



# Preparação

## Food Preparation

# Liquidificador de cozinha Kitchen blender



**EZ 600** (cód. 0425.417.007)

Blendtec



230V



**Liquidificador profissional 1.9 l**  
**Professional blender 1.9 l**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	177x203x381	mm
Potência / Power	1.6	kW
Capacidade / Capacity	1.9	l
Peso / Weight	3.2	kg

- Recomendado para > 60 misturas/dia.
- O EZ 600 pode ser programado especificamente para smoothies, bebidas à base de café ou batidos com leite, proporcionando misturas consistentes e suaves para todo o tipo de bebidas.
- Ecrã LCD, controlo por teclas sensíveis ao tato.
- **3 Ciclos de liquefação pré-programados (curto, médio, longo) e botão de acesso à velocidade máxima.**
- Lâmina de segurança 10 vezes mais forte do que as lâminas tradicionais.
- Inclui 1 jarro.

- Recommended daily blends: > 60 blends.
- The EZ 600 can be programmed specifically for smoothies, coffee beverages or milkshakes, providing consistently smooth blends for drinks of all kinds.
- LCD display, push-button controls.
- **3 Pre-programmed liquefaction cycles (small, medium, large) and pulse button.**
- Blunt safety blade 10x stronger than traditional blades.
- Includes 1 jug.

**Opcional para liquidificador Blendtec: jarro extra / Optional for professional blender Blendtec: extra jugs**

cód. 0490.417.001

Jarro extra para EZ 600 / Extra jug for EZ 600



## Sugestão:

Outros liquidificadores na pág. 499.

## Suggestion:

Other blenders on page 499.



# Cutters - emulsionadoras

# Cutters - emulsifiers

**a**<sub>6</sub>

**e**

**v**<sub>230V</sub>



**SK-3** (cód. 0707.10.002)

Sammic

**Cutter, 3 l - Velocidade variável**  
**Cutter, 3 l - Variable speed**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	240x370x305	mm
Capacidade máxima produto / Maximum product capacity	1	kg
Capacidade da cuba / Bowl capacity	3	l
Dimensão da cuba / Bowl dimensions	Ø 160x160	mm
Velocidade, Min/máx. / Speed, Min-max.	450 / 3000	rpm
Potência / Power	0.5	kW
Peso / Weight	11	kg

• **10 - 25 Refeições.**

- Permite cortar, triturar, misturar e amassar qualquer alimento em segundos.
- Cubo de aço inoxidável extraível e tampa com orifício para adicionar líquidos durante o funcionamento.
- Dotado de regulador de velocidade com modo contínuo e botão de impulsos que permite triturar o produto ao gosto do utilizador.
- Equipado com micro-interruptor de segurança.
- Equipamento incluído: Jogo de lâminas lisas extraíveis para uso geral.

• **10 - 25 Meals.**

- To chop, mash, mix, knead, emulsify any product in few seconds.
- Stainless steel removable bowl whose cover design allows liquids to be added whilst in operation.
- Equipped with speed regulator with continuous work mode and push button to mash the product to the user's taste.
- Equipped with safety micro-switch.
- Default equipment: A set of standard smooth blades for general use.

**a**<sub>6</sub>

**e**

**v**<sub>400V</sub>



**CK-5** (cód. 0707.10.)

Sammic

**Cutter, 5,5 l - 2 velocidades**  
**Cutter, 5,5 l - 2 speeds**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	284x374x439	mm
Capacidade máxima produto / Maximum product capacity	3	kg
Capacidade da cuba / Bowl capacity	5.5	l
Dimensão da cuba / Bowl dimensions	Ø 240x150	mm
Velocidade, Min/máx. / Speed, Min-max.	1500 / 3000	rpm
Potência / Power	0.9 - 1.5	kW
Peso / Weight	21.6	kg

• **20 - 75 Refeições.**

- Permite cortar, triturar, misturar e amassar qualquer alimento em segundos.
- Cubo de aço inoxidável extraível e tampa com orifício para adicionar líquidos durante o funcionamento.
- O painel de comandos, eletrónico e estanque, é de fácil utilização e possui um botão de impulsos. Equipado com um microinterruptor de segurança que evita o accionamento se a cuba ou a tampa não estiverem na posição adequada.
- Equipamento incluído: Cabeçal cutter com cuba, rotor e lâminas microdentadas.

• **20 - 75 Meals.**

- To chop, mash, mix, knead, emulsify any product in few seconds.
- Stainless steel removable bowl whose cover design allows liquids to be added whilst in operation.
- The control panel, electronic and waterproof, allows programming by time and includes a burst button. It is equipped with safety micro-switch, which avoids wrong working if the cover or the bowl are not in the correct position.
- Default equipment: Hopper with bowl, a hub with serrated blades.



**CK-8 (cód. 0707.10.)**

Sammic

**a** 6

**e**

**V** 400V



**Cutter, 8 l - 2 velocidades**  
**Cutter, 8 l - 2 speeds**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	284x374x488	mm
Capacidade máxima produto / Maximum product capacity	4	kg
Capacidade da cuba / Bowl capacity	8	l
Dimensão da cuba / Bowl dimensions	Ø 240x240	mm
Velocidade, Min/máx. / Speed, Min-max.	1500 / 3000	rpm
Potência / Power	0.9 - 1.5	kW
Peso / Weight	23	kg

• **20 - 100 Refeições.**

- Permite cortar, triturar, misturar e amassar qualquer alimento em segundos.
- Cubra de aço inoxidável extraível e tampa com orifício para adicionar líquidos durante o funcionamento.
- O painel de comandos, eletrônico e estanque, é de fácil utilização e possui um botão de impulsos.
- Equipado com um microinterruptor de segurança que evita o accionamento se a cuba ou a tampa não estiverem na posição adequada.
- Equipamento incluído: Cabeçal cutter com cuba, rotor e lâminas microdentadas.

• **20 - 100 Meals.**

- To chop, mash, mix, knead, emulsify any product in few seconds.
- Stainless steel removable bowl whose cover design allows liquids to be added whilst in operation.
- The control panel, electronic and waterproof, allows programming by time and includes a burst button.
- Equipped with safety micro-switch, which avoids wrong working if the cover or the bowl are not in the correct position.
- Default equipment: Hopper with bowl, a hub with serrated blades.



**SKE-3 (cód. 0707.10.005)**

Sammic

**a** 6

**e**

**V** 230V



**Cutter-emulsionadora, 3 l - Velocidade variável**  
**Cutter-emulsifier, 3 l - Variable speed**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	240x370x305	mm
Capacidade máxima produto / Maximum product capacity	2	kg
Capacidade da cuba / Bowl capacity	3	l
Dimensão da cuba / Bowl dimensions	Ø 160x160	mm
Velocidade, Min/máx. / Speed, Min-max.	450 / 3000	rpm
Potência / Power	0.5	kW
Peso / Weight	11	kg

• **10 - 30 Refeições.**

- Permite cortar, triturar, misturar e amassar qualquer alimento em segundos.
- Função emulsionador com revolvedor incorporado.
- Cubra de aço inoxidável extraível e tampa com orifício para adicionar líquidos durante o funcionamento.
- Dotado de regulador de velocidade com modo contínuo e botão de impulsos que permite triturar o produto ao gosto do utilizador.
- Equipado com micro-interruptor de segurança.
- Equipamento incluído: Jogo de lâminas microdentadas extraíveis para uso geral e revolvedor que permite obter uma maior homogeneidade do produto final.

• **10 - 30 Meals.**

- Allows to cutting, grinding, mixing and mashing any product in few seconds.
- Emulsifier function with built-in scraper.
- Stainless steel removable bowl whose cover design allows liquids to be added whilst in operation.
- Equipped with speed regulator with continuous work mode and push button to mash the product to the user's taste.
- Equipped with safety micro-switch.
- Default equipment: A set of standard serrated blades for general use and a scraper to obtain a more homogeneous final product.





### CKE-5 (cód. 0707.10.)

Sammic

**a** 6

**e**

**v** 230V



#### Cutter-emulsificadora, 5.5 l - Velocidade variável Cutter-emulsifier, 5.5 l - Variable speed

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	284x374x439	mm
Capacidade máxima produto / Maximum product capacity	3	kg
Capacidade da cuba / Bowl capacity	5.5	l
Dimensão da cuba / Bowl dimensions	Ø 240x150	mm
Velocidade, Min/máx. / Speed, Min-max.	385 / 3000	rpm
Potência / Power	1.25	kW
Peso / Weight	23	kg

#### • 20 - 75 Refeições.

- Especialmente concebido para trabalhar com líquidos e emulsionar. Para isso, possui velocidade variável, o painel de comandos inclui temporizador e a tampa inclui o misturador "cut&mix".
- Cubo de aço inoxidável extraível e tampa com orifício para adicionar líquidos durante o funcionamento.
- Painel de comandos com temporizador.
- Equipado com um microinterruptor de segurança que evita o accionamento se a cuba ou a tampa não estiverem na posição adequada.
- Equipamento incluído: Bloco motor, cabeçal cutter com cuba, rotor, lâminas microdentadas e revolver "cut&mix".

#### • 20 - 75 Meals.

- Specially designed to work with liquids and emulsify. For that, it has variable speed, the control panel includes timer and the cover includes a "Cut&Mix" scraper.
- Stainless steel removable bowl whose cover design allows liquids to be added whilst in operation.
- Control panel with timer.
- Equipped with safety micro-switch, which avoids wrong working if the cover or the bowl are not in the correct position.
- Default equipment: Motor block, hopper with bowl, a hub with serrated blades and "Cut&Mix" scraper.



### CKE-8 (cód. 0707.10.004)

Sammic

**a** 6

**e**

**v** 230V



#### Cutter-emulsificadora, 8 l - Velocidade variável Cutter-emulsifier, 8 l - Variable speed

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	284x374x488	mm
Capacidade máxima produto / Maximum product capacity	4	kg
Capacidade da cuba / Bowl capacity	8	l
Dimensão da cuba / Bowl dimensions	Ø 240x240	mm
Velocidade, Min/máx. / Speed, Min-max.	385 / 3000	rpm
Potência / Power	1.25	kW
Peso / Weight	24	kg

#### • 20 - 100 Refeições.

- Especialmente concebido para trabalhar com líquidos e emulsionar. Para isso, possui velocidade variável, o painel de comandos inclui temporizador e a tampa inclui o misturador "cut&mix".
- Cubo de aço inoxidável extraível e tampa com orifício para adicionar líquidos durante o funcionamento.
- Painel de comandos com temporizador.
- Equipado com um microinterruptor de segurança que evita o accionamento se a cuba ou a tampa não estiverem na posição adequada.
- Equipamento incluído: Bloco motor, cabeçal cutter com cuba, rotor, lâminas microdentadas e revolver "cut&mix".

#### • 20 - 100 Meals.

- Specially designed to work with liquids and emulsify. For that, it has variable speed, the control panel includes timer and the cover includes a "Cut&Mix" scraper.
- Stainless steel removable bowl whose cover design allows liquids to be added whilst in operation.
- Control panel with timer.
- Equipped with safety micro-switch, which avoids wrong working if the cover or the bowl are not in the correct position.
- Default equipment: Motor block, hopper with bowl, a hub with serrated blades and "Cut&Mix" scraper.

#### Rotores com lâminas para CKE / Hubs with blades for CKE

cód. 90707.10.	2053058 *	Rotor com lâminas lisas para CKE-5 Hub with flat blades for CKE-5
cód. 90707.10.	2053091 **	Rotor com lâminas microdentadas para CKE-5 Hub with toothed blades for CKE-5
cód. 90707.10.	2053063 ***	Rotor com lâminas perfuradas para CKE-5 Hub with perforated blades for CKE-5
cód. 90707.10.	2053935 *	Rotor com lâminas lisas para CKE-8 Hub with flat blades for CKE-8
cód. 90707.10.	2053930 **	Rotor com lâminas microdentadas para CKE-8 Hub with toothed blades for CKE-8
cód. 90707.10.	2053940 ***	Rotor com lâminas perfuradas para CKE-8 Hub with perforated blades for CKE-8



#### Rotores com lâminas para SK/SKE / Hubs with blades for SK/SKE

cód. 90707.10.	2052666 *	Rotor com lâminas lisas para SK-3 Hub with flat blades for SK-3
cód. 90707.10.001	2052617 **	Rotor com lâminas microdentadas para SK-3 Hub with toothed blades for SK-3
cód. 90707.10.002	2052668 ***	Rotor com lâminas perfuradas para SK-3 Hub with perforated blades for SK-3
cód. 90707.10.	2052664 *	Rotor com lâminas lisas para SKE-3 Hub with flat blades for SKE-3
cód. 90707.10.	2052630 **	Rotor com lâminas microdentadas para SKE-3 Hub with toothed blades for SKE-3
cód. 90707.10.	2052659 ***	Rotor com lâminas perfuradas para SKE-3 Hub with perforated blades for SKE-3



\* Para carnes e produtos fibrosos / For meat and fibrous products \*\* Para uso geral / For multi-use \*\*\* Para bater claras, preparar maionese, etc / To whip egg whites, prepare mayonnaise and so on

#### Revolvedores para CK/CKE / Scraper for CK/CKE

cód.	2059417	Revolvedor "cut&mix" para CK/CKE-5 "Cut&Mix" scraper for CK/CKE-5
cód.	2053960	Revolvedor "cut&mix" para CK/CKE-8 "Cut&Mix" scraper for CK/CKE-8



#### Revolvedor para SK/SKE / Scraper for SK/SKE

cód.	2051938	Revolvedor "cut&mix" para SKE-3 "Cut&Mix" scraper for SKE-3
------	---------	--



Permite obter uma maior homogeneidade com o produto final e evita o aquecimento do produto. Arrasta o produto das paredes e tampa para o interior da cuba / Manual scraper which allows more homogeneous product to be produced and avoids overheating. Moves the product from the walls and from the cover to get in the bowl again.



# Combi: cortadora de legumes & cutter

## Combi: vegetable preparation machine & cutter



CK-301 (cód. 0)

Sammic

**a** 8-9/15

**e**

**v** 230V



2-1 Cortadora de legumes (450 kg/h) + cutter com caldeira de 5 l  
2-1 Vegetable preparation machine (450 kg/h) + cutter with 5l bowl

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	389x412x565 (Cortadora / Vegetable preparation) 283x390x468 (Cutter)	mm
Produção / Production	150 - 450	kg/h
Capacidade da cuba / Bowl capacity	5	l
Dimensão da boca (cortador) / Inlet opening dimensions (vegetable cutter)	136	cm <sup>2</sup>
Velocidade / Speed	365-1000 (Cortadora / Vegetable preparation) 365-3000 (Cutter)	rpm
Potência / Power	1.5	kW
Peso / Weight	28	kg

- 100 - 450 Refeições.
- Manuseamento muito simples e fáceis de limpar.
- Motor ventilado que permite um funcionamento contínuo, apresenta uma grande capacidade de produção em ambas as funções.
- Bloco-motor com sistema de deteção automática do cabeçote.
- Montagem-desmontagem dos cabeçotes é muito simples, o que facilita a sua troca ou limpeza.
- **Como cortadora:** velocidade variável com 5 posições. A saída do produto lateral exige menos profundidade da mesa de trabalho e direciona o produto, evitando salpicadelas. O desenho integral da cortadora e dos discos está direcionado para a obtenção de um corte perfeito. O diâmetro dos discos e grelhas é de 205 mm.
- **Como cutter:** velocidade variável com 10 posições. O painel de comando permite programar por tempo e possui um botão de impulsos. Cuba em inox com pega ergonómica. A tampa é fabricada em policarbonato altamente resistente e está equipada com o raspador exclusivo "cut&mix". Este raspador permite a obtenção de um produto final mais homogéneo e evita o sobreaquecimento do produto.
- Equipamento incluído: Bloco motor de velocidade variável, cabeçal universal, cuba cutter de 5 l com lâminas microdentadas.

- 100 - 450 Meals.
- Very easy to use and clean.
- Ventilated motor that allow continuous use, has a high production capacity in both functions.
- The engine detects automatically the different attachments.
- The assembly-disassembly of the hopper / cutter bowl is very simple for changing the heads or cleaning or operation purpose.
- **As vegetable preparation machine:** Adjustable speed with 5 speed positions. The lateral product ejection allows the appliance to be placed in a less deep working surface and directs the product, avoiding splashing. The machines and the discs and grids have been designed to obtain the perfect cut. The disc and grid diameter is 205 mm.
- **As cutter:** Adjustable speed with 10 speed positions. The control panel allows time programming and includes a burst button. Stainless steel bowl is equipped with an ergonomic handle. The cover is made of highly resistant polycarbonate and is equipped with the unique "cut & mix" scraper. This scraper allows for obtaining a more uniform end product and avoids overheating.
- Default equipment: Variable speed motor block, regular hopper, 5 l food processor bowl complete with hub with serrated blades.



CK-302 (cód. 0)

Sammic

2-1 Cortadora de legumes (450 kg/h) + cutter com caldeira de 8 l  
2-1 Vegetable preparation machine (450 kg/h) + cutter with 8 l bowl

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	389x412x565 (Cortadora / Vegetable preparation) 283x390x558 (Cutter)	mm
Capacidade da cuba / Bowl capacity	8	l

- Restantes características técnicas iguais ao modelo CK-301.

- Other technical characteristics similar to the CK-301 model.



**CK-401 (cód. 0)**

Sammic

**a** 8-9/15

**e**

**V** 230V



**2-1 Cortadora de legumes (650 kg/h) + cutter com caldeira de 5 l**  
**2-1 Vegetable preparation machine (650 kg/h) + cutter with 5 l bowl**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	389x400x767 (Cortadora / Vegetable preparation) 283x390x468 (Cutter)	mm
Produção / Production	200 - 650	kg/h
Capacidade da cuba / Bowl capacity	5	l
Dimensão da boca (cortador) / Inlet opening dimensions (vegetable cutter)	286	cm <sup>2</sup>
Velocidade / Speed	365-1000 (Cortadora / Vegetable preparation) 365-3000 (Cutter)	rpm
Potência / Power	1.5	kW
Peso / Weight	30	kg

• **100 - 600 Refeições.**

- Manuseamento muito simples e fáceis de limpar.
- Motor ventilado que permite um funcionamento contínuo, apresenta uma grande capacidade de produção em ambas as funções.
- Bloco-motor com sistema de deteção automática do cabeçote.
- Montagem-desmontagem dos cabeçotes é muito simples, o que facilita a sua troca ou limpeza.
- **Como cortadora:** velocidade variável com 5 posições. A saída do produto lateral exige menos profundidade da mesa de trabalho e direciona o produto, evitando salpicadelas. O desenho integral da cortadora e dos discos está direccionado para a obtenção de um corte perfeito. O diâmetro dos discos e grelhas é de 205 mm.
- **Como cutter:** velocidade variável com 10 posições. O painel de comando permite programar por tempo e possui um botão de impulsos. Cuba em inox com pega ergonómica. A tampa é fabricada em policarbonato altamente resistente e está equipada com o raspador exclusivo "cut&mix". Este raspador permite a obtenção de um produto final mais homogéneo e evita o sobreaquecimento do produto.
- Equipamento incluído: Bloco motor de velocidade variável, cabeçal de grande capacidade, cuba cutter de 5 l com lâminas microdentadas.

• **100 - 600 Meals.**

- Very easy to use and clean.
- Ventilated motor that allow continuous use, has a high production capacity in both functions.
- The engine detects automatically the different attachments.
- The assembly-disassembly of the hopper / cutter bowl is very simple for changing the heads or cleaning or operation purpose.
- **As vegetable preparation machine:** Adjustable speed with 5 speed positions. The lateral product ejection allows the appliance to be placed in a less deep working surface and directs the product, avoiding splashing. The machines and the discs and grids have been designed to obtain the perfect cut. The disc and grid diameter is 205 mm.
- **As cutter:** Adjustable speed with 10 speed positions. The control panel allows time programming and includes a burst button. Stainless steel bowl is equipped with an ergonomic handle. The cover is made of highly resistant polycarbonate and is equipped with the unique "cut & mix" scraper. This scraper allows for obtaining a more uniform end product and avoids overheating.
- Default equipment: Variable speed motor block, large capacity hopper, 5 l food processor bowl complete with hub with serrated blades.



**CK-402 (cód. 0)**

Sammic

**2-1 Cortadora de legumes (650 kg/h) + cutter com caldeira de 8 l**  
**2-1 Vegetable preparation machine (650 kg/h) + cutter with 8 l bowl**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	389x400x767 (Cortadora / Vegetable preparation) 283x390x558 (Cutter)	mm
Capacidade da cuba / Bowl capacity	8	l

• Restantes características técnicas iguais ao modelo CK-401.

• Other technical characteristics similar to the CK-401 model.

**Cabeçal de tubos para CK-301 / Long vegetable attachment for CK-301**

cód. 1050124 Cabeçal de tubos (Desenhada para obter cortes de máxima qualidade em produtos longos)  
Long vegetable attachment (Ideal to get the best cutting quality out of long-shaped products)



**Cabeçal de grande capacidade para CK / Large capacity attachment for CK**

cód. 1050126 Cabeçal de grande capacidade  
Large capacity attachment





### Tabuleiro semiautomático para CK-401 / CK-402 / Semi-automatic hopper for CK-401 / CK-402

cód. 1050121 Tabuleiro semiautomático, ideal para grande produção  
Semi-automatic hopper, ideal for large production needs.



### Suporte-carro para modelos CK / Stand-trolley for CK models

cód. 1050063 Suporte-carro (Permite colocar a máquina e um recipiente GastroNorm na saída do produto cortado. Tem duas rodas para facilitar o transporte. Construção em aço inoxidável.)  
Stand-trolley (Allows to fit the machine and a gastro-norm container at the outlet for the cut product. 2 wheels for easy transport. Stainless steel construction.)



### Suporte para discos e grelhas / Disc and grid holder device

cód. 0790.10.077 1010204 Suporte para discos e grelhas  
Disc and grid holder device



### Rotores com lâminas para CK / Hubs with blades for CK

cód.	2053058 *	Rotor com lâminas lisas para CK-301/401 Hub with flat blades for CK-301/401
cód.	2053091 **	Rotor com lâminas microdentadas para CK-301/401 Hub with toothed blades for CK-301/401
cód.	2053063 ***	Rotor com lâminas perfuradas para CK-301/401 Hub with perforated blades for CK-301/401
cód.	2053935 *	Rotor com lâminas lisas para CK-302/402 Hub with flat blades for CK-302/402
cód.	2053930 **	Rotor com lâminas microdentadas para CK-302/402 Hub with toothed blades for CK-302/402
cód.	2053940 ***	Rotor com lâminas perfuradas para CK-302/402 Hub with perforated blades for CK-302/402



\* Para carnes e produtos fibrosos / For meat and fibrous products \*\* Para uso geral / For multi-use \*\*\* Para bater claras, preparar maionese, etc / To whip egg whites, prepare mayonnaise and so on

### Revolvedores para CK / Scraper for CK

cód.	2059417	Revolvedor "cut&mix" para CK-301/401 "Cut&Mix" scraper for CK-301/401
cód.	2053960	Revolvedor "cut&mix" para CK-302/402 "Cut&Mix" scraper for CK-302/402



Permite obter uma maior homogeneidade com o produto final e evita o aquecimento do produto. Arrasta o produto das paredes e tampa para o interior da cuba / Manual scraper which allows more homogeneous product to be produced and avoids overheating. Moves the product from the walls and from the cover to get in the bowl again.



# Cortadoras de legumes

## Vegetable preparation machines



**RG-80** (cód. 0706.48.001)

**MAGNUS®**

**Cortadora de legumes - monofásico**  
**Vegetable preparation machine - single-phase**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	235x550x560	mm
Produção até / Production up to	5	kg/min
Potência / Power	0.55	kW
Peso / Weight	20	kg

**a** 11

**e**

**V** 230V



- **20-400 Refeições/dia.**
- Indispensável em qualquer cozinha foi desenvolvida para cortar em cubos, fatias, palitos e ralar quaisquer alimentos, tais como: legumes, fruta, pão, queijo, chocolate, frutos secos, etc.
- Construída em aço inoxidável e de liga especial conforme as diretivas Europeias.
- Muito prática, reduz o tempo de processamento.

- **20-400 Meals/day.**
- Indispensable in every kitchen, it's designed to cut, slice, cube, to make sticks, to shred, to mince or to grind a variety of food selection as: greens, fruits, vegetables, bread, cheese, chocolate, dried fruit etc.
- It is made in stainless steel and in a special alloy and responds to the requirements requested by the European Directives.
- It is very practical and reduces considerably the working time.

**Opcionais para RG-80 / Optionals for RG-80**

cód. 0790.48.003B	X 1-8	Fatiador regulável 1- 8 mm Adjustable slicer 1 - 8 mm
cód. 0790.48.011B	E 1I	Disco em inox de fatiar 1 mm Slicer 1 mm, Stainless steel
cód. 0790.48.012B	E 2I	Disco em inox de fatiar 2 mm Slicer 2 mm, Stainless steel
cód. 0790.48.013B	E 3I	Disco em inox de fatiar 3 mm Slicer 3 mm, Stainless steel
cód. 0790.48.014B	E 4I	Disco em inox de fatiar 4 mm Slicer 4 mm, Stainless steel
cód. 0790.48.033B	E 5I	Disco em inox de fatiar 5 mm Slicer 5 mm, Stainless steel
cód. 0790.48.015B	E 6	Disco de fatiar 6 mm Slicer 6 mm
cód. 0790.48.005B	E 8	Disco de fatiar 8 mm Slicer 8 mm
cód. 0790.48.008B	E 10	Disco de fatiar 10 mm Slicer 10 mm
cód. 0790.48.009B	E 14	Disco de fatiar 14 mm Slicer 14 mm
cód. 0790.48.001B	S 1	Disco de fatiar produtos delicados 1 mm Soft Slicer 1 mm
cód. 0790.48.017B	S 2	Disco de fatiar produtos delicados 2 mm Soft Slicer 2 mm
cód. 0790.48.002B	E 5	Disco de fatiar produtos delicados 5 mm Soft Slicer 5 mm
cód. 0790.48.018B	Z 2	Disco para ralar 2 mm Grater-Shredder 2 mm
cód. 0790.48.019B	Z 3	Disco para ralar 3 mm Grater-Shredder 3 mm
cód. 0790.48.020B	Z 4	Disco para ralar 4 mm Grater-Shredder 4 mm
cód. 0790.48.021B	Z 7	Disco para ralar 7 mm Grater-Shredder 7 mm
cód. 0790.48.022B	V	Disco para ralar queijo ou pão Grater for Cheese or Bread
cód. 0790.48.023B	H 2.5	Disco para cortar em juliana 2.5 mm Julienne 2.5 mm
cód. 0790.48.004B	H 4	Disco para cortar em juliana 4 mm Julienne 4 mm
cód. 0790.48.024B	H 6	Disco para cortar em juliana 6 mm Julienne 6 mm
cód. 0790.48.025B	H 8	Disco para cortar em juliana 8 mm Julienne 8 mm
cód. 0790.48.026B	H 10	Disco para cortar em juliana 10 mm Julienne 10 mm
cód. 0790.48.027B	D 8x8 *	Grelha para cortar cubos 8x8 mm Dicing Grid 8x8 mm
cód. 0790.48.007B	D 10x10 *	Grelha para cortar cubos 10x10 mm Dicing Grid 10x10 mm
cód. 0790.48.028B	D 12x12 *	Grelha para cortar cubos 12x12 mm Dicing Grid 12x12 mm
cód. 0790.48.006B	D 20x20 *	Grelha para cortar cubos 20x20 mm Dicing Grid 20x20 mm
cód. 0790.48.029B	B 6 *	Grelha para palitos 6 mm Potato Chip Grid 6 mm
cód. 0790.48.010B	B 8 *	Grelha para palitos 8 mm Potato Chip Grid 8 mm
cód. 0790.48.030B	B 10 *	Grelha para palitos 10 mm Potato Chip Grid 10 mm
cód. 0790.48.031B	PZ 7	Disco para ralar mozzarella 7 mm Mozzarella Grater 7 mm
cód. 0790.48.032B	DT 9	Disco para ralar mozzarella 9 mm Mozzarella Grater 9 mm

\* Usar com DISCO E / Use with Slicers E

# Cortadoras de legumes

## Vegetable preparation machines



As cortadoras de legumes Sammic são máquinas muito robustas, fabricadas em aço inoxidável, de materiais da mais alta qualidade e próprias para o contacto com alimentos.

A gama compreende diferentes tipos de blocos de motor e cabeçais adequando-se às necessidades de cada utilizador.

O motor, ventilado, permite um trabalho contínuo.

O painel de comandos, estanque, é eletrónico e de uso muito intuitivo.

As cortadoras de legumes CA da Sammic podem ser equipadas com uma ampla gama de discos e grelhas da mais alta qualidade de 205 mm de diâmetro.

Combinando os discos e grelhas entre si, podem ser obtidos mais de 70 tipos de cortes e raladuras.

A tecnologia utilizada na sua fabricação assegura um corte uniforme e de grande qualidade, exigindo um menor esforço para o corte, minimizando a deterioração do alimento e gerando menos líquido.

A gama de cortadoras de verduras Sammic foi desenhada tendo-se em conta fatores ergonómicos e os fluxos de trabalho mais habituais.

Sammic commercial vegetable preparation machines are manufactured from stainless steel and are made entirely of materials suitable for contact with food.

Different motor blocks and attachments are available to suit each user's needs.

Their ventilated motor allows continuous use.

They are equipped with a waterproof, user-friendly control panel.

Sammic commercial vegetable preparation machines can be equipped with a wide range of high quality, Ø205mm.

Discs and grids that allows the operator to obtain over 70 different styles of cuts.

The new production technology of these appliances allows to obtain an even more uniform cut. A perfect cut is guaranteed as a result of high quality discs and grids. Less effort is needed to cut, whilst generating less liquid in the process.

The new Sammic commercial vegetable preparation machines are designed with a keen focus on ergonomics and workflow in a commercial kitchen.



### CA-401 (cód. 0706.10.)

Sammic

**a** 14-17

**e**

**V** 230V



#### Cortadora de legumes 650 kg/h - monofásico Vegetable preparation machine 650 kg/h - single-phase

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	389x382x646	mm
Produção / Production	200 - 650	kg/h
Dimensão da boca / Inlet opening dimensions	286	cm <sup>2</sup>
Velocidade / Speed	365	rpm
Potência / Power	0.55	kW
Peso / Weight	24	kg

• **100 - 600 Refeições.**

- Cabeçal com lâmina numa das laterais que distribui os produtos dentro da boca, e corta e distribui produtos inteiros como a couve. Opção da broca central com a mesma finalidade.
- Cabeçal equipado com expulsor alto que permite distribuir mais quantidade de produto.
- Saída de produto lateral: requer menos profundidade na mesa de trabalho e direciona o produto, evitando salpicos.
- Calçador e tampa facilmente desmontáveis para limpeza.
- Equipamento incluído: Bloco de motor de 1 velocidade, cabeçal de grande capacidade e broca central de uso opcional.

• **100 - 600 Meals.**

- Large production head with lateral blade, which distributes the product inside the inlet, and handles entire products such as cabbage. The core drill (included) can also be used to achieve the same purpose.
- High positioned ejection disc allowing to eject a bigger product quantity.
- Lateral product ejection which allows the appliance to be placed in a less deep working surface.
- Easily removable lever and lid for cleaning purpose.
- Default equipment: 1 speed motor block, large capacity hopper and core drill (optional use).



### CA-401 (cód. 0706.10.007)

Sammic

#### Cortadora de legumes 650 kg/h - trifásico Vegetable preparation machine 650 kg/h - three-phase

- Restantes características técnicas iguais ao modelo CA-401 monofásico / Other technical characteristics similar to the single-phase CA-401 model.



### CA-401 VV (cód. 0706.10.)

Sammic

**a** 14-17

**e**

**V** 230V



#### Cortadora de legumes 650 kg/h, velocidade variável - monofásico Vegetable preparation machine 650 kg/h, variable speed - single-phase

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	391x400x667	mm
Produção / Production	200 - 650	kg/h
Dimensão da boca / Inlet opening dimensions	286	cm <sup>2</sup>
Velocidade / Speed	365-1000	rpm
Potência / Power	1.5	kW
Peso / Weight	30	kg

• **100 - 600 Refeições.**

- Cabeçal com lâmina numa das laterais que distribui os produtos dentro da boca, e corta e distribui produtos inteiros como a couve. Opção da broca central com a mesma finalidade.
- Cabeçal equipado com expulsor alto que permite distribuir mais quantidade de produto.
- Saída de produto lateral: requer menos profundidade na mesa de trabalho e direciona o produto, evitando salpicos.
- Calçador e tampa facilmente desmontáveis para limpeza.
- Equipamento incluído: Bloco de motor de velocidade variável, cabeçal de grande capacidade e broca central de uso opcional.

• **100 - 600 Meals.**

- Large production head with lateral blade, which distributes the product inside the inlet, and handles entire products such as cabbage. The core drill (included) can also be used to achieve the same purpose.
- High positioned ejection disc allowing to eject a bigger product quantity.
- Lateral product ejection which allows the appliance to be placed in a less deep working surface.
- Easily removable lever and lid for cleaning purpose.
- Default equipment: Variable speed motor block, large capacity hopper and core drill (optional use).



**CA-601 (cód. 0706.10.)**

Sammic

**a** 14-17

**e**

**V** 400V



**Cortadora de legumes 1000 kg/h - trifásico**  
**Vegetable preparation machine 1000 kg/h - three-phase**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	431x418x767	mm
Produção / Production	500 - 1000	kg/h
Dimensão da boca / Inlet opening dimensions	273	cm <sup>2</sup>
Velocidade / Speed	365 - 730	rpm
Potência / Power	0.75	kW
Peso / Weight	26	kg

• **200 - 1000 Refeições.**

- Processador de alimentos de grande capacidade de produção composta por um bloco motor de duas velocidades e um tabuleiro semiautomático de grande produção, até 1000 kg/h.
- Saída de produto lateral: requer menos profundidade na mesa de trabalho e direciona o produto, evitando salpicos.
- Equipamento incluído: Bloco de motor de duas velocidades e tabuleiro semiautomático de grande produção.

• **200 - 1000 Meals.**

- Large-capacity food processor consisting of a two-speed motor block and a large production automatic hopper, up to 1000 kg/h.
- Lateral product ejection which allows the appliance to be placed in a less deep working surface.
- Default equipment: 2 speed motor block and large production automatic hopper.

**Cabeçal de tubos para CA-401 / Long vegetable attachment for CA-401**

cód. 1050123 Cabeçal de tubos (Desenhada para obter cortes de máxima qualidade em produtos longos)  
Long vegetable attachment (Ideal to get the best cutting quality out of long-shaped products)



**Cabeçal de grande capacidade para CA / Large capacity attachment for CA**

cód. 1050122 Cabeçal de grande capacidade  
Large capacity attachment



**Tabuleiro semiautomático para CA-401/601 / Semi-automatic hopper for CA401/601**

cód. 1050120 Tabuleiro semiautomático, ideal para grande produção  
Semi-automatic hopper, ideal for large production needs.



**Suporte-carro para modelos CA / Stand-trolley for CA models**

cód. 1050063 Suporte-carro (Permite colocar a máquina e um recipiente GastroNorm na saída do produto cortado. Tem duas rodas para facilitar o transporte. Construção em aço inoxidável.)  
Stand-trolley (Allows to fit the machine and a gastro-norm container at the outlet for the cut product. 2 wheels for easy transport. Stainless steel construction.)



**Suporte para discos e grelhas / Disc and grid holder device**

cód. 0790.10.077 1010204 Suporte para discos e grelhas  
Disc and grid holder device



# Discos e grelhas

## Sliding discs and grids

### Discos para fatiar FC / FC Slicing discs

cód. 0790.10.064	FC1+	Disco para fatiar equipado com 3 lâminas, 1 mm Slicing disc equipped with 3 blades, 1 mm
cód. 0790.10.044	FC2+	Disco para fatiar equipado com 3 lâminas, 2 mm Slicing disc equipped with 3 blades, 2 mm
cód. 0790.10.	FC3+	Disco para fatiar equipado com 2 lâminas, 3 mm Slicing disc equipped with 2 blades, 3 mm
cód. 0790.10.078	FC6+	Disco para fatiar equipado com 2 lâminas, 6 mm Slicing disc equipped with 2 blades, 6 mm
cód. 0790.10.086	FC8+	Disco para fatiar equipado com 1 lâmina, 8 mm Slicing disc equipped with 1 blade, 8 mm
cód. 0790.10.	FC10+	Disco para fatiar equipado com 1 lâmina, 10 mm Slicing disc equipped with 1 blade, 10 mm
cód. 0790.10.079	FC14+	Disco para fatiar equipado com 1 lâmina, 14 mm Slicing disc equipped with 1 blade, 14 mm
cód. 0790.10.080	FC20+	Disco para fatiar equipado com 1 lâmina, 20 mm Slicing disc equipped with 1 blade, 20 mm
cód. 0790.10.	FC25+	Disco para fatiar equipado com 1 lâmina, 25 mm Slicing disc equipped with 1 blade, 25 mm



Discos para obter rodelas de 1 a 25 mm de espessura de batata, cenoura, beterraba, couve, etc.  
Slicing discs to obtain 1 to 25 mm. slices of potatoes, carrots, beetroot, cabbage, etc.

### Discos curvos para fatiar FCC / FCC curved slicing discs

cód. 0790.10.	FCC2+	Disco curvo para fatiar equipado com 2 lâminas, 2 mm Curve slicing disc equipped with 2 blades, 2 mm
cód. 0790.10.	FCC3+	Disco curvo para fatiar equipado com 1 lâmina, 3 mm Curve slicing disc equipped with 1 blade, 3 mm
cód. 0790.10.096	FCC5+	Disco curvo para fatiar equipado com 1 lâmina, 5 mm Curve slicing disc equipped with 1 blade, 5 mm



Discos curvos especiais para cortar rodelas de tomate, laranja, limão, banana, maçã, etc. Espessura de corte 2, 3 e 5 mm  
Curved slicing discs for slicing tomatoes, oranges, lemons, bananas, apples etc. 2, 3 and 5 mm slice thickness.

### Discos ondulados para fatiar FCO / FCO rippled slicing discs

cód. 0790.10.	FCO2+	Disco ondulado para fatiar com 3 lâminas, 2 mm Rippled slicing discs equipped with 3 blades, 2 mm
cód. 0790.10.	FCO3+	Disco ondulado para fatiar com 2 lâminas, 3 mm Rippled slicing discs equipped with 2 blades, 3 mm
cód. 0790.10.	FCO6+	Disco ondulado para fatiar com 2 lâminas, 6 mm Rippled slicing discs equipped with 2 blades, 6 mm



Para cortar rodelas onduladas. Espessura de corte 2, 3 e 6 mm  
Designed to obtain rippled slices. 2, 3 and 6 mm slice thickness.

### Grelhas para palitos FCC (não compatível com o CR-143) / FFC chipping grids (Not compatible with CR-143)

cód. 0790.10.	FFC8+	Grelha para palitos, 8 mm Chipping grid, 8 mm
cód. 0790.10.	FFC10+	Grelha para palitos, 10 mm Chipping grid, 10 mm



Combinado com discos tipo FC e FCO obtém-se o corte para batatas fritas. Diferente espessura dependendo do disco e grelha que se combinem.  
Chipping grids FF combined with FC/FCO slicing discs for French fries. Thickness depends on combination of disc and grid. Thickness depends on combination of disc and grid.

#### Grelhas para palitos FF (somente para o modelo CR-143) / FF chipping grids (only for CR-143 model)

cód. 0790.10.	FF6	Grelha para palitos, 6 mm Chipping grid, 6 mm
cód. 0790.10.	FF8	Grelha para palitos, 8 mm Chipping grid, 8 mm
cód. 0790.10.	FF10	Grelha para palitos, 10 mm Chipping grid, 10 mm



Combinado com discos tipo FC e FCO obtém-se o corte para batatas fritas. Diferente espessura dependendo do disco e grelha que se combinem.  
Chipping grids FF combined with FC/FCO slicing discs for French fries. Thickness depends on combination of disc and grid.

#### Grelhas para cubos FMC (não compatível com o CR-143) / FMC dicing grids (Not compatible with CR-143)

cód. 0790.10.	FMC8+	Grelha para cubos, 8 mm Dicing grid, 8 mm
cód. 0790.10.	FMC10+	Grelha para cubos, 10 mm Dicing grid, 10 mm
cód. 0790.10.	FMC14+	Grelha para cubos, 14 mm Dicing grid, 14 mm
cód. 0790.10.	FMC20+	Grelha para cubos, 20 mm Dicing grid, 20 mm
cód. 0790.10.	FMC25+	Grelha para cubos, 25 mm Dicing grid, 25 mm



Combinado com discos tipo FC e FCO obtém-se o corte em cubos. Diferente espessura dependendo do disco e grelha que se combinem.  
Combined with discs type FC and FCO you get cubes. Thickness depends on combination of disc and grid.

#### Grelhas para cubos FM (somente para o modelo CR-143) / FM dicing grids (only for CR-143 model)

cód. 0790.10.	FM8	Grelha para cubos, 8 mm Dicing grid, 8 mm
cód. 0790.10.	FM10	Grelha para cubos, 10 mm Dicing grid, 10 mm
cód. 0790.10.	FM20	Grelha para cubos, 20 mm Dicing grid, 20 mm



Combinado com discos tipo FC e FCO obtém-se o corte em cubos. Diferente espessura dependendo do disco e grelha que se combinem.  
Combined with discs type FC and FCO you get cubes. Thickness depends on combination of disc and grid.

#### Discos para cortar batata "palha" FCE / FCE julienne discs for french fries, strips or batons

cód. 0790.10.	FCE2+	Disco para cortar batata "palha", equipado com 2 lâminas, 2 mm Julienne disc for french fries, strips or batons, equipped with 2 blades, 2 mm
cód. 0790.10.	FCE4+	Disco para cortar batata "palha", equipado com 2 lâminas, 4 mm Julienne disc for french fries, strips or batons, equipped with 2 blades, 4 mm
cód. 0790.10.082	FCE8+	Disco para cortar batata "palha", equipado com 1 lâmina, 8 mm Julienne disc for french fries, strips or batons, equipped with 1 blade, 8 mm



Diferente espessura dependendo do disco que se use.  
Thickness depends on disc used.

#### Discos raladores FR / FR shredding discs

cód. 0790.10.	FR1+	Disco ralador, 1 mm Shredding disc, 1 mm
cód. 0790.10.081	FR2+	Disco ralador, 2 mm Shredding disc, 2 mm
cód. 0790.10.010	FR3+	Disco ralador, 3 mm Shredding disc, 3 mm
cód. 0790.10.	FR4+	Disco ralador, 4 mm Shredding disc, 4 mm
cód. 0790.10.	FR6+	Disco ralador, 6 mm Shredding disc, 6 mm
cód. 0790.10.090	FR7+	Disco ralador, 7 mm Shredding disc, 7 mm
cód. 0790.10.	FR8+	Disco ralador, 8 mm Shredding disc, 8 mm



Diferente espessura dependendo do disco que se use.  
Thickness depends on disc used.



### Kit limpa-grelhas / Grid cleaning kit

cód. 0790.10.	1010361	QC-8 Kit de limpeza rápida para grelhas 8 mm QC-8 Quick cleaner for 8 mm
cód. 0790.10.	1010366	QC-10 Kit de limpeza rápida para grelhas 10 mm QC-10 Quick cleaner for 10 mm
cód. 0790.10.	1010359	Base de limpeza rápida para grelhas Grid cleaner holder



Para uma limpeza de grelhas eficaz, rápida e segura. O kit consiste em uma base de apoio e uma tampa para cada medida de grelha. Pode ir à máquina de lavar.  
For an efficient, quick and safe grid cleaning operation. The kit consists of a base-support and a cover for each grid measure. Dishwasher-safe.

### Kit prensa-purés FP+ / Potato masher kit FP+

cód. 0790.10.	1010390	Kit grelha prensa-purés FP+(Kit para Cortadora de legumes e combinados cortadora-cutter) Potato masher kit FP+ (Kit for vegetable preparation machines and combi machines)
---------------	---------	---



## Trituradores & batedores Hand mixers & blenders



### TR-270 (cód. 0705.10.020)

Sammic

**Triturador de velocidade fixa com braço de 290 mm**  
**Hand mixer, fixed speed with arm of 290 mm**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	Ø 97x566	mm
Braço Triturador / Mixer Arm	290	mm
Velocidade Fixa/ Fixed Speed	9000	rpm
Potência / Power	0.25	kW



- Indicado para trabalhar em recipientes até 15 litros de capacidade.
- Velocidade fixa.
- Fabricado com materiais muito resistentes e de primeira qualidade.
- Braço fabricado totalmente em aço inoxidável.
- Desenho ergonómico.
- Funcionamento simples e de fácil limpeza.

- Suitable for food-processing in containers of up to 15-litre capacity.
- Fixed speed.
- Manufactured from durable top quality materials.
- Arm made of stainless steel.
- Ergonomic design.
- Easy operation and easy to clean.



### TR-750 (cód. 0705.10.013)

Sammic

**Triturador de velocidade fixa com braço de 600 mm**  
**Hand mixer, fixed speed with arm of 600 mm**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	Ø 117x935	mm
Braço Triturador / Mixer Arm	600	mm
Velocidade Fixa/ Fixed Speed	9000	rpm
Potência / Power	0.75	kW



- Indicado para trabalhar em recipientes até 200 litros de capacidade.
- Velocidade fixa.
- Fabricado com materiais muito resistentes e de primeira qualidade.
- Braço fabricado totalmente em aço inoxidável.
- Desenho ergonómico.
- Funcionamento simples e de fácil limpeza.

- Suitable for food-processing in containers of up to 200-litre capacity.
- Fixed speed.
- Manufactured from durable top quality materials.
- Arm made of stainless steel.
- Ergonomic design.
- Easy operation and easy to clean.

## Sistema modular: Trituradores e batedores **combinados** Modular System: **Combinated** Hand Mixers and Blenders



Blocos Motor / Motor Blocks							MAGNUS®
Código Code	Modelo Model	Bloco motor Motor block	Potência Power	Voltagem Power supply	Velocidade fixa Fixed speed	Velocidade variável Variable speed	
0705.19.007	FM 350 VF	Ø 130x360 mm	0.35 kW	230V/1/50Hz	15000 rpm	-	
0705.19.022	FM 450 VF	Ø 130x380 mm	0.45 kW	230V/1/50Hz	17000 rpm	-	
0705.19.011	FM 350 VV	Ø 130x360 mm	0.35 kW	230V/1/50Hz	-	2000 - 9000 rpm (batedor/beater); máx. 15000 rpm (tritador/Mixer)	
0705.19.016	FM 450 VV	Ø 130x380 mm	0.45 kW	230V/1/50Hz	-	2000 - 11000 rpm (batedor/beater); máx. 17000 rpm (tritador/Mixer)	

Braços Trituradores / Mixer Arms		
cód. 0705.19.018	FM 400	Braço triturador 400 mm Mixer arm 400 mm
cód. 0705.19.019	FM 500	Braço triturador 500 mm Mixer arm 500 mm
cód. 0705.19.020	FM 600	Braço triturador 600 mm Mixer arm 600 mm

Braço Batedor / Beater Arm		
cód. 0705.19.012	BAT FAF	Braço batedor <b>para motores de velocidade variável</b> Beater arm <b>for variable speed motors</b>

Suportes de Parede / Wall Support		
cód. 0790.19.012	FSPS	Suporte de parede para trituradores simples Wall support for simple mixers
cód. 0790.19.013	FSPC	Suporte de parede para mixers combinados Wall support for combinated mixers

Suportes para Panela / Pot Support	
cód. 0790.19.014	Suporte para panela Ø 400 mm Pot support Ø 400 mm
cód. 0790.19.015	Suporte para panela Ø 600 mm Pot support Ø 600 mm
cód. 0790.19.016	Suporte para panela Ø 800 mm Pot support Ø 800 mm
cód. 0790.19.017	Suporte para panela Ø 1000 mm Pot support Ø 1100 mm
cód. 0790.19.018	Suporte para panela Ø 1200 mm Pot support Ø 1200 mm



### Blocos Motor / Motor Blocks Sammic

Código Code	Modelo Model	Bloco motor Motor block	Potência Power	Voltagem Power supply	Velocidade fixa Fixed speed	Velocidade variável Variable speed
0705.10.	TR/BM-270	Ø 106x260 mm	0.25 kW	230V/1/50Hz	-	1500-9000 (Triturador/Mixer) 130-1500 (Batedor/beater)
0705.10.006	TR-350	Ø 117x310 mm	0.35 kW	230V/1/50Hz	9000 rpm	-
0705.10.007	TR/BM-350	Ø 117x310 mm	0.35 kW	230V/1/50Hz	-	1500-9000 (Triturador/Mixer) 130-1500 (Batedor/beater)
0705.10.008	TR-550	Ø 117x310 mm	0.55 kW	230V/1/50Hz	9000 rpm	-

\* Suporte de parede incluído / Wall support included

### Braços Trituradores / Mixer Arms

cód. 0705.10.014	BS	Braço triturador 290 mm para TR/BM-270 Mixer arm 290 mm for TR/BM-270
cód. 0705.10.009	BN	Braço triturador 420 mm para TR/BM-350, TR-350 Mixer arm 420 mm for TR/BM-350, TR-350
cód. 0705.10.010	BL	Braço triturador 500 mm para TR-350, TR-550 Mixer arm 500 mm for TR-350, TR-550
cód. 0705.10.011	BXL	Braço triturador 585 mm para TR-550 Mixer arm 585 mm for TR-550

### Braços Batedores / Beater Arms

cód. 0705.10.018	BB-250	Braço batedor 300 mm <b>para motor de velocidade variável</b> (TR/BM-270) Beater arm 300 mm <b>for variable speed motor</b> (TR/BM-270)
cód. 0705.10.012	BB-350	Braço batedor 396 mm <b>para motor de velocidade variável</b> (TR/BM-350) Beater arm 396 mm <b>for variable speed motor</b> (TR/BM-350)

### Suporte para Panela / Pot Support

cód. 0790.10.069	3030315	Suporte para panela Pot support
------------------	---------	------------------------------------

### Suporte deslizante / Sliding support

cód. 0790.10.070	3030320	Suporte deslizante (combinado com o suporte para panela), permite que o triturador deslize por todo o diâmetro do recipiente Sliding support (mounted on the pot support) so that the blender slides along the whole diameter
------------------	---------	--



## Turbo-trituradores Turbo-mixers



- Construído totalmente em aço inoxidável 18/10.
- Para misturar e triturar diretamente na cuba ou recipientes de cozinhar para a elaboração de sopas, tortilhas, maionese.
- Capacidade máxima recipiente: 800 l.
- Micro de segurança de controlo da posição de trabalho: evita que a turbina funcione se o braço estiver demasiado elevado ou demasiado baixo.
- Protetor de segurança no cabeçal tritrador e dispositivo de segurança por corte de abastecimento.
- Comodidade na utilização: possibilidade de mover em várias direções, ajustável em altura, montado em carro com 4 rodas de borracha com tratamento anti-deslizante, 2 delas com travão.
- A turbina, o disco e as grelhas são muito fáceis de desmontar para a sua limpeza, sem necessidade de ferramentas.
- Proteção IP44.
- Fornecido sem grelha (ver opcionais).
- Fully manufactured in stainless steel 18/10.
- For mixing and liquidising directly into the pot or pan to make consommés, soups, omelettes, mayonnaise, etc.
- Maximum capacity bowl: 800 l.
- Safety microswitch to control the work position: prevents the turbine working if the arm is too high or low.
- Safety guard on the liquidiser head and safety device that cuts out the power supply.
- Easy to use: can be moved in several directions, adjustable height, fitted on a trolley with 4 non-slip rubber wheels, 2 of them with brakes.
- The turbine, disc and grids are very easy to remove for cleaning with no need of tools.
- IP44 protection.
- Provided without grid (see optional).

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Voltagem Power supply	Longitude braço Longitude arm	Velocidade Speed	Peso Weight
0705.10.015	TRX-21	568x1643x1219 mm	2.2 kW	400V/3/50-60Hz	600 mm	1500 rpm	96 kg
0705.10.019	TRX-22	568x1643x1219 mm	2.2 kW	400V/3/50-60Hz	600 mm	750, 1500 rpm	96 kg

### Opcionais para modelos TRX-21 e TRX 22 / Optional for models TRX-21 and TRX-22

cód. 0790.10.089	21D	Grelha para produtos fibrosos / Grid for fibrous ingredients
cód. 0790.10.087	30D	Grelha para uso universal / Grid for multi-use
cód. 0790.10.088	42D	Grelha para moagem super fina / Grid for very fine blending

# Motoredutores e biredutores

## Single-hub and double-hub multipurpose units

**o** 22-23

**e**

**v** 400V



### MONO.2-2V (cód. 0702.28.002)

Hudson

**Motoredutor 2 velocidades, trifásico**  
**Single-graft multipurpose 2 speeds, three-phase**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	390x280x420	mm
Potência / Power	1.14	kW
Refeições sugeridas / Meal production	100 < 300	nº
2 Velocidades / 2 Speeds	180 / 90	rpm
Peso / Weight	26	kg

- 100-300 refeições/dia
- Grande versatilidade: Permite montar diferentes utensílios num único bloco motor.
- Motor trifásico ventilado com proteção térmica.
- Botões de comando com proteção IP55 e funcionamento a 24 V com STOP de emergência.
- Fornecido com uma tomada onde o motor gira às 180/90 rpm. Os motores a duas velocidades são projetados especialmente para o uso em batedeiras planetárias de 23 l e 30 l.

- 100-300 Meals/day
- Very versatile: It allows to combine different modules on one single motor unit.
- Ventilated three-phase motor with thermal protection.
- Switches with IP55 protection and functioning at 24 V, with emergency STOP.
- Supplied with an clutch for 180/90 rpm rotation. The 2 speed motors are especially designed for the use with 23 l and 30 l planetary mixers.

**o** 22-23

**e**

**v** 400V



### MONO.3-2V (cód. 0702.28.001)

Hudson

**Motoredutor 2 velocidades, trifásico**  
**Single-graft multipurpose 2 speeds, three-phase**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	390x280x420	mm
Potência / Power	2.28	kW
Refeições sugeridas / Meal production	> 300	nº
2 Velocidades / 2 Speeds	180 / 90	rpm
Peso / Weight	32	kg

- > 300 refeições/dia
- Grande versatilidade: Permite montar diferentes utensílios num único bloco motor.
- Motor trifásico ventilado com proteção térmica.
- Botões de comando com proteção IP55 e funcionamento a 24 V com STOP de emergência.
- Fornecido com uma tomada onde o motor gira às 180/90 rpm. Os motores a duas velocidades são projetados especialmente para o uso em batedeiras planetárias de 23 l e 30 l.

- > 300 meals/day
- Very versatile: It allows to combine different modules on one single motor unit.
- Ventilated three-phase motor with thermal protection.
- Switches with IP55 protection and functioning at 24 V, with emergency STOP.
- Supplied with an clutch for 180/90 rpm rotation. The 2 speed motors are especially designed for the use with 23 l and 30 l planetary mixers.



**BIR.2-1V** (cód. 0711.28.002)

Hudson



400V



**Biredutor 1 velocidade, trifásico**  
**Double-graft multipurpose 1 speed, three-phase**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	390x280x420	mm
Potência / Power	1.14	kW
Refeições sugeridas / Meal production	100 < 300	nº
1 Velocidade / 1 Speed	1400 / 180	rpm
Peso / Weight	27	kg

- 100-300 refeições/dia
- Grande versatilidade: permite montar diferentes utensílios num único bloco motor.
- Motor trifásico ventilado com proteção térmica.
- Botões de comando com proteção IP55 e funcionamento a 24 V com STOP de emergência.
- Fornecido com duas tomadas onde o motor funciona a 1400 rpm para ligação a ralador (GR 30 e GR 60), moinho de café (MC 60) e triturador de gelo (GHI.12). Todos os outros acessórios tem que ser acoplados à segunda tomada onde o motor funciona a 180 rpm.

- 100-300 Meals/day
- Very versatile: It allows to combine different modules on one single motor unit.
- Ventilated three-phase motor with thermal protection.
- Switches with IP55 protection and functioning at 24 V, with emergency STOP.
- Supplied with two clutches for 1400 rpm for combination with the grater (GR 30 e GR 60), coffee grinder (MC 60) and ice blender (GHI.12). All other accessories have to be connected to the second outlet for 180 rpm.



**BIR.3-2V** (cód. 0711.28.001)

Hudson



400V



**Biredutor 2 velocidades, trifásico**  
**Double-graft multipurpose 2 speeds, three-phase**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	390x280x420	mm
Potência / Power	2.28	kW
Refeições sugeridas / Meal production	> 300	nº
2 Velocidades / 2 Speeds	1400 / 700 e/and 180 / 90	rpm
Peso / Weight	32	kg

- >300 refeições/dia
- Grande versatilidade: permite montar diferentes utensílios num único bloco motor.
- Motor trifásico ventilado com proteção térmica.
- Botões de comando com proteção IP55 e funcionamento a 24 V com STOP de emergência.
- Fornecido com duas tomadas onde o motor funciona a 1.400/ 700 rpm para ligação a ralador (GR 30 e GR 60), moinho de café (MC 60) e triturador de gelo (GHI.12). Todos os outros acessórios tem que ser acoplados à segunda tomada onde o motor funciona a 180/90 rpm.
- Os motores a duas velocidades são projetados especialmente para o uso em batedeiras planetárias de 23 l e 30 l.

- >300 Meals/day
- Very versatile: It allows to combine different modules on one single motor unit.
- Ventilated three-phase motor with thermal protection.
- Switches with IP55 protection and functioning at 24 V, with emergency STOP.
- Supplied with two clutches for 1400/700 rpm rotation for combination with the grater GR 30 e GR 60, coffee grinder (MC 60) and ice blender (GHI.12). All other accessories have to be connected to the second outlet that works at 180/90 rpm.
- The 2 speed motors are especially designed for the use with 23 l and 30 l planetary mixers.

**Opcionais para motoredutores e biredutores / Optional for single and double-hub multipurpose units**

cód. 0790.28.001	CAR	Carro LPH 680x1000x620 mm / Trolley WDH 680x1000x620 mm
cód. 0790.28.008	TC.22 I	Picadora de carne em inox, 200 kg/h / Meat Mincer S/S, 200 kg/h
cód. 0790.28.010	PS.22	Passa-purés/ passador inox para TC 22 I / Potatoe masher/ processor steel for TC 22 I
cód. 0790.28.033	COL	Afiador de facas, ø 160 mm, 5 kg (ajustável de 0 a 6 mm) / Blade sharpener, ø 160 mm, 5 kg (adjustable from 0 to 6 mm)
cód. 0790.28.011	T/Cub tipo A	Cortadora/raladora para discos / Cutter/grater for discs
cód. 0790.28.013	D.FA-REG	Disco cortador regulável (disco tipo A) / Adjustable Dicing cutter (disc type A)
cód. 0790.28.018	D.FA-5	Disco fatiador 5 mm (disco tipo A) / Slicer 5 mm (disc type A)
cód. 0790.28.014	D.SA - 3x4	Disco cortador 3x4 (disco tipo A) / Cutter 3x4 (disc type A)
cód. 0790.28.015	D.SA - 6x6	Disco cortador 6x6 (disco tipo A) / Cutter 6x6 (disc type A)
cód. 0790.28.016	D.SA - 10x10	Disco cortador 10x10 (disco tipo A) / Cutter 10x10 (disc type A)
cód. 0790.28.019	D.GR/A-2	Disco ralador ø 2 mm (disco tipo A) / Grating disc ø 2 mm (disc type A)



**Opcionais para motoredutores e biredutores / Optionals for single and double-hub multipurpose units**

cód. 0790.28.007	D.GR/A-4	Disco ralador ø 4 mm (disco tipo A) / Grating disc ø 4 mm (disc type A)
cód. 0790.28.020	D.GR/A-6	Disco ralador ø 6 mm (disco tipo A) / Grating disc ø 6 mm (disc type A)
cód. 0790.28.012	D.CUA	Disco com 2 lâminas cubetar (disco tipo A) / Dice cutter with 2 blades (disc type A)
cód. 0790.28.034	SB.12	Batedeira planetária, capacidade 12 l, inclui pinha / Planetary blender, 12 l capacity, whisker included
cód. 0790.28.035	SB.23	Batedeira, capacidade 23 l, inclui pinha / Blender, 23 l capacity, whisker included
cód. 0790.28.003	TS.210	Laminador, LP massa = 210x0.25/3 mm / Sheeter, LP dough = 210x0.25/3 mm
cód. 0790.28.004	STM 23	Passa-purés/ misturador para mono e biredutores, 23 l/h / Potatoe masher/ mixer for mono- and bireducers
cód. 0704.28.001	GR 30	Raladora (frutos secos) 30 kg/h (somente para biredutores) / Grater for dry fruit 30 kg/h (only for bireducers)
cód. 0704.28.	GR 60	Raladora (frutos secos) 60 kg/h (somente para biredutores) / Grater for dry fruit 60 kg/h (only for bireducers)
cód. 0	MC 60	Moinho de café (somente para biredutores) / Coffee mill (only for bireducers)
cód. 0	GHI.12	Triturador de gelo (somente para biredutores) / Ice crusher (only for bireducers)



# Trituradores de detritos Organic waste disposers



**DAN 2280** (cód. 0700.28.003)

Hudson



e

V 400V

**Triturador de detritos, móvel  
Organic waste disposers, free standing**

Dimensões (LPA) / Dimensions (LPH)	455x720x1020	mm
Esgoto / Drain	ø 60	mm
Altura solo / Drain Height	350	mm
Potência / Power	2.28	kW
Peso / Weight	90	kg

- Estrutura em aço inoxidável.
- Permite triturar qualquer tipo de desperdício orgânico (restos de comida, ossos, restos de peixe, cascas, etc) para eliminar maus cheiros devido à fermentação dos desperdícios.
- Motor trifásico ventilado com proteção térmica.
- Botões de comando com proteção IP55 e funcionamento a 24V com STOP de emergência.
- Funil de alimentação de detritos em aço inoxidável.
- Dispositivo de segurança no funil de alimentação de detritos.

- Structure made in stainless steel.
- It allows to blend any kind of organic waste (food leftovers, bones, peel, etc.) in order to eliminate fermentation odours.
- Ventilated three-phase motor with thermal protection.
- Switch with IP 55 protection, functioning at 24 V with emergency stop.
- Feeding hopper in stainless steel.
- Safety device for the feeding hopper.



## Sugestão:

Veja também o balde de detritos (página 59) e separador de gorduras WATERCLEAN® (página 463).

## Suggestion:

Also see waste bins (page 59) and the ecological grease trap WATERCLEAN® (page 463)



**DVM 3040** (cód. 0700.28.002)

Hudson



e

V 400V

**Triturador de detritos, 3040 W**  
**Organic waste disposers, 3040 W**

Dimensões (LPA) / Dimensions (LPH)	470x570x990	mm
Esgoto / Drain	ø 60	mm
Altura solo / Drain Height	450	mm
Potência / Power	3.04	kW
Peso / Weight	76	kg

- Permite triturar qualquer tipo de desperdício orgânico (restos de comida, ossos, restos de peixe, cascas, etc) para eliminar maus cheiros devido à fermentação dos desperdícios.
- Motor trifásico ventilado com proteção térmica. Botões de comando com proteção IP55 e funcionamento a 24V com STOP de emergência.
- Funil de alimentação de detritos em aço inoxidável.
- Dispositivo de segurança na alimentação de detritos no funil.
- **Possibilidade de colocação debaixo de bancada (modelo DSL3040), consulte-nos.**

- It allows to blend any kind of organic waste (food leftovers, bones, peel, etc.) in order to eliminate fermentation odours.
- Ventilated three-phase motor with thermal protection.
- Switch with IP 55 protection, functioning at 24 V with emergency stop.
- Feeding hopper in stainless steel.
- Safety device for the feeding hopper.
- **Possibility to install under-counter (DSL3040 model). Consult us!**



**DVM 2280** (cód. 0700.28.001)

Hudson

**Triturador de detritos, 2280 W**  
**Organic waste disposers, 2280 W**

Potência / Power	2.28	kW
------------------	------	----

- Restantes características técnicas iguais ao modelo DVM 3040 / Other technical characteristics similar to the DVM 3040 model.

## Peladoras de batatas Potato peelers

### Peladoras de batatas, 25 e 30 kg / Potato peelers, 25 and 30 kg

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304.
- Equipada com torre de controlo amovível das funções para maior durabilidade dos comandos; temporizador de 0-15 minutos; bloqueador de segurança e abrasivo lateral de fácil substituição.
- Fácil utilização e manutenção.
- De acordo com normas CE.
- Structure made of stainless steel AISI 304.
- Equipped with a control tower removable for higher durability of the command switches; timer 0-15 minutes; chamber walls with abrasive has an easy replacement system. Safety system.
- Easy use and maintenance
- Complies with current CE norms.



MAGNUS®

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Voltagem Power supply	Capacidade Capacity	Saída de esgoto Drain outlet	Peso Weight
0703.49.	MC 25 TR	ø 500x1120 (1400)* mm	0.75 kW	400V/3/50-60Hz	25 kg	ø 110 mm	112 kg
0703.49.	MC 30 TR	ø 500x1250 (1600)* mm	1.1 kW	400V/3/50-60Hz	30 kg	ø 110 mm	115 kg

\* Altura máxima com torre de controlo / Maximum height with control tower







### MC 15 TR (cód. 0703.49.003)

MAGNUS®

e

V 400V



**Peladora de batatas em aço inoxidável, trifásico**  
**Stainless steel potato peeler, three-phase**

Dimensões (LPA) / Dimensions (LPH)	Ø 400x820 (1040)*	mm
Dimensões com suporte (LPA) / Dimensions with stand (LPH)	405x405x1225 (1445)*	mm
Potência / Power	0.5	kW
Capacidade / Capacity	15	kg
Saída de esgoto / Drain outlet	Ø 75	mm
Peso / Weight	60	kg

\* Altura máxima com torre de controlo / Maximum height with control tower

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304.
- Com visor transparente de Ø 200 mm na parte superior.
- Equipada com torre de controlo amovível das funções para maior durabilidade dos comandos; temporizador de 0-15 minutos; bloqueador de segurança e abrasivo lateral de fácil substituição.
- Fácil utilização e manutenção.
- De acordo com normas CE.
- Suporte não incluído.

- Structure made of stainless steel AISI 304.
- With Ø 200 window in the upper part.
- Equipped with a control tower removable for higher durability of the command switches; timer 0-15 minutes; chamber walls with abrasive has an easy replacement system. Safety system.
- Easy use and maintenance
- Complies with current CE norms.
- Support not included.



### MC 12 TR (cód. 0703.49.001)

MAGNUS®

e

V 400V



**Peladora de batatas em aço inoxidável, trifásico**  
**Stainless steel potato peeler, three-phase**

Dimensões (LPA) / Dimensions (LPH)	Ø 400x820 (1040)*	mm
Dimensões com suporte (LPA) / Dimensions with stand (LPH)	405x405x1225 (1445)*	mm
Potência / Power	0.37	kW
Capacidade / Capacity	12	kg
Saída de esgoto / Drain outlet	Ø 75	mm
Peso / Weight	60	kg

\* Altura máxima com torre de controlo / Maximum height with control tower

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304.
- Com visor transparente de Ø 200 mm na parte superior.
- Equipada com torre de controlo amovível das funções para maior durabilidade dos comandos; temporizador de 0-15 minutos; bloqueador de segurança e abrasivo lateral de fácil substituição.
- Fácil utilização e manutenção.
- De acordo com normas CE.
- Suporte não incluído.

- Structure made of stainless steel AISI 304.
- With Ø 200 window in the upper part.
- Equipped with a control tower removable for higher durability of the command switches; timer 0-15 minutes; chamber walls with abrasive has an easy replacement system. Safety system.
- Easy use and maintenance
- Complies with current CE norms.
- Support not included.



### MC 12 MN (cód. 0703.49.002)

MAGNUS®

**Peladora de batatas em aço inoxidável, monofásico**  
**Stainless steel potato peeler, single-phase**

- Restantes características técnicas iguais ao modelo MC 12 TR / Other technical characteristics similar to the MC 12 TR model.

#### Opcional para MC 12 e MC 15 / Optional for MC 12 and MC 15

cód. 0790.49.001	Suporte Inox	Suporte em aço inoxidável com filtro anti-espuma, 405x405x405 mm (saída de esgoto de Ø 46 mm) Stainless steel floor stand with no-foam filter, 405x405x405 mm (drain outlet of Ø 46 mm)
------------------	--------------	--

## Peladoras de batatas / Potato peelers

- Quadro de comandos com botão de arranque, paragem e temporizador 0-6 minutos.
- Abrasivo lateral e prato, altamente resistente e duradouro.
- Corpo em alumínio.
- Suporte não incluído.
- Integral control panel complete with on/off push buttons and a 0-6 minutes timer.
- Base plate and chamber walls lined with highly resistant and durable abrasive.
- Aluminium body.
- Support not included.



Sammic

27

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Voltagem Power supply	Produção Production	Peso Weight
0703.10.016	PP-6+ MN	395x700x433 mm*	0.4 kW	230V/1/50-60 Hz	120-150 kg/h	32 kg
0703.10.009	PP-6+ TR	395x700x433 mm *	0.37 kW	400V/3/50-60Hz	120-150 kg/h	32 kg
0703.10.018	PP-12+ MN	395x700x503 mm **	0.4 kW	230V/1/50-60 Hz	220-270 kg/h	33 kg
0703.10.010	PP-12+ TR	395x700x503 mm **	0.37 kW	400V/3/50-60Hz	220-270 kg/h	33 kg

\* Dimensão com suporte / Dimensions with stand: 411x700x945 mm

\*\* Dimensão com suporte / Dimensions with stand: 411x700x1015 mm

## Peladoras de batatas com tomada de acessórios Potato peelers with attachment drive

- Quadro de comandos com botão de arranque, paragem e temporizador 0-6 minutos.
- Abrasivo lateral e prato, altamente resistente e duradouro.
- Corpo em alumínio.
- Suporte não incluído.
- Integral control panel complete with on/off push buttons and a 0-6 minutes timer.
- Base plate and chamber walls lined with highly resistant and durable abrasive.
- Aluminium body.
- Support not included.



Sammic






27

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Voltagem Power supply	Produção Production	Peso Weight
0703.10.008	PPC-6+ MN	395x700x433 mm*	0.55 kW	230V/1/50-60 Hz	120-150 kg/h	37 kg
0703.10.014	PPC-6+ TR	395x700x433 mm*	0.55 kW	400V/3/50-60Hz	120-150 kg/h	37 kg
0703.10.013	PPC-12+ MN	395x700x503 mm**	0.55 kW	230V/1/50-60 Hz	220-270 kg/h	38 kg
0703.10.015	PPC-12+ TR	395x700x503 mm**	0.55 kW	400V/3/50-60Hz	220-270 kg/h	38 kg

\* Dimensão com suporte / Dimensions with stand: 411x700x945 mm

\*\* Dimensão com suporte / Dimensions with stand: 411x700x1015 mm

**Opcionais para peladoras de batatas - Série PP e PPC / Optionals for potato peelers - Série PP and PPC**

cód. 0790.10.047	1000399	Suporte em aço inoxidável para modelos PP e PPC, 411x700x512 mm Stainless steel floor stand for models PP and PPC, 411x700x512 mm	
cód. 0790.10.052	1000397	Filtro anti-espuma para modelos PP e PPC Anti-foam filter feature for models PP and PPC	
cód. 0790.10.054	CR-143	Cortadora/ raladora para peladoras PPC, 270x370x290 mm (Discos e grelhas na página 15 e 16) Vegetable preparation attachment for peelers PPC, 270x370x290 mm (Cutting tools on page 15 and 16)	
cód. 0790.10.061	HM-71	Picadora de carne para peladoras PPC Meat mincer for peelers PPC	
cód. 0790.10.059	P-132	Passa-purés para peladoras PPC Potato masher attachment for peelers PPC	



**M5 (cód. 0703.10.023)**

Sammic

**Peladora de batatas em aço inoxidável - monofásico**  
**Stainless steel potato peeler - single-phase**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	333x367x490	mm
Dimensões com suporte (LPA) / Dimensions with Stand (WDH)	425x555x965	mm
Produção / Production	80-100	kg/h
Potência / Power	0.3	kW
Temporizador / Timer	0 - 6	min.
Peso / Weight	15	kg

**o** 29

**e**

**V** 230V



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

- Stainless steel body.
- Abrasive peeling on plate.
- Non-return water inlet system.
- Very easy to install.
- Ideal for small spaces.
- Possibility for placement near sink for drainage.
- Support not included.

# Peladoras de batatas

## Potato peelers



- Estrutura em aço inoxidável.
  - Revolvedores laterais com abrasivo de carboneto de silício (aprovado por NSF).
  - Prato de alumínio abrasivo de carboneto de silício (aprovado NSF), facilmente desmontável para limpeza.
  - Auto arrasto de resíduos no desaguamento.
  - Eficiência energética devido à otimização do motor.
  - Tampa transparente de policarbonato elevável, com fecho e dispositivo de segurança.
  - Porta de alumínio com fecho hermético e dispositivo de segurança.
  - Comando com proteção IP65. Melhora a fiabilidade contra humidade e salpicos de água.
  - Sistema anti-retorno na entrada de água.
  - PI-30: Entrada de água mediante electroválvula.
  - Contacto auxiliar para uma electroválvula exterior.
  - Temporizador 0-6 minutos e funcionamento contínuo.
  - Suporte não incluído.
- Structure made of stainless steel.
  - Lateral stirrers covered with silicon carbide abrasives (approved by NSF).
  - Aluminium base plate lined with silicon carbide abrasive (approved by NSF), easily removable for cleaning purpose.
  - Auto-drag of waste to the drain.
  - Energy efficiency thanks to engine optimization.
  - Liftable transparent polycarbonate cover, complete with locking and safety device.
  - Aluminium door with hermetic seal and safety device.
  - Control board with IP65 protection. Improved reliability against humidity and water splash.
  - Water inlet with non-return system.
  - PI-30: Water inlet system fitted with electric valve.
  - Auxiliary contact for external electric valve.
  - Timer 0-6 minutes and continuous operation.
  - Support not included.

29

Samic





Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Voltagem Power supply	Produção Production	Peso Weight
0703.10.027	PI-10 MN	433x635x625 mm*	0.55 kW	230V/1/50-60 Hz	200-240 kg/h	36 kg
0703.10.026	PI-10 TR	433x635x625 mm*	0.37 kW	400V/3/50-60Hz	200-240 kg/h	36 kg
0703.10.033	PI-20 MN	433x635x735 mm**	0.55 kW	230V/1/50-60 Hz	400-480 kg/h	39 kg
0703.10.032	PI-20 TR	433x635x735 mm**	0.55 kW	400V/3/50-60Hz	400-480 kg/h	39 kg
0703.10.031	PI-30 MN	622x760x950 mm***	0.73 kW	230V/1/50-60 Hz	600-720 kg/h	60 kg
0703.10.030	PI-30 TR	622x760x950 mm***	0.73 kW	400V/3/50-60Hz	600-720 kg/h	60 kg

\* Dimensão com suporte / Dimensions with support: 433x638x1040 mm

\*\* Dimensão com suporte / Dimensions with support: 433x638x1155 mm

\*\*\* Dimensão com suporte / Dimensions with support : 546x760x1255 mm

**Opcionais para peladoras de batatas - Série M e PI / Optionals for Potato Peelers - M and PI**

cód. 0790.10.057	2009224	Suporte em aço inoxidável para M-5, 433x638x415 mm Stainless steel floor stand for M-5, 433x638x415 mm	
cód. 0790.10.058	2009223	Filtro anti-espuma para M-5 Anti-foam filter feature for M-5	
cód. 0790.10.093	2009250	Suporte em aço inoxidável com filtro para PI-10 e PI-20, 433x638x415 mm Stainless steel floor stand with filter for PI-10 and PI-20, 433x638x415 mm	
cód. 0790.10.063	2009270	Suporte em aço inoxidável com filtro para PI-30, 546x760x305 mm Stainless steel floor stand with filter for PI-30, 546x760x305 mm	

# Escorredor de legumes Salad spinner



**ES-100 (cód. 0715.10.002)**

Sammic

**Escorredor de legumes - monofásico  
Salad Spinner - single-phase**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	540x750x665	mm
Produção / Production	120-360	kg/h
Capacidade de carga por ciclo / Load capacity per cycle	6	kg
Potência / Power	0.55	kW
Temporizador / Timer	1-2-3	min.
Peso / Weight	48	kg

e

V 230V



- Modelo de duas velocidades e seleção de três ciclos.
- Até 900 rpm: o escorredor mais rápido do mercado! Garantia de melhor rendimento sem danificar o produto.
- Sistema de controlo de vibração exclusiva: controlo automático da distribuição da carga antes do início do ciclo, melhorando a durabilidade da máquina.
- Equipada de série com rodas com travão que permite o máximo conforto no local de trabalho, proporcionando estabilidade durante o funcionamento e facilidade de deslocar para a sua limpeza ou armazenagem.

- Models with two speeds modes and selection of three cycles.
- Up to 900 rpm! The fastest salad spinner on the market! Gives higher rentability without damaging the product.
- Anti-vibration control system: Automatic control of the weight distribution before each cycle for a longer machine life time.
- Features wheels with brakes for maximum working comfort, stability and mobility that allows easy moving for cleaning and storage issues.

**Opcional para ES-100 / Optional for ES-100**

cód. 0790.10.	2009625	Cesto inox Stainless steel basket	
---------------	---------	--------------------------------------	---

# Diversos equipamentos de cozinha Kitchen equipment range



## CP-250 (cód. 1060.10.001)

Sammic



230V



### Fatiador de pão tipo barra (baguete / pão de forma) Slicer for bread loaves (baguette / bread loaf)

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	410x524x910	mm
Produção (Fatias) / Production (slicers)	8400 / 16800	nº/h
Espessura das fatias / Slices Thickness	10 - 90	mm
Potência / Power	0.25	kW
Dimensão boca de entrada / Mouth dimensions	115x135	mm
Peso / Weight	26.5	kg

- Corta fatias de pão com espessura regulável.
- Boca de alimentação com capacidade para uma ou duas barras.
- Economia: Rapidez de trabalho, corte uniforme e máxima rentabilidade.
- Fácil de limpar.
- Sistema de segurança na tampa e grelha protetora das mãos na boca de saída.

- Slices bread loaves in adjustable thickness.
- Feeding mouth with capacity for one or two bread loaves.
- Economy: quick to operate, uniform slice thickness and maximum rentability
- Easy to clean.
- Safety system at cover and hand protecting grid at bread outlet.

### Opcional para CP-250 / Optional for CP-250

cód. 1090.10.003

1050230

Suporte para fatiador de pão CP-250, 494x567x605 mm  
Stand for bread slicer CP-250, 494x567x605 mm



## MHS IDEAL (cód. 1060.519.001)

MHS



400V



### Fatiador de pão automático Automatic bread slicer

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	765x685x525	mm
Produção (Fatias) / Production (slicers)	100	nº/h
Espessura das fatias / Slices Thickness	4 - 24	mm
Dimensão de passagem do pão / Passage size for bread	350x360x140-160	mm
Lâmina circular / Circular blade	260	mm
Peso / Weight	110	kg

- Adequado a qualquer tipo de pão.
- Espessura das fatias ajustáveis através do display; possibilidade de memorizar até 3 tipos de espessura; teclado de membrana para uma fácil utilização; distribuição automática do pão; silenciosa; operação isento de óleo; máxima qualidade de corte graças ao corte da lâmina circular; máxima segurança; fácil acesso aos componentes funcionais, tornando a limpeza extremamente fácil e rápida.
- Estrutura em aço inoxidável.
- Versões com maior capacidade, sob consulta.

- Suitable for any kind of bread.
- Adjustable slice thickness via display 3 storable thickness programmed selections; keypad for easy operation; function to divide into 2 halves; silent operation; oil-free operation; best cutting quality through circular blade; highest safety; easy access to the functional parts, enabling quick and easy cleaning
- Stainless steel structure.
- Versions with larger capacity, on request.





## CF-5 (cód. 0706.10.001)

Sammic



**Cortador manual para batatas fritas com grelha 10x10 mm /  
Potato hand chipping machine with knife block and pusher set 10x10 mm**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	280x512x735	mm
Produção / Production	100-150	kg/h
Espessura do palito / Potato chips thicknesses	10x10	mm
Peso / Weight	3.9	kg

- Corte limpo e uniforme, sem desperdícios.
- Corpo de liga leve inoxidável.
- Comando e parafusos de aço inoxidável.
- Grelha completamente livre permitindo a sua cómoda utilização.
- Molas tipo compensadores muito flexíveis, que ajudam a subir a prensa-expulsadora.
- Inclui grelha 10x10 mm.
- Container não incluído (Máximo GN1/1 Alt=150 mm).

- Clean and uniformed cut, without waste.
- Light stainless alloy body.
- Controls and nuts in stainless steel.
- Comfortable use: The springs at the rear leave the grid completely free. The pusher ejects the chips and leaves the grid free.
- The springs are highly flexible compensators which help to raise the presser-ejector.
- Included 10x10 mm grid.
- Container not included (Maximum GN1/1 h=150 mm).

### Opcionais para CF-5 / Optionals for CF-5

cód. 0790.10.043	1020065	Jogo grelha-prensa, espessura palito 8x8 mm Knife block and pusher set, potato chips thicknesses 8x8 mm
cód. 0790.10.040	1020070	Jogo grelha-prensa, espessura palito 10x10 mm Knife block and pusher set, potato chips thicknesses 10x10 mm
cód. 0790.10.041	1020075	Jogo grelha-prensa, espessura palito 12x12 mm Knife block and pusher set, potato chips thicknesses 12x12 mm



## EZ-40 (cód. 0750.10.003)

Sammic



**Abre-latas manual  
Manual Can opener**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	110x250x800	mm
Altura máxima da lata / Maximum can height	560	mm
Peso / Weight	2.5	kg

- Indicado para abrir até 40 latas/dia.
- Abertura de latas rápida e segura.
- Desenhado para abrir uma grande variedade de tamanhos de latas.
- As características da folha e engrenagens evitam fragmentos de metais ou bordas cortantes.
- Elevada resistência que garante uma ação suave com desgaste mínimo.
- Lâminas com tratamento antibacteriano.
- Revestimento negro antibacteriano que permite mostrar a sujidade, facilitando a limpeza.
- Porta-lâminas fácil de desmontar que permitem a lavagem na máquina de lavar louça.

- Ideal for up to 40 cans a day.
- Simple and quick can opener.
- Designed for opening all kind of can shapes.
- Bonzer blade and gear features advert metal fragments or sharp edges.
- High resistance that ensures smooth action with minimum wear and tear.
- Antibacterial treatment blades.
- Patented antibacterial black coating that allows to show dirt for cleaning purpose.
- Easy to disassemble blade carrier that is dishwasher safe.



### X 530 (cód. 0718.238.004)

Tellier



#### Passe vite manual inox Mill, stainless steel

Altura com manivela / Height with handle	320	mm
Diâmetro / Diameter	370	mm
Diâmetro da grelha / Sieve diameter	180	mm
Produção até / Production up to	5	kg/min
Perfuração da grelha / Perforated grid	ø 3	mm
Peso / Weight	3.4	kg

- Aparelho de construção robusta de grande capacidade/produção para a preparação de purés, compotas, sopas, etc.
- Estrutura em aço inox com grelha.
- Professional mill to prepare purees, soups, jams, etc.
- Stainless steel structure with grid.

#### Opcionais para passe vites / Optionals for mills

cód. 0790.238.001	X 5010	Grelha/Crivo 1mm Grid/sieve 1mm
cód. 0790.238.002	X 5015	Grelha/Crivo 1.5mm Grid/sieve 1.5mm
cód. 0790.238.003	X 5020	Grelha/Crivo 2mm Grid/sieve 2mm
cód. 0790.238.004	X 5030	Grelha/Crivo 3mm Grid/sieve 3mm
cód. 0790.238.005	X 5040	Grelha/Crivo 4mm Grid/sieve 4mm



### P 1030 (cód. 0718.238.002)

Tellier



#### Passe vite manual estanhado com tripé Mill, tinned on tripod

Altura com manivela / Height with handle	800	mm
Diâmetro / Diameter	390	mm
Diâmetro da grelha / Sieve diameter	200	mm
Produção até / Production up to	10	kg/min
Perfuração da grelha / Perforated grid	ø 3	mm
Peso / Weight	14	kg

- Aparelho de construção robusta de grande capacidade/produção para a preparação de purés, compotas, sopas, etc. Estrutura em aço inox com grelha.
- Com tripé.
- Professional mill to prepare purees, soups, jams, etc.
- Stainless steel structure with grid.
- With tripod.

#### Opcionais para passe vites / Optionals for mills

cód. 0790.238.006	P 10010	Grelha/Crivo 1mm Grid/sieve 1mm
cód. 0790.238.007	P 10015	Grelha/Crivo 1.5mm Grid/sieve 1.5mm
cód. 0790.238.008	P 10020	Grelha/Crivo 2mm Grid/sieve 2mm
cód. 0790.238.009	P 10030	Grelha/Crivo 3mm Grid/sieve 3mm
cód. 0790.238.010	P 10040	Grelha/Crivo 4mm Grid/sieve 4mm





## EX 5M130 (cód. 0718.238.003)

Tellier

e

V 230V



**Passe vite elétrico inox com base e inversão de marcha**  
**Electrical mill with stand and reverse, stainless steel**

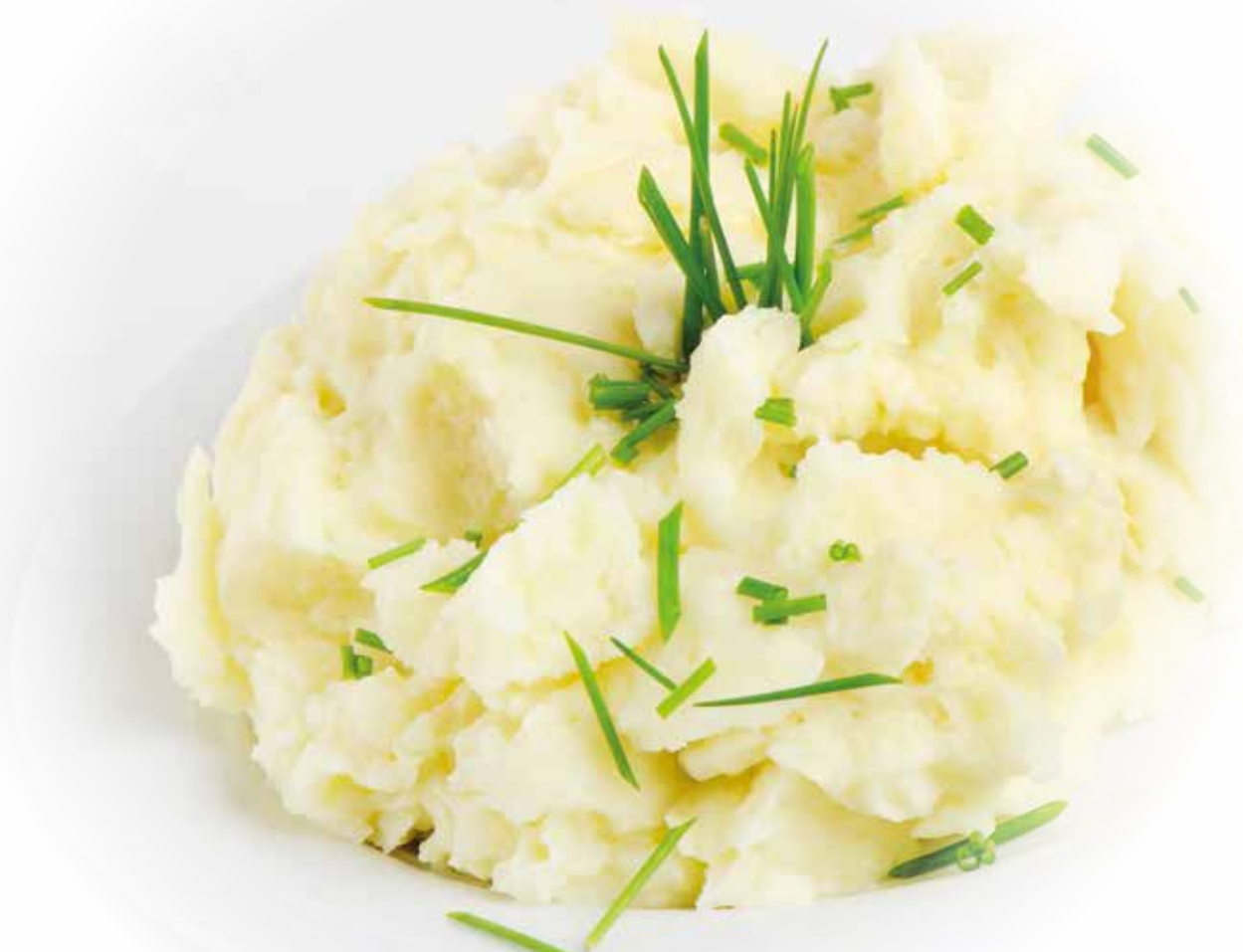
Altura com manivela / Height with handle	1080	mm
Diâmetro / Diameter	370	mm
Diâmetro da grelha / Sieve diameter	180	mm
Produção até / Production up to	5	kg/min
Perfuração da grelha / Perforated grid	ø 3	mm
Motor com redução / Motor reduction	245	W
Peso / Weight	23.5	kg

- Aparelho de construção robusta de grande capacidade/produção para a preparação de purés, compotas, sopas, etc.
- Estrutura em aço inox com grelha.
- Com tripé.

- Professional mill to prepare purees, soups, jams, etc.
- Stainless steel structure with grid.
- With tripod.

### Opcionais para passe vites / Optionals for mills

cód. 0790.238.011	EX 5010	Grelha/Crivo 1mm Grid/sieve 1mm
cód. 0790.238.012	EX 5015	Grelha/Crivo 1.5mm Grid/sieve 1.5mm
cód. 0790.238.013	EX 5020	Grelha/Crivo 2mm Grid/sieve 2mm
cód. 0790.238.014	EX 5030	Grelha/Crivo 3mm Grid/sieve 3mm
cód. 0790.238.015	EX 5040	Grelha/Crivo 4mm Grid/sieve 4mm



# Raladores para queijo

## Cheese graters



### TAGLIAMOZZARELLA (cód. 0704.19.002)

fama



230V



**Ralador para queijo Mozzarella (fornecido com cone de 7 mm)**  
**Mozzarella cheese grater (supplied with 7 mm cone)**

Dimensões (LPA) / Dimensions (LPH)	220x420x440	mm
Produção (mozzarella) / Production (mozzarella)	50	kg/h
Velocidade / Speed	1400	rpm
Potência / Power	0.75 / 1	kW / HP
Peso / Weight	18	kg

- Estrutura externa em aço inoxidável, higiénica e de fácil limpeza.
- Motor com proteção térmica.
- Ralador especialmente desenhado para ralar queijo Mozzarella.

- Exterior structure made in stainless steel, hygienic and easy to clean.
- Motor with thermal overload protection.
- Grater specially designed for Mozzarella cheese.

#### Opcionais Tagliamozzarella / Optionals Tagliamozzarella

cód. 0790.19.007 Cone 2 mm para fatiar alimentos (cone nº 1)  
Holes 2 mm for slicing (cone nº 1)



cód. 0790.19.008 Cone 2.5 mm para ralar alimentos (cone nº 2)  
Holes 2.5 mm for shredding or grating (cone nº 2)



cód. 0790.19.009 Cone 4 mm para vegetais (cone nº 3)  
Holes 4 mm for vegetables (cone nº 3)



cód. 0790.19.010 Cone 7 mm para queijo Mozzarella (cone nº 4)  
Cone for mozzarella holes 7 mm (cone nº 4)



### GRATTUGIA GS (cód. 0704.19.001)

fama



230V



**Ralador para queijo, pão duro, frutos secos e biscoitos**  
**Grater for cheese, hard bread, nuts, biscuits**

Dimensões (LPA) / Dimensions (LPH)	220x540x380	mm
Produção / Production	70	kg/h
Velocidade / Speed	1400	rpm
Potência / Power	0.75 / 1	kW / HP
Boca de alimentação / Grater mouth	140x80	mm
Peso / Weight	18	kg

- Ralador profissional para qualquer tipo de queijo duro, pão duro, frutos secos ou biscoitos.
- Motor ventilado com proteção térmica, interruptor protegido por membrana de látex.
- Proteção de plástico entre a carroçaria do motor e a base para evitar infiltrações na parte elétrica.

- Professional grater for any type of hard cheese, dry fruits, cookies and hard bread.
- Ventilated motor with thermal overload protection; switch protected by a latex membrane.
- Plastic protection between motor and base in order to protect the electronic parts from any infiltration.

