutas profesionales.

Para licuar frutas y verduras, separando el zumo de la pulpa, así como para obtener licuados para diversos procesos en la cocina. Ideal para bar, cafetería y restauración, tanto para barra como para los procesos que tienen lugar en la cocina.



LI-240: Licuadora profesional

La licuadora LI-240 cuenta con un contenedor de residuos de gran tamaño (3.25 l), lo cual posibilita su utilización continua. La cesta, muy robusta, está equipada con cuchillas y colador de acero inoxidable.

La licuadora LI-240 cuenta con Sistema de expulsión continua de residuos y está equipada con botón "turbo", que posibilita la limpieza de la cesta y el equilibrado de las posibles vibraciones de la máquina. Es fácil de usar y de limpiar, puesto que es posible colocar una bolsa de plástico desechable en el recogedor de residuos, de gran tamaño. Su montaje y desmontaje es muy fácil.

Su motor universal, con una velocidad de 6300 rpm y refrigerado por aire, lo hace única y altamente fiable, posibilitando su uso continuado.

La tapa superior y la cubierta del recogedor de residuos están diseñados especialmente para evitar atascos durante el trabajo.

La licuadora LI-240 cuenta con las homologaciones necesarias para su uso tanto doméstico como industrial.

LI-400: Licuadora de gran producción

LI-400 es una licuadora de gran producción. Con cuerpo de aluminio pulido y cestillo de acero y nylon, permite obtener una producción de 25-30 litros/hora al 80-85% de extracción. Dotado de un potente motor de 400W, alcanza una velocidad de 6000 rpm.



	LI-240	LI-400
VELOCIDAD FIJA	6300	6000
POTENCIA TOTAL	240W	400W
DIMENSIONES EXTERIORES	205x310x360mm	260x450x500mm
PESO NETO	5Kg	14Kg



LICUADORA LI-240

Licuadora profesional diseñada para una utilización continua

La licuadora LI-240 de Sammic, fabricada con tecnología suiza, está construida en acero inoxidable y su elevado rendimiento está a la altura de los usuarios más exigentes.

- ▶ Velocidad: 6.300 rpm.
- ▶ Expulsión continua de residuos. Función turbo para facilitar la limpieza final.
- ▶ Potencia: 240W
- ▶ Dimensiones: 205 x 310 x 360 mm
- ▶ Peso neto: 5 kg

		PVP €
5410000	Licuadora LI-240 230/50-60/1	473

Equipamiento incluido

- Recogedor de residuos de gran tamaño.



LICUADORA LI-400

Licuadora profesional Gran Producción

Extrae el máximo jugo de la frutas y verduras, sin alterar sus propiedades.

- ▶ Cuerpo de aluminio pulido. Cestillo de acero / nylon.
- ▶ Producción: 25-30 litros/hora.
- ▶ Velocidad: 6.000 r.p.m.
- ▶ Potencia: 400W
- ▶ Dimensiones: 260 x 450 x 500 mm.
- ▶ Peso neto: 14 Kg.

		PVP €
5410005	Licuadora LI-400 230/50-60/1	1.790





Batidor de bebidas

Batidor-meclador de bebidas

Ideal para todo tipo de batidos y cócteles.

La batidora BB-900 de Sammic está indicada para todo tipo de bebidas y batidos y viene equipada con un vaso de acero inoxidable de 1 litro de capacidad.



BATIDOR DE BEBIDAS BB-900

Batidor de bebidas profesional

		PVP €
5410010	Batidor bebidas BB-900 230/50-60/1	453



Trituradores de Bebidas

Batidoras americanas

Dos modelos de trituradores de vaso



Batidora americana TB-1000

- ▶ Capacidad del vaso: 1.2 litros.
- ▶ 2 velocidades.
- ▶ Potencia: 200 W
- ▶ Dimensiones 200 x 200 x 460 mm.
- ▶ Peso neto: 3.5 kg.

Batidora americana TB-2000

Para hacer puré, moler, rallar, etc. La batidora americana TB-2000 es, al mismo tiempo, un potente **procesador de alimentos** ideal para hospitales, centros geriátricos y en general para establecimientos donde se necesita obtener un triturado muy fino.

- ▶ Potencia: 950 W
- ▶ Velocidad variable y pulsador de ráfagas.
- ▶ Vaso de policarbonato altamente resistente de 2 litros.
- ▶ Bloque motor altamente resistente.
- ▶ Dimensiones: 205 x 230 x 510 mm
- ▶ Peso neto: 5.5 kg.



	TB-1000	TB-2000
CAPACIDAD DEL VASO	1,2l	2l
POTENCIA TOTAL	200W	950W
2 VELOCIDADES	sí	sí
VELOCIDAD (MAXIMA)	16700rpm	28000rpm
PULSADOR DE RÁFAGAS	-	sí
DIMENSIONES EXTERIORES	200x200x460mm	205x230x510mm
PESO NETO	3,5Kg	5,5Kg




TRITURADORES DE VASO TB-1000

Batidora americana con vaso de 1.2 litros

Triturador de alimentos y bebidas ideal para hacer puré, moler, rallar, etc.

		PVP €
5410020	Triturador bebidas TB-1000 230/50-60/1	400


TRITURADORES DE VASO TB-2000

Batidora americana con vaso de 2 litros.

Triturador de alimentos y bebidas ideal para hacer puré, moler, rallar, etc.

Para hacer puré, moler, rallar, etc. La batidora americana TB-2000 es, al mismo tiempo, un potente **procesador de alimentos** ideal para hospitales, centros geriátricos y en general para establecimientos donde se necesita obtener un triturado muy fino.

		PVP €
5410035	Triturador bebidas TB-2000 230/50-60/1	450

Equipamiento incluido

- Vaso de 2 lt.

Equipamiento opcional

- Vaso de 1.5 lt.
- Carcasa silenciosa para vaso de 1.5 lt.

ACCESORIOS
Vaso de policarbonato 1,5 litros


Fabricado con material altamente resistente

		PVP €
5410038	Jarra 1.5L TB-2000	130

Cubierta silenciosa para vaso de 1.5 litros


Carcasa silenciosa aislante de ruido

Para TB-2000, para vaso de 1,5 litros.

Su función es aislar el ruido que pueda producir la máquina en funcionamiento

		PVP €
5410039	Carcasa silenciosa para jarra de 1.5 litros para TB-2000	156



Triturador de Hielo

Picadora de hielo de uso profesional

- ▶ Cuerpo de aleación especial de aluminio.
- ▶ Vaso de acero inoxidable.
- ▶ Microrruptor de seguridad.
- ▶ Regulación del triturado a 4 niveles.
- ▶ Potencia: 450 W
- ▶ Dimensiones: 250 x 300 x 660 mm
- ▶ Peso neto: 9 Kg.



TRITURADOR DE HIELO TH-1100

Triturador de paso continuo

		PVP €
5410045	Triturador de hielo TH-1100 230/50-60/1	862





Termos de leche

Termos-calentadores al baño maría

Termos-calentadores de leche al baño maría enfocados a dar servicio de desayuno en hoteles, comedores, cafeterías, oficinas y buffets.

Con 5 y 10 litros de capacidad, los termos o calentadores de leche al baño maría TM de Samic están contruidos en acero inoxidable de máxima calidad. Equipados con grifo hermético anto-goteo, bandeja anti-goteo y termostato regulable.



TERMO DE LECHE BAÑO MARÍA TM-5

Capacidad: 5 litros.

5400082	Termo leche TM-5 230/50-60/1	PVP €
		453



TERMO DE LECHE BAÑO MARÍA TM-10

Capacidad: 10 litros.

5400087	Termo leche TM-10 230/50-60/1	PVP €
		649



Ollas para sopa

Ollas para sopa y líquidos calientes de 10 litros



OS-10 / OSI-10

- ▶ Capacidad 10 litros.
- ▶ Potencia 450 W. Sólo Baño maría.
- ▶ Dimensiones: Ø 340 x 340 mm.
- ▶ Peso neto: 5,5 kg.



OLLA OS-10

Acabado esmaltado negro.

5200012	Olla sopa OS-10 230/50-60/1
---------	-----------------------------

PVP €

190



OLLA OSI-10

Acabado en acero inoxidable.

5200014	Olla sopa OSI-10 230/50-60/1
---------	------------------------------

PVP €

259





Cafeteras de filtro

Cafeteras con contenedor y jarras

- ▶ Amplia gama de cafeteras con producción de 15 a 145 litros/hora.
- ▶ Gama completa, que ofrece la opción de hacer café filtrado de la más alta calidad en cualquier lugar de forma rápida y sencilla.
- ▶ Permite obtener un producto de gran calidad.
- ▶ La gama permite preparar gran cantidad de café en poco tiempo.
- ▶ Manejo muy sencillo y de fácil limpieza.
- ▶ Flexibilidad, adaptabilidad a distintos tipos de establecimientos.
- ▶ Bajo coste por taza.





NOVO / MONDO / MATIC

Cafeteras con producción de café a jarras

La gama cafeteras con producción a jarras comprende varios modelos con una producción de hasta 24 litros/hora.

El modelo **NOVO** no necesita estar conectado al agua y tiene portafiltro de plástico. Los modelos **MONDO** tampoco necesitan estar conectados a la toma de agua y están equipados con un portafiltro de acero inoxidable. Los modelos **MATIC**, los más avanzados de esta gama, cuentan con conexión al agua y están equipados con portafiltro de acero inoxidable.

CARACTERÍSTICAS	NOVO	MONDO	MONDO TWIN	MATIC	MATIC TWIN
PRODUCCION LITROS/HORA	18	18	28	15	24
ALIMENTACION DE AGUA	Manual	Manual	Manual	Automática	Automática
PLACA CALENTAMIENTO	2	2	4	2	4
Nº DE JARRAS	1	2	4	2	4
PORTA FILTRO	Plástico	Inox	Inox	Inox	Inox
POTENCIA (W)	2.130	2.140	3.460	2.140	3.460
DIMENSIONES (MM)	214x391x424	195x406x446	404x406x446	195x406x446	404x406x446
PESO NETO	5	6	11	8	12



CAFETERA DE JARRAS NOVO

Producción de Café a Jarras

Producción: 18 l/h.

Modelo sin conexión al agua.

- ▶ Calderín de acero inoxidable y porta-filtro de plástico.
- ▶ No necesita estar conectado al agua, lo cual permite preparar café en cualquier lugar.
- ▶ Dos placas calentadoras inteligentes se encargan de mantener el café a óptima temperatura y calidad.
- ▶ Operación y mantenimiento sencillos.

5430002	Cafetera Novo 230/50-60/1	PVP €	452
---------	---------------------------	-------	-----

Equipamiento incluido

- Una jarra de cristal 1,7 litros

Equipamiento opcional

- Jarra de plástico irrompible 1,7 litros
- Jarra de acero inoxidable 1,7 litros
- Caja filtros papel de 1.000 unidades



CAFETERA MONDO

Producción de Café a Jarras

Producción: 18 l/h.

Modelo sin conexión al agua.

- ▶ No necesita estar conectado al agua, lo cual permite preparar café en cualquier lugar.
- ▶ Calderín y porta-filtro en acero inoxidable.
- ▶ El indicador de agua muestra si la máquina está llena.
- ▶ Dos placas calentadoras inteligentes se encargan de mantener el café a óptima temperatura y calidad.

5430000	Cafetera Mondo 230/50-60/1	PVP €	609
---------	----------------------------	-------	-----

Equipamiento incluido

- Dos jarras de cristal 1,7 litros

Equipamiento opcional

- Jarra de plástico irrompible 1,7 litros
- Jarra de acero inoxidable 1,7 litros
- Caja filtros papel de 1.000 unidades




CAFETERA DE JARRAS MONDO TWIN

Producción de Café a Jarras

Producción: 28 l/h.

Modelo sin conexión al agua.

Modelo con doble sistema de filtrado y cuatro placas calentadoras. El resto de las características son similares al modelo **MONDO**.

- ▶ No necesita estar conectado al agua, lo cual permite preparar café en cualquier lugar
- ▶ Porta filtro en acero inoxidable
- ▶ El indicador de agua muestra si la maquina está llena
- ▶ Doble sistema de filtrado y cuatro placas calentadoras inteligentes se encargan del calor para mantener el café a la óptima calidad

		PVP €
5430009	Cafetera MONDO TWIN 230/50-60/1	1.424

Equipamiento incluido

- Cuatro jarras de cristal 1,7 litros

Equipamiento opcional

- Jarra de plástico irrompible 1,7 litros
- Jarra de acero inoxidable 1,7 litros
- Caja filtros papel de 1.000 unidades


CAFETERA DE JARRAS MATIC 2

Producción de Café a Jarras

Producción: 15 l/h.

Modelo con conexión al agua (llenado automático).

- ▶ Calidad continua del café por la exactitud en la dosificación del agua.
- ▶ Calderín y porta-filtro en acero inoxidable.
- ▶ Dos Placas calentadoras inteligentes se encargan del calor para mantener el café a la óptima calidad.
- ▶ Interruptores independientes para placas calentadoras.

		PVP €
5430005	Cafetera Matic-2 230/50-60/1	891

Equipamiento incluido

- Dos jarras de cristal 1,7 litros

Equipamiento opcional

- Jarra de plástico irrompible 1,7 litros
- Jarra de acero inoxidable 1,7 litros
- Caja filtros papel de 1.000 unidades


CAFETERA DE JARRAS MATIC TWIN

Producción de Café a Jarras

Producción: 24 l/h.

Modelo con conexión al agua (llenado automático).

Modelo con doble sistema de filtrado y cuatro placas calentadoras.

- ▶ Calidad continua del café por la exactitud en la dosificación del agua.
- ▶ Calderín y porta-filtro en acero inoxidable.
- ▶ Cuatro placas calentadoras inteligentes se encargan del calor para mantener el café a la óptima calidad.
- ▶ Interruptores independientes para placas calentadoras.

		PVP €
5430007	Cafetera MATIC TWIN 230/50-60/1	1.568

Equipamiento incluido

- Cuatro jarras de cristal 1,7 litros

Equipamiento opcional

- Jarra de plástico irrompible 1,7 litros
- Jarra de acero inoxidable 1,7 litros
- Caja filtros papel de 1.000 unidades



ISO / TH / THA

Cafeteras con producción de café a termos

La gama cafeteras con produccion a termos comprende varios modelos con una producción de 18/19 litros/hora.

El modelo **ISO** cuenta con portafiltro de plástico y no necesita conexión de agua. Los modelos **TH/THa** están equipados con un portafiltro de acero inoxidable. El modelo **TH** no cuenta con conexión a la toma de agua, mientras que el **THa** está equipado con conexión al agua.

CARACTERISTICAS	ISO	TH	THA
PRODUCCION LITOS/HORA	18	19	18
PORTAFILTRO	Plástico	Inox	Inox
ALIMENTACION DEL AGUA	Manual	Manual	Automática
POTENCIA (W)	2.000	2.310	2.310
DIMENSIONES (MM)	214x391x465	235x406x545	235x406x545
PESO NETO	5	6	6



CAFETERA A TERMO ISO

Producción a termos.

Producción: 18 l/h.

- ▶ El café se hace directamente en el termo de doble pared (2 litros).
- ▶ Porta-filtro de plástico.
- ▶ Incluye termo de 2 litros.
- ▶ No necesita estar conectado al agua, lo cual permite preparar café en cualquier lugar.
- ▶ Operación y mantenimiento sencillos.

5430004	Cafetera ISO 230/50-60/1	PVP € 529
---------	--------------------------	---------------------

Equipamiento incluido

- Incluye termo inox de 2 litros

Equipamiento opcional

- Termo acero inoxidable 2 litros adicional
- Caja filtros papel 1.000 unidades



CAFETERA TERMO AUTOMÁTICA TH/THA

Producción a termos

Producción: 18/19 l/h.

Con o sin conexión al agua (según modelo).

- ▶ El café es preparado directamente en un termo o un recipiente térmico.
- ▶ TH: No necesita estar conectada al agua.
- ▶ THa: Gracias a la conexión de agua, la máquina se llena automáticamente.
- ▶ No incluye termo.
- ▶ Porta filtro de acero inoxidable.
- ▶ Operación y mantenimiento sencillos.

5430010	Cafetera TH 230/50-60/1	PVP € 623
5430012	Cafetera THA 230/50-60/1	PVP € 891

Equipamiento opcional

- Termo Airport Furento 2,2 litros inoxidable
- Caja filtros papel de 1.000 unidades




SERIE B
Máquinas de café a contenedores de gran producción

Las máquinas de café de la serie B son ideales para la producción de grandes cantidades de café en poco tiempo y para momentos de gran demanda.

El café se produce directamente a contenedores de gran capacidad que se pueden desplazar a cualquier lugar.

Cuentan con programación sencilla y un diseño atractivo que permite tenerlo tanto en la cocina como en el buffet.

Todos los modelos están contruidos el acero inoxidable de primerísima calidad y cuentan con portafiltros de acero inoxidable. Las cafeteras de la serie B están equipados con señal indicadora de café preparado, sistema de descalcificación, sistema de contadores y programación por tazas, jarras o volumen. Además, cuentan con temporizador integrado y el suministro de agua está regulado para una extracción óptima.

Las cafeteras de la serie B están provistos de doble sistema de seguridad: contenedor y brazo vertedor.

CARACTERÍSTICAS	B-5/D	B-10/D	B-20/D	B-40/D	B-5	B-10	B-20	B-40
PRODUCCION LITROS/HORA	30	60	90	145	30	60	90	145
RESERVA LITROS	5	10	20	40	10	20	40	80
POTENCIA (W)	3.065	6.090	9.120	14.960	3.130	6.180	9.240	15.120
DIMENSIONES EXTERIORES (MM)								
ANCHO	452	612	739	803	635	995	1.173	1.305
FONDO	440	512	600	652	440	512	600	652
ALTO	779	840	947	1.101	799	840	947	1.101
PESO NETO (KG)	22	26	37	46	27	36	53	106

CARACTERÍSTICAS	B-5IA/DA	B-10IA/DA	B-20IDA	B-5A	B-10A	B-20A
PRODUCCION DE CAFÉ (L/H)	30	60	90	30	60	90
PRODUCCION DE AGUA (L/H)	20	20	20	20	20	20
RESERVA DE CAFÉ (L)	5	10	20	10	20	40
RESERVA DE AGUA (L)	3	3.3	4.6	3	3.3	4.6
POTENCIA (W)	5.265	8.290	11.320	5.330	8.380	11.440
DIMENSIONES EXTERIORES (MM)						
ANCHO	546	645	739	790	989	1.173
FONDO	570	570	600	570	570	600
ALTO	799	840	947	799	840	947
PESO NETO (KG)	22	26	37	27	36	53


CAFETERA DE FILTRO B-5

Dos contenedores de 5+5 litros

Se compone de una columna central y dos contenedores.

Los modelos A están equipados con depósito y grifo de agua caliente en la columna central.

La cafetera B-5 es un **modelo multifase:**

▶ 230V / 50-60 / 1N~

▶ 230V / 50-60 / 3~

▶ 400-440V / 50-60 / 3N~(por defecto)

		PVP €
5400020	Cafetera B-5 400/50-60/3N	3.618
5400022	Cafetera B-5A 400/50-60/3N (con grifo de agua)	4.992

Equipamiento incluido

- Dos contenedores de 5 litros con calentamiento eléctrico, tubo de nivel y grifo antigoteo.

Equipamiento opcional

- Contenedor 5 litros adicional
- Microfiltro permanente inox
- Filtro de papel para B-5- 250 unidades



CAFETERA DE FILTRO B-10

Dos contenedores de 10+10 litros

Se compone de una columna central y dos contenedores.

Los modelos A están equipados con depósito y grifo de agua caliente en la columna central.

La cafetera B-10 es un **modelo multifase**:

- ▶ 230V / 50-60 / 1N~
- ▶ 230V / 50-60 / 3~
- ▶ 400-440V / 50-60 / 3N~(por defecto)

		PVP €
5400025	Cafetera B-10 400/50-60/3N	4.504
5400028	Cafetera B-10A 400/50-60/3N (con grifo de agua)	5.481

Equipamiento incluido

- Dos contenedores de 10 litros con calentamiento eléctrico, tubo de nivel y grifo antigoteo

Equipamiento opcional

- Contenedor 10 litros adicional
- Microfiltro permanente inox
- Filtro de papel para B-10- 250 unidades

CAFETERA DE FILTRO B-20

Dos contenedores de 20+20 litros

Se compone de una columna central y dos contenedores.

Los modelos A están equipados con depósito y grifo de agua caliente en la columna central.

La cafetera B-20 es un **modelo multifase**:

- ▶ 230V / 50-60 / 1N~
- ▶ 230V / 50-60 / 3~
- ▶ 400-440V / 50-60 / 3N~(por defecto)

		PVP €
5400030	Cafetera B-20 400/50-60/3N	6.226
5400032	Cafetera B-20A 400/50-60/3N (con grifo de agua)	6.619

Equipamiento incluido

- Dos contenedores de 20 litros con calentamiento eléctrico, tubo de nivel y grifo antigoteo

Equipamiento opcional

- Contenedor 20 litros adicional
- Microfiltro permanente inox
- Filtro de papel para B-20- 250 unidades

CAFETERA DE FILTRO B-40

Dos contenedores de 40+40 litros

Se compone de una columna central y dos contenedores.

La cafetera B-40 puede conectarse a:

- ▶ 230V / 50-60 / 3~
- ▶ 400-440V / 50-60 / 3N~

		PVP €
5400035	Cafetera B-40 400/50-60/3N	9.369

Equipamiento incluido

- Dos contenedores de 40 litros con calentamiento eléctrico, tubo de nivel y grifo antigoteo

Equipamiento opcional

- Contenedor 40 litros adicional
- Microfiltro permanente inox
- Filtro de papel para B-40- 250 unidades




CAFETERA DE FILTRO B-5 I/D

Un contenedor de 5 litros (derecha o izquierda)

Se compone de una columna central y un contenedor.

Los modelos A están equipados con depósito y grifo de agua caliente en la columna central.

La cafetera B-5 es un **modelo multifase**:

▶ 230V / 50-60 / 1N~

▶ 230V / 50-60 / 3~

▶ 400-440V / 50-60 / 3N~(por defecto)

		PVP €
5400051	Cafetera B-5ID 400/50-60/3N (contenedor derecha o izquierda)	3.059
5400052	Cafetera B-5DA 400/50-60/3N (contenedor derecha + grifo de agua)	4.289
5400053	Cafetera B-5IA 400/50-60/3N (contenedor izquierda + grifo de agua)	4.289

Equipamiento incluido

- Un contenedor de 5 litros con calentamiento eléctrico, tubo de nivel y grifo antigoteo

Equipamiento opcional

- Contenedor 5 litros adicional
- Microfiltro permanente inox
- Filtro de papel para B-5- 250 unidades

CAFETERA DE FILTRO B-10 I/D

Un contenedor de 10 litros (derecha o izquierda)

Se compone de una columna central y un contenedor.

Los modelos A están equipados con depósito y grifo de agua caliente en la columna central.

La cafetera B-10 es un **modelo multifase**:

▶ 230V / 50-60 / 1N~

▶ 230V / 50-60 / 3~

▶ 400-440V / 50-60 / 3N~(por defecto)

		PVP €
5400027	Cafetera B-10I 400/50-60/3N (contenedor izquierda)	3.595
5400054	Cafetera B-10D 400/50-60/3N (contenedor derecha)	3.595
5400055	Cafetera B-10DA 400/50-60/3N (contenedor derecha + grifo de agua)	4.577
5400056	Cafetera B-10IA 400/50-60/3N (contenedor izquierda + grifo de agua)	4.577

Equipamiento incluido

- Un contenedor de 10 litros con calentamiento eléctrico, tubo de nivel y grifo antigoteo

Equipamiento opcional

- Contenedor 10 litros adicional
- Microfiltro permanente inox
- Filtro de papel para B-10- 250 unidades



CAFETERA DE FILTRO B-20 I/D

Un contenedor de 20 litros (derecha o izquierda)

Se compone de una columna central y un contenedor.

Los modelos A están equipados con depósito y grifo de agua caliente en la columna central.

La cafetera B-20 es un **modelo multifase**:

- ▶ 230V / 50-60 / 1N~
- ▶ 230V / 50-60 / 3~
- ▶ 400-440V / 50-60 / 3N~(por defecto)

		PVP €
5400058	Cafetera B-20ID 400/50-60/3N (contenedor derecha o izquierda)	4.442
5400059	Cafetera B-20IDA 400/50-60/3N (contenedor derecha o izquierda + grifo de agua)	5.347

Equipamiento incluido

- Un contenedor de 20 litros con calentamiento eléctrico, tubo de nivel y grifo antigoteo

Equipamiento opcional

- Contenedor 20 litros adicional
- Microfiltro permanente inox
- Filtro de papel para B-10- 250 unidades

CAFETERA DE FILTRO B-40 I/D

Un contenedor de 40 litros (derecha o izquierda)

Se compone de una columna central y un contenedor.

La cafetera B-40 puede conectarse a:

- ▶ 230V / 50-60 / 3~
- ▶ 400-440V / 50-60 / 3N~

		PVP €
5400062	Cafetera B-40D 400/50-60/3N (contenedor derecha)	6.010
5400064	Cafetera B-40I 400/50-60/3N (contenedor izquierda)	6.010

Equipamiento incluido

- Un contenedor de 40 litros con calentamiento eléctrico, tubo de nivel y grifo antigoteo

Equipamiento opcional

- Contenedor 40 litros adicional
- Microfiltro permanente inox
- Filtro de papel para B-10- 250 unidades

ACCESORIOS

Jarras

En 3 materiales distintos
Jarras para cafeteras NOVO,
MONDO, MATIC.



		PVP €
6401355	Jarra cristal 1,7lt.	24
6401360	Jarra plástico 1,7lt.	49
6401361	Jarra inox 1,7lt.	46





Placas



- Placa calentadora doble
- ▶ Placa calentadora inteligente.
 - ▶ Permite mantener el café en óptimas condiciones con el mínimo consumo.
 - ▶ Interruptores independientes.

		PVP €
5430070	Placa calentadora doble 230/50-60/1	255

Termo Inox 2 Litros



- ▶ Jarra termo inox de 2 litros
- ▶ Para modelos Iso y Bolero Turbo (xl)
- ▶ Doble pared
- ▶ Tapa giratoria
- ▶ Botón para dispensar bebidas

		PVP €
6401348	Termo Furento 2,2Lt. (Interior / Exterior inox)	128
6401349	Termo ISO/BOLERO T(XL) 2 lts	59

Contenedores



- Capacidad de 5 a 40 litros
- ▶ Fabricados en acero inoxidable
 - ▶ Completamente aislados
 - ▶ Tubo de nivel y grifo antigoteo
 - ▶ Calentamiento eléctrico

		PVP €
6401330	Contenedor 5 lt. Ø210x445mm 230/50-60/1	649
6401335	Contenedor 10 lt. Ø286x464mm 230/50-60/1	824
6401340	Contenedor 20 lt. Ø374x510mm 230/50-60/1	1.077
6401345	Contenedor 40 lt. Ø423x629mm 230/50-60/1	1.766

Filtros para cafeteras



- Filtros de papel desechables o filtros permanentes inox

		PVP €
6400095	Filtro papel NOVO/MONDO/MATIC (1000un)	45
6400775	Filtros de papel B-5 (250un)	15
6400780	Filtros de papel B-10 (250un)	29
6400785	Filtros de papel B-20 (250un)	42
6400790	Filtros de papel B-40 (250un)	66
6400860	Microfiltro inox B-5 Ø172mm	138
6400862	Microfiltro inox B-10 Ø244mm	159
6400795	Microfiltro inox B-20 Ø330mm	276
6400865	Microfiltro inox B-40 Ø400mm	442

Calentador de tazas y vasos WHK



- Capacidad para calentar 96 tazas aprox.
- Ideal para mantener bebidas calientes durante más tiempo.
- ▶ Fabricado en acero inoxidable.
 - ▶ Doble estantería.
 - ▶ Dotado con dos interruptores independientes.

		PVP €
5430080	Calentador de tazas y vasos WHK 230/50-60/1	737



Airpot Station



Base para colocar dos termos e ingredientes

Base para apoyar dos termos e ingredientes necesarios como el azucar, sacarina, etc. Para poder servir el cafe en cualquier momento y lugar.

		PVP €
6401350	Base AIRPOT STATION 615x325x155	156

Descalcificadores manuales



De 8 a 20 litros de capacidad.

Indicados para el descalcificado del agua utilizada para alimentar máquinas.

- ▶ Construcción en acero inoxidable 18/8.
- ▶ Los descalcificadores manuales Sammic han sido estudiados al mínimo detalle, son seguros y de funcionamiento sencillo.

		PVP €
5320005	Descalcificador D-8 8 lt. Ø185x400mm	114
5320010	Descalcificador D-12 12lt. Ø185x500mm	128
5320015	Descalcificador D-16 16lt. Ø185x600mm	160
5320020	Descalcificador D-20 20lt. Ø185x900mm	196

Descalcificadores automáticos



De 12 y 26 litros de capacidad. Programables.

Indicado para el descalcificado del agua utilizada para alimentar máquinas.

- ▶ Descalcificadores particularmente destinados a satisfacer la exigencia en el sector del bar, restauración, hotelería y en todas las aplicaciones donde se requiere un uso de agua de calidad.
- ▶ Aumenta el rendimiento de las instalaciones y la duración de los equipos.

		PVP €
5320112	Descalcificador DS-12 12lt. 230/50-60/1	968
5320126	Descalcificador DS-26 26lt. 230/50-60/1	1.169





Dispensadores de desayunos

Dispensadores de bebidas calientes basado en productos solubles.

Máquinas enfocadas a dar servicio de desayuno en hoteles, comedores, oficinas y buffets.



Los dispensadores de desayunos BOLERO de Sammic by Bravilor Bonamat garantizan rapidez de servicio en cualquier lugar. Gracias a la conexión al agua, las BOLERO se llenan de agua automáticamente y su uso es muy sencillo.

Los dispensadores de desayuno BOLERO están equipados con tecnología contrastada y cuentan con un menú de opciones claro con iluminación LED.

Todos los modelos cuentan con una salida independiente de agua caliente para infusiones o sopas.

El sistema único de mezcla con el que están equipados aseguran un flujo óptimo de ingredientes y el sistema de agua caliente tiende a que se forme menos cal, mejorando la durabilidad del equipo.

Todos los modelos están provistos de un sistema de señalización, programa de limpieza y función de aclarado en el panel de control.

Otras características como la salida del recipiente con cierre, la señal del escurridor lleno, contadores totales y diarios y el modo de ahorro de energía hacen de los dispensadores de desayunos Sammic by Bravilor Bonamat aparatos excepcionales y únicos en el mercado.



	BOLERO 1	BOLERO 21	BOLERO XL-323	BOLERO TURBO 403	BOLERO TURBO XL 403
PRODUCCIÓN HORA	30l	30l	30l	40l	40l
CONTENEDORES DE INGREDIENTES	1	2	3	4	4
CAPACIDAD CONTENEDOR 1	3,4l	1,5l	1,3l	2,4l	2,4l
CAPACIDAD CONTENEDOR 2	--	1,5l	1,3l	2,4l	2,4l
CAPACIDAD CONTENEDOR 3	--	--	3,2l	2,4l	5,3l
POTENCIA TOTAL	2.230W	2230W	2230W	3500W	3500W
DIMENSIONES EXTERIORES					
ANCHO	203mm	203mm	338mm	325mm	470mm
FONDO	429mm	429mm	435mm	482mm	482mm
ALTO	584mm	584mm	596mm	812mm	812mm
PESO NETO	11Kg	12Kg	19Kg	30Kg	34Kg



DISPENSADOR DE DESAYUNOS BOLERO 1

Un contenedor de ingredientes
Modelo compacto, para elaboración de café o chocolate caliente.

		PVP €
5400041	Bolero 1 230/50-60/1	1.593

Equipamiento incluido

- Un contenedor para ingredientes solubles.
- Jarra de cristal.

DISPENSADOR DE DESAYUNOS BOLERO 2

Dos contenedores de ingredientes
Modelo compacto, para elaboración de café y cappuccino o chocolate caliente.

		PVP €
5400046	Bolero 2 230/50-60/1	1.949

Equipamiento incluido

- Dos contenedores para ingredientes solubles.
- Jarra cristal



DISPENSADOR DE DESAYUNOS BOLERO XL-323

Tres contenedores de ingredientes
Modelo medio, posibilidad de obtener 9 variedades de bebidas.

		PVP €
5400044	Bolero XL-323 230/50-60/1	3.186

Equipamiento incluido

- Tres contenedores para ingredientes solubles.
- Jarra de cristal.



DISPENSADOR DE DESAYUNOS BOLERO TURBO 403

Cuatro contenedores de ingredientes
Gran producción, posibilidad de obtener café, chocolate, cappuccino, café con leche o agua a termos o tazas.

- ▶ **Salida única o doble (simultánea pero independiente).**
- ▶ **Producción a termos o tazas: se suministra con estante intermedio para la producción directa a tazas.**

		PVP €
5400048	Bolero Turbo 403 230/50-60/1	3.881

Equipamiento incluido

- Cuatro contenedores para ingredientes solubles.
- Estante intermedio para producción directa a tazas.
- Jarra de cristal.




DISPENSADOR DE DESAYUNOS BOLERO TURBO XL 403


Cuatro contenedores de ingredientes, dos de ellos de gran capacidad. Gran producción. Cuatro contenedores, dos de ellos con mas capacidad para mayor autonomía. Permite obtener café, chocolate, cappuccino, café con leche o agua a termos o tazas.

- ▶ **Salida única o doble (simultánea pero independiente).**
- ▶ **Producción a termos o tazas: se suministra con estante intermedio para la producción directa a tazas.**

		PVP €
5400049	Bolero Turbo XL-403 230/50-60/1	4.269

Equipamiento incluido

- Cuatro contenedores para ingredientes solubles
- Estante intermedio para producción directa a tazas

ACCESORIOS
Jarras Bolero


Jarra de cristal para dispensadores de desayunos Bolero

Jarra de cristal con capacidad para 0.72 litros.

		PVP €
6401365	Jarra Bolero 0,72lt.	30

Calentador de tazas y vasos WHK


Capacidad para calentar 96 tazas aprox.

Ideal para mantener bebidas calientes durante más tiempo.

- ▶ Fabricado en acero inoxidable.
- ▶ Doble estantería.
- ▶ Dotado con dos interruptores independientes.

		PVP €
5430080	Calentador de tazas y vasos WHK 230/50-60/1	737



Microondas Industrial

Hornos microondas industriales para bar, cafetería y buffet.



Gama completa de micro-ondas profesionales adecuada a las necesidades de cualquier usuario.

- ▶ Potencias de 900 ó 1.800W y volumen interior de hasta 30 litros.
- ▶ HM-1830: modelo profesional de gran capacidad con posibilidad de disponer el producto en 2 niveles.
- ▶ Interior y exterior de acero inoxidable.
- ▶ Modelos fácilmente programables disponibles en distintas versiones, que aseguran un producto final de calidad uniforme.



	HM-910	HM-1001	HM-1830
TEMPORIZADOR (MIN-MAX)	0' - 30'	0' - 95'	0' - 99'
PLATO GIRATORIO	sí	-	-
VOLUMEN INTERIOR	24l	25l	30l
POTENCIA			
POTENCIA DE SALIDA MICROONDAS	900W	1000W	1800W
CONSUMO	1400W	1500W	2800W
DIMENSIONES INTERNAS			
ANCHO	340mm	338mm	374mm
FONDO	320mm	348mm	378mm
ALTO	220mm	210mm	224mm
DIMENSIONES EXTERIORES			
ANCHO	483mm	520mm	490mm
FONDO	400mm	444mm	644mm
ALTO	281mm	312mm	405mm
PESO NETO	18Kg	18Kg	35Kg




MICROONDAS HM-910

Microondas de 24 litros con plato giratorio y potencia de 900W.

- ▶ Plato giratorio de Ø 270 mm.
- ▶ Interior y exterior en acero inoxidable.
- ▶ Temporizador manual 30 minutos.
- ▶ 6 Niveles de potencia.
- ▶ Fácil manejo.

		PVP €
5120035	Microondas HM-910 230/50/1	260


MICROONDAS HM-1001

1000 W. Base cerámica fija. 25 litros.

Disponible en versión manual o programable, conjugan las dos características que más aprecia el profesional de la restauración: potencia de trabajo y facilidad de manejo.

- ▶ Interior y exterior de acero inoxidable.
- ▶ Manual o programable.
- ▶ Magnetron de 1000W.
- ▶ La base fija confiere mayor capacidad al horno.
- ▶ Fácil manejo.

		PVP €
5120028	Microondas HM-1001 230/50/1 (programable)	443
5120030	Microondas HM-1001M 230/50/1 (manual)	443


MICROONDAS HM-1830

1.800 W. Modelo profesional con 2 magnetrones, 30 litros.

Programable y de fácil manejo, ofrece la posibilidad de disponer el producto en 2 niveles.

		PVP €
5120033	Microondas HM-1830 230/50/1	924



Hornos snack

Hornos de panadería-pastelería u hornos gastronorm-mixtos



	BO-464	SO-523	SO-711	SO-1211
CAPACIDAD BANDEJAS 460 x 330				
CAPACIDAD RECIPIENTES EN 600x400	4	--	--	--
CAPACIDAD RECIPIENTES GN 2/3	--	5	--	--
CAPACIDAD RECIPIENTES GN 1/1	--	--	7	12
PASO ENTRE BANDEJAS	80mm	65mm	65mm	65mm
MOTORES	2	1	2	3
POTENCIA TOTAL	6900W	3500W	9600W	14400W
DIMENSIONES EXTERIORES	780x720x650mm	635x705x690mm	980x840x790mm	980x840x1090mm
PESO NETO	71Kg	56Kg	102Kg	126Kg
DOTACIÓN: BANDEJAS	4	--	--	--
DOTACIÓN: PARRILLAS	--	2	2	2





HORNOS PANADERÍA-PASTELERÍA

Horno con Bandejas y Parrillas de 600x400

El horno de panadería-pastelería BO-464 de Sammic conjuga **robustez, fiabilidad y facilidad de manejo.**

Con el interior y exterior en acero inoxidable, el horno BO está equipado con un temporizador analógico 0-60 min. que confiere un manejo fácil e intuitivo al horno. Además, está provisto de humidificador con control mecánico, la puerta es abatible y cuentan con luz interior.



HORNO PANADERÍA-PASTELERÍA BO-464

- 4 bandejas de 600 x 400
- 4 niveles de carga con paso de 80 mm.
- 2 motores con inversor.
- Acepta bandeja Gastronorm GN 1/1

		PVP €
5121464	Horno panadería-pastelería BO-464 400/50-60/3N	1.969

Equipamiento incluido

- 4 bandejas.



HORNOS GASTRONORM - MIXTOS

Hornos con Parrillas, Bandejas y Cubetas Gastronorm 1/1 y 2/3

Los hornos gastronorm o mixtos SO de Sammic son robustos, fiables y eficientes.

Con el interior y exterior en acero inoxidable, los hornos SO están equipados con un temporizador analógico 0-10 h. y termostato regulable de 0 a 280°C. Además, están dotados de motor(es) con inversor, control mecánico de vapor directo y 2 bandejas para la recogida de agua.

La puerta está provista de cierre de seguridad y todos los modelos cuentan con luz interior, ventilador, salida de humos automático y sonda al corazón.



HORNO GASTRONORM SO-523

5 niveles de GN 2/3

5 niveles de carga con paso de 65 mm. Permitiendo 5 cubetas GN 2/3 de 20 y 40mm.

1 motor con inversor.

5121523	Horno mixto SO-523 230/50-60/1	PVP €
		2.966

Equipamiento incluido

- 2 parrillas.

Equipamiento opcional

- Cubeta 2/3 de 20mm.
- Cubeta 2/3 de 40mm.
- Parrilla 2/3.



HORNO GASTRONORM SO-711

7 niveles de GN 1/1

7 niveles de carga con paso de 65 mm. Permitiendo 7 cubetas GN 1/1 de 20 y 40mm.

2 motores con inversor.

5121711	Horno mixto SO-711 400/50-60/3N	PVP €
		4.655

Equipamiento incluido

- 2 parrillas.

Equipamiento opcional

- Cubeta 1/1 de 20mm.
- Cubeta 1/1 de 40mm.
- Parrilla 1/1.



HORNO GASTRONORM SO-1211

12 niveles de GN 1/1

12 niveles de carga con paso de 65 mm. Permitiendo 12 cubetas GN 1/1 de 20 y 40mm.

3 motores con inversor.

5121211	Horno mixto SO-1211 400/50-60/3N	PVP €
		6.946

Equipamiento incluido

- 2 parrillas.

Equipamiento opcional

- Cubeta 1/1 de 20mm.
- Cubeta 1/1 de 40mm.
- Parrilla 1/1.



ACCESORIOS
Soportes para hornos snack


- ▶ Fabricados en acero inoxidable
- ▶ Patas inox regulables en altura
- ▶ Guías soporte bandejas

		PVP €
5121685	Soporte inox BO-464	661
5122688	Soporte inox SO-523	722
5122690	Soporte inox SO-711	709
5122695	Soporte inox SO-1211	1.201

Bandejas para hornos snack

Distintos Tipos de Bandejas: Lisas, Onduladas y Parrillas



5121556
Bandeja ondulada 600x400
PVP 75€



5121558
Parrilla 600x400
PVP 52€



Tostadores de pan

Tostadoras industriales

Las tostadoras de pan industriales Sammic están enfocadas a dar servicio de desayuno en hoteles, comedores, cafeterías, oficinas y buffets.



	TP-10	TP-20	ST-252	ST-352
PRODUCCION DE TOSTADAS MIN-MAX	120	240	500	750
ANCHO DE CINTA	--	--	270mm	370mm
POTENCIA TOTAL	2000W	2800W	2100W	2800W
DIMENSIONES EXTERIORES				
ANCHO	500mm	500mm	340mm	360-410mm
FONDO	280mm	280mm	410mm	410mm
ALTO	295mm	390mm	360-410mm	460mm
PESO NETO	8,5Kg	11Kg	16.5Kg	19.5Kg




TOSTADORA TP-10

Tostadora de un piso

Tostadora industrial de introducción horizontal simple, para productos con altura máxima de 50 mm.

- ▶ Fabricada en acero inoxidable.
- ▶ Resistencias de cuarzo.
- ▶ Interruptores independientes.
- ▶ Temporizador 0-15 minutos.

		PVP €
5110020	Tostador TP-10 230/50-60/1	266

Equipamiento opcional

- Pinzas: útiles para sujetar el producto tostado.


TOSTADOR TP-20

Tostadora de dos pisos.

Tostadora industrial de introducción horizontal doble para productos con altura máxima de 50 mm.

- ▶ Fabricada en acero inoxidable.
- ▶ Resistencias de cuarzo.
- ▶ Interruptores independientes.
- ▶ Temporizador 0-15 minutos.

		PVP €
5110025	Tostador TP-20 230/50-60/1	346

Equipamiento opcional

- Pinzas: útiles para sujetar el producto tostado.


TOSTADOR ST-252

Tostador de cinta horizontal. Cinta de 270 mm.

Producción de hasta 500 tostadas por hora, obteniendo mayor producción en menor espacio.

		PVP €
5110022	Tostador ST-252 230/50-60/1	1.229



TOSTADOR ST-352

Tostador de cinta horizontal. Cinta de 370 mm.

Producción de hasta 750 tostadas por hora, obteniendo mayor producción en menor espacio.

		PVP €
5110024	Tostador ST-352 230/50-60/1	1.590

ACCESORIOS

Pinzas



Pinzas de acero niquelado para tostador TP-10/20

Pinzas de fácil manejo, útiles para sujetar el producto tostado.

		PVP €
6100413	Pinzas	9





Salamandras gratinadoras

Salamandra industrial para obtener un acabado perfecto o para asar directamente.



Salamandras fijas y móviles para asar directamente o gratinar toda clase de alimentos antes de servir.

Salamandras fijas con estantes regulables

- ▶ 3 posiciones para la bandeja.
- ▶ Fabricado en acero inoxidable.
- ▶ Resistencias de acero inoxidable.
- ▶ Termostatos regulables independientes.

Salamandras con techo móvil

- ▶ Fabricado en acero inoxidable.
- ▶ Resistencias de acero inoxidable.
- ▶ Termostato regulable.
- ▶ Bandeja recograsas extraíble.



	SG-452	SG-652	SGF-450	SGF-650
ÁREA DE COCCIÓN	440x320mm	590x320mm	450x350mm	650x350mm
POTENCIA TOTAL	2800W	4000W	3600W	4700W
SALAMANDRA FIJA	-	-	sí	sí
SALAMANDRA MÓVIL	sí	sí	-	-
DIMENSIONES EXTERIORES	475x510x530mm	625x510x530mm	600x400x455mm	800x400x455mm
PESO NETO	28Kg	37Kg	15Kg	19Kg



SALAMANDRAS MÓVILES

Salamandras de techo móvil

Ideal para asar directamente o gratinar toda clase de alimentos antes de servir. Fabricado en acero inoxidable con resistencias en acero inox. Techo regulable en altura. Termostato regulable. Bandeja recoge grasas extraíble.



SALAMANDRA SG-452

Salamandra de techo móvil. 2.800 W.

Área de cocción: 440 x 320 x 200 mm.

		PVP €
5130277	Salamandra SG-452 230/50-60/1	938



SALAMANDRA SG-652

Salamandra de techo móvil. 4.000 W.

Área de cocción: 590 x 320 x 200 mm.

		PVP €
5130279	Salamandra SG-652 230/50-60/1	1.043



SALAMANDRAS FIJAS

Con estante regulable

Ideal para asar directamente o gratinar toda clase de alimentos antes de servir. Fabricado en acero inoxidable, resistencias en acero inoxidable, 3 posiciones para la bandeja, termostatos regulables independientes. Bandeja extraíble recoge grasas. **Modelo SGF-650** resistencia adicional en la parte superior.



SALAMANDRA SGF-450

Estante regulable. 3.600 W.

Área de cocción: 450 x 350 mm.

		PVP €
5130278	Salamandra SGF-450 230/50-60/1	499



SALAMANDRA SGF-650

Estante regulable. 4.700 W.

Área de cocción: 650 x 350 mm.

		PVP €
5130288	Salamandra SGF-650 230/50-60/1	599



Crepera Profesional

Máquinas / planchas para hacer crêpes industriales, eléctricas o a gas.



- ▶ Fabricados en acero inoxidable.
- ▶ Superficie de la placa de hierro colado con tratamiento antiadherente, sin recubrimientos y fácil de limpiar.
- ▶ La forma especial de los quemadores garantiza una distribución uniforme del calor por toda la placa.

	CG-140	CG-240	CE-135	CE-235
PLACAS CALENTADORAS	1	2	1	2
DIÁMETRO DE PLACA	400mm	400mm	350mm	350mm
POTENCIA TOTAL	4000W	2x4000W	2200W	4400W
DIMENSIONES EXTERIORES				
ANCHO	425mm	835mm	425mm	835mm
FONDO	505mm	505mm	505mm	505mm
ALTO	145mm	145mm	145mm	145mm
PESO NETO	15Kg	32Kg	19Kg	38Kg



CREPERA PROFESIONAL A GAS

Planchas a gas para hacer crêpes



CREPERA A GAS CG-140

Crepera a gas simple

1 placa de Ø 400 mm.

- ▶ Fabricada en acero inoxidable.
- ▶ Superficie de la placa de hierro colado con tratamiento antiadherente.
- ▶ Sin recubrimientos y fácil de limpiar.
- ▶ La forma especial de los quemadores garantiza una distribución uniforme del calor por toda la placa.

5130507	Crepera CG-140 GAS	PVP €	764
---------	--------------------	-------	-----



CREPERA A GAS DOBLE CG-240

Crepera a gas doble.

2 placas de Ø 400 mm.

- ▶ Fabricada en acero inoxidable.
- ▶ Superficie de las placas de hierro colado con tratamiento antiadherente.
- ▶ Sin recubrimientos y fácil de limpiar.
- ▶ La forma especial de los quemadores garantiza una distribución uniforme del calor por toda la placa.

5130522	Crepera CG-240 GAS	PVP €	1.359
---------	--------------------	-------	-------



CREPERA PROFESIONAL ELÉCTRICA

Planchas eléctricas para hacer crêpes



CREPERA ELÉCTRICA CE-135

Crepera eléctrica simple

1 placa de Ø 350 mm.

- ▶ Fabricada en acero inoxidable.
- ▶ Superficie de la placa de hierro colado con tratamiento antiadherente.
- ▶ Sin recubrimientos y fácil de limpiar.
- ▶ Garantiza una distribución uniforme del calor por toda la placa.

		PVP €
5130512	Crepera CE-135 230/50-60/1	674



CREPERA ELÉCTRICA DOBLE CE-235

Crepera eléctrica doble

2 placas de Ø 350 mm.

- ▶ Fabricada en acero inoxidable.
- ▶ Superficie de la placa de hierro colado con tratamiento antiadherente.
- ▶ Sin recubrimientos y fácil de limpiar.
- ▶ Garantiza una distribución uniforme del calor por toda la placa.

		PVP €
5130527	Crepera CE-235 230-380/50-60/3N	1.184