MAQUINARIA

Machinery • Machinerie • Macchine • Maschinen

Trituradores

Trituradores profesionales Sammic

- Potencias de 250 a 750 W.
- Brazos trituradores de 200 a 600 mm y brazos batidores.
- Brazo triturador: para preparar purés (verduras, patatas, potajes, etc.), cremas (cebolla, pimientos, tomate, pastelera, etc.) y todo tipo de salsas.
- Brazo batidor: para montar nata, preparar merengues, chantilly, salsa mahonesa y genovesa, tortillas, crepes, souflés, etc.
- TR/BM-350: variador de velocidad con sistema inteligente de control de revoluciones, consiguiendo la máxima potencia del motor en todo momento.
- Fabricados en materiales muy resistentes y de primera calidad.
- Brazos fabricados totalmente en inoxidable.
- Diseño ergonómico.
- Funcionamiento sencillo y facilidad de limpieza.

	TR-200	TR-250	TR-350		TR-550		TR-750	TR/BM-250			TR/BM-350	
			BN	BL	BL	BXL		BXS	BS	BB-250	BN	BB-350
GUIA DE SELECCIÓN RECIPIENTES HASTA (LITROS)	10	15	60	70	100	150	200	10	15	2-30 Claras huevo	60	2-50 Claras huevo
CARACTERÍSTICAS ALIMENT. ELÉCTRICA	230V / 50-60 Hz / 1~											
POTENCIA (W)	250	250	350	350	550	550	750	250	250	250	350	350
VELOCIDAD (R.P.M.)												
FIJA (EN LÍQUIDO)	9.000	9.000	9.000	9.000	9.000	9.000	9.000					
VARIABLE (EN LÍQUIDO)	–	–	–	–	–	–	–	1500-9.000	1500-9.000	130-1.500	1500-9.000	130-1.500
DIMENSIONES (MM)												
BRAZO TRITURADOR	200	290	420	500	500	585	600	200	290		420	
Ø CAZOLETA	65	82	94	94	94	105	118	65	82		94	
BRAZO BATIDOR										300		396
TOTAL	485	550	732	805	805	885	935	460	550	560	732	705
PESO NETO (KG)	1.9	1.9	3.35	3.55	3.95	4.15	4.25	1.5	1.9	2.3	3.35	3.5

Cortadoras hortalizas

Las cortadoras de hortalizas Sammic son máquinas muy robustas que están fabricadas en acero inoxidable con materiales de la más alta calidad, aptos para el contacto con alimentos. La gama comprende distintos tipos de bloques motor y cabezales, que permiten alcanzar una producción de hasta 1.000 Kg/h, adecuándose a las necesidades de cada usuario.
El motor, ventilado, permite un trabajo continuo. El panel de mandos estanco, es electrónico y de uso muy intuitivo.
Las cortadoras de hortalizas CA de Sammic pueden dotarse de una amplia gama de discos y rejillas de 205 mm de diámetro. La tecnología empleada en su fabricación asegura un corte uniforme, requiriéndose un menor esfuerzo para el corte, minimizando el deterioro del alimento y generándose menos líquido. Combinando los discos y rejillas entre sí, se pueden obtener más de 70 tipos de cortes y rallados diferentes. La gama de cortadoras de hortalizas Sammic se ha diseñado teniendo en cuenta factores ergonómicos y los flujos de trabajo más habituales.

sammic

Más de 70 tipos de cortes y rallados

	CA-301	CA-301 VV	CA-401	CA-401 VV	CA-601
			GUÍA DE SELECCIÓN		
CUBIERTOS (DESDE / HASTA)	100-450	100-450	100-600	100-600	200-1000
PRODUCCIÓN HORA	150-450 Kg	150-500 Kg	200-650 Kg	200-650 Kg	500-1000 Kg
			CARACTERÍSTICAS		
ÁREA BOCA ENTRADA (CORTADORA)	136 cm^2	136 cm^2	286 cm^2	286 cm^2	273 cm^2
VELOCIDAD MOTOR	365 rpm	365-1000 rpm	365 rpm	365-1000 rpm	365-730 rpm
			POTENCIA		
MONOFÁSICA	550W	1500W	550W	1500W	–
TRIFÁSICA	370W	–	550W	–	750W
			DIMENSIONES EXTERIORES		
DIMENSIONES EXTERIORES	389x405x544 mm	391x409x567 mm	389x382x646 mm	391x400x667 mm	431x418x767 mm
PESO NETO	21 Kg	28 Kg	24 Kg	30 Kg	26 Kg

Cutters-Emulsionadores

Picadoras-mezcladoras con muchas posibilidades. Máquina industrial para cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos: hierbas y verduras, masas diversas, carnes crudas o cocinadas, pescado, surimí, frutas, frutos secos, hielo, etc.

CUTTERS CK:

2 velocidades y 5 u 8 litros de capacidad.
Los cutters CK-5 y CK-8 de Sammic son máquinas muy robustas que están enteramente construidas en materiales alimentarios. El caldero, fácilmente extraíble, está fabricado en acero inoxidable de gran calidad y cuenta con asa ergonómica así como una tapa de policarbonato altamente resistente provisto de un orificio que permite añadir líquidos en funcionamiento.
El panel de mandos, electrónico y estanco, es de uso muy intuitivo y está provisto de un pulsador de ráfagas.
Los cutters Sammic están equipados con un microrruptor de seguridad que evita la puesta en marcha si el caldero o la tapa no están en la posición adecuada.
Los cutters CK son muy fáciles de limpiar y están homologadas por NSF Internacional.
Opcionalmente pueden dotarse del exclusivo revolvedor "cut&mix", que permite obtener un producto más homogéneo a la vez que evita el sobrecalentamiento del mismo.

CUTTERS-EMULSIONADORES CKE:

Velocidad variable, 5 u 8 litros de capacidad y revolvedor "cut&mix", incorporado.
La gama CKE difiere de la CK en que está especialmente concebido para trabajar con líquidos y emulsionar. Para ello, cuenta con velocidad variable, el panel de mandos incluye temporizador y la tapa incluye el revolvedor "cut&mix".
El resto de características coincide con las de la gama CK.

GAMA COMPACTA: SK/SKE

Gama de cutter SK-3 y cutter-emulsionador SKE-3, con caldero de 3 litros.
Cuentan con un recipiente de acero inoxidable extraíble y tapa con orificio para añadir líquidos en funcionamiento. El panel de mandos es electrónico y cuentan con variador de velocidad con sistema continuo. Los cutters SK/SKE están provistos de microrruptor de seguridad.

sammic

	CK-5	CK-8	CKE-5	CKE-8	SK-3	SKE-3
			GUÍA DE SELECCIÓN			
CUBIERTOS (DESDE / HASTA)	20-75	20-100	20-75	20-100	10-25	10-30
CAPACIDAD MÁXIMA DE PRODUCTO	3 Kg	4 Kg	3 Kg	4 Kg	1 Kg	2 Kg
			CARACTERÍSTICAS			
CAPACIDAD DEL CALDERO	5.5 l	8 l	5.5 l	8 l	3 l	3 l
DIMENSIONES DEL CALDERO	Ø 240x150 mm	Ø 240x240 mm	Ø 240x150 mm	Ø 240x240 mm	Ø 160x160 mm	Ø 160x160 mm
POTENCIA TOTAL	900-1500 W	900-1500 W	1250 W	1250 W	500 W	500 W
2 VELOCIDADES	sí	sí	–	–	–	–
VELOCIDAD VARIABLE	–	–	sí	sí	sí	sí
VELOCIDAD, MIN-MAX	1500 / 3000 rpm	1500 / 3000 rpm	385 / 3000 rpm	385 / 3000 rpm	450 / 3000 rpm	450 / 3000 rpm
DIMENSIONES EXTERIORES	284x374x439 mm	284x374x488 mm	284x374x439 mm	284x374x488 mm	240x370x305 mm	240x370x305 mm
PESO NETO	21.6 Kg	23 Kg	23 Kg	24 Kg	11 Kg	11 Kg

Freidoras FA

FA-6

- Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10).
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos y con las marcas de MÁX-MÍN del nivel de aceite.
- Cabezal eléctrico extraíble para facilitar su limpieza.
- Termostato de trabajo regulable hasta 200ºC / 20 A.
- Termostato de seguridad con rearme manual 230ºC.
- Resistencia blindada en acero inoxidable.
- Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en el cabezal.
- Cesta reforzada en malla y varilla en acero inoxidable AISI 304 (18/10).
- Patas antideslizantes.
- Modelo FA10: con grifo para evacuar el aceite.

FA-10

Modelo	Dimensiones LxPxH (mm)	Potencia kw	Voltaje V	Capacidad L	Cesta LxPxH (mm)	Raciones 200 g
FA4	180x425x180	2	230	4	120x240x85	20
FA6	265x425x225	3	230	6	210x235x95	30
FA6+6	530x425x225	3+3	230	6+6	210x235x95	60
FA8	265x425x225	4	230	8	210x235x110	45
FA8+8	530x425x225	4+4	230	8+8	210x235x110	90
FA10	265x425x225	4	230	10	210x235x110	50
FA10+10	530x425x225	4+4	230	10+10	210x235x110	100
FA10 MAX 230	265x425x225	6	230	10	210x235x110	75
FA10+10 MAX 230	530x425x225	6+6	230	10+10	210x235x110	150
FA10 MAX 400	265x425x225	6	400	10	210x235x110	75
FA10+10 MAX 400	530x425x225	6+6	400	10+10	210x235x110	150

Freidoras FAH

FAH-17

- Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10).
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos y con las marcas de MÁX-MÍN del nivel de aceite.
- Cabezal eléctrico extraíble para facilitar su limpieza.
- Termostato de trabajo regulable hasta 200ºC / 20 A.
- Termostato de seguridad con rearme manual 230ºC.
- Resistencia blindada en acero inoxidable.
- Con grifo incorporado para evacuar el aceite.
- Sistema de elevación de la resistencia para calentar el volumen de aceite necesario para freír.
- Cesta reforzada en malla y varilla en acero inoxidable AISI 304 (18/10).
- Patas regulables en altura antideslizantes.
- Modelo FAR: de alto rendimiento.

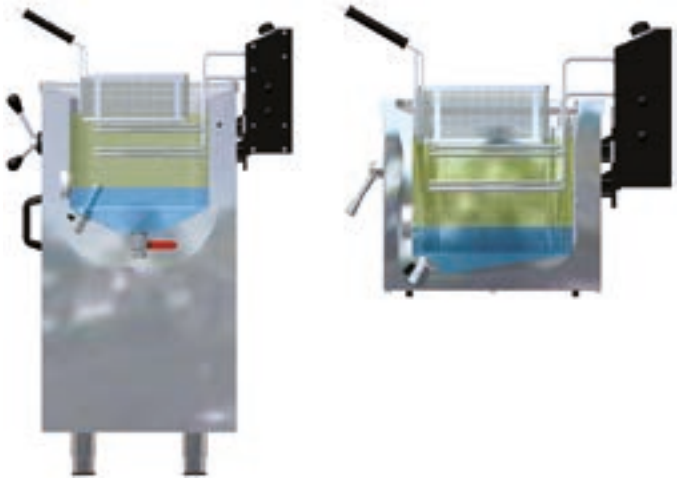
FAH-10

Modelo	Dimensiones LxPxH (mm)	Potencia kw	Voltaje V	Capacidad L	Cesta LxPxH (mm)	Raciones 200 g
FAH10 230	325x525x360	6	230	10	185x245x110	91
FAH10+10 230	650x525x360	6+6	230	10+10	185x245x110	182
FAH10 400	325x525x360	6	400	10	185x245x110	91
FAH10+10 400	650x525x360	6+6	400	10+10	185x245x110	182
FAH17 230	360x560x850	6	230	17	205x285x120	110
FAH17+17 230	724x560x850	6+6	230	17+17	205x285x120	220
FAH17 400	360x560x850	7	400	17	205x285x120	110
FAH17+17 400	724x560x850	7+7	400	17+17	205x285x120	220
FAH25	410x645x850	15	400	25	235x325x140	260
FAH25+25	824x645x850	15+15	400	25+25	235x325x140	520
FAH35	531x645x850	15	400	35	350x325x150	275
FAH35+35	1065x645x850	15+15	400	35+35	350x325x150	550
FAR17	360x560x850	17	400	17	205x285x120	267
FAR25	410x645x850	25	400	25	235x325x140	434

Hoterali@

Freidoras FH

Sistema agua-aceite



– El agua ocupa la parte que está en el fondo de la cuba mientras que el aceite, debido a su densidad, está por encima del agua. Gracias a este tipo de sistema, los residuos que se desprenden de la fritura van hacia el fondo de la cuba y al contactar con el agua los absorbe y se depositan en el fondo. Por este motivo podemos freír distintos alimentos sin mezclar los sabores.
– Su limpieza y ahorro de aceite es mayor, ya que cada vez que cambiamos el agua evacuamos los residuos de los alimentos, no es necesario filtrar el aceite.
– Nuestro sistema de resistencia móvil, al poder situar el elemento calefactor a la altura deseada, nos permite una serie de ventajas:
• Ahorro de energía: calentamos sólo el volumen de aceite necesario para cada fritura.
• Mayor rapidez: con menos potencia tenemos una respuesta rápida, ya que calentamos un menor volumen de aceite.
• Mayor duración de aceite: al no calentar todo el volumen, el aceite tiene una mayor duración.

• Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10).
• Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos y con las marcas de MÁX-MÍN del nivel de aceite.
• Sistema de agua y aceite: permite el ahorro de aceite y no mezcla sabores.
• Cabezal eléctrico extraíble para facilitar su limpieza.
• Termostato de trabajo regulable hasta 200ºC / 20A.
• Termostato de seguridad con rearme manual 230ºC.
• Resistencia blindada en acero inoxidable.
• Con grifo incorporado para evacuar el aceite.
• Sistema elevación de la resistencia para calentar el volumen de aceite necesario para freír.
• Cesta reforzada en malla y varilla en acero inoxidable AISI 304 (18/10).
• Patas regulables en altura y antideslizantes.

Modelo	Dimensiones LxPxH (mm)	Potencia kw	Voltaje V	Capacidad Agua (L)	Capacidad Aceite (L)	Capacidad Total (L)	Cesta LxPxH (mm)	Raciones 200 g
F10	325x440x360	4	230	3,5	10	13,5	185x245x110	55
F10+10	650x440x360	4+4	230	3,5+3,5	10+10	13,5+13,5	185x245x110	110
FH10 230	325x525x360	6	230	3,5	10	13,5	185x245x110	91
FH10+10 230	650x525x360	6+6	230	3,5+3,5	10+10	13,5+13,5	185x245x110	182
FH10 400	325x525x360	6	400	3,5	10	13,5	185x245x110	91
FH10+10 400	650x525x360	6+6	400	3,5+3,5	10+10	13,5+13,5	185x245x110	182
FH17 230	360x560x850	6	230	4,5	15	19,5	205x285x120	110
FH17+17 230	724x560x850	6+6	230	4,5+4,5	15+15	19,5+19,5	205x285x120	220
FH17 400	360x560x850	7	400	4,5	15	19,5	205x285x120	110
FH17+17 400	724x560x850	7+7	400	4,5+4,5	15+15	19,5+19,5	205x285x120	220
FH25	410x645x850	15	400	8	23	31	235x325x140	260
FH25+25	824x645x850	15+15	400	8+8	23+23	31+31	235x325x140	520
FH35	531x645x850	15	400	14	30	44	350x325x150	275
FH35+35	1065x645x850	15+15	400	14+14	30+30	44+44	350x325x150	550

Peladoras

– Hasta 30 kilos de patatas por operación.
– Pueden pelar zanahorias y otros alimentos similares.
– Efectúan pelado por abrasión, que desgasta la superficie del producto por rozamiento.
– Equipados con cuadro de mandos con pulsador de arranque, parada y temporizador de 0 a 6 min.
– Las peladoras se pueden complementar con un soporte y filtro anti-espuma para las peladuras.

Gama aluminio

– Las peladoras de patatas PP-PPC están fabricadas en aluminio altamente resistente y realizan el pelado por abrasión, el cual desgasta la superficie del producto por rozamiento.
– El abrasivo es sumamente resistente y duradero y tanto el plato como el lateral del cilindro están recubiertos por el mismo.
– El cilindro es orientable y todos los modelos cuentan con un cuadro de mandos con pulsador de arranque, parada y temporizador de 0 a 6 minutos.
– Los modelos PPC cuentan con una toma de accesorios en posición fija.

Gama inoxidable

– Modelos de entre 10 y 30 kg de capacidad y sirven para pelar patatas, zanahorias u otros productos similares.
– Construídos en acero inoxidable, revolvedores laterales con abrasivo de carburo de silicio (aprobado por NSF). El plato, de aluminio está recubierto con abrasivo de carburo de silicio (aprobado por NSF) y es fácilmente desmontable para su limpieza.
– Tapa, transparente en policarbonato altamente resistente.
– Puerta de salida, cierre hermético y dispositivo de seguridad.
– Cuadro de mandos con temporizador 0-6 min.
– Auto-arrastre de residuos al desagüe y sistema anti-retorno en la entrada de agua.

	PP(C)-6+	PP(C)-12+	M5	PI-10	PI-20	PI-30	PES-20
			GUÍA DE SELECCIÓN				
CUBIERTOS (DESDE / HASTA)	30-150	60-200	10-80	60-200	100-300	>200	100-300
			CARACTERÍSTICAS				
CAPACIDAD DE CARGA POR CICLO	6 Kg	12 Kg	5 Kg	10 Kg	20 Kg	30 Kg	20 Kg
PRODUCCIÓN HORA (MAX)	150 Kg	270 Kg	100 Kg	240 Kg	480 Kg	720 Kg	300 Kg
			POTENCIA				
MONOFÁSICA	400(PP)W 550 (PPC)W	400(PP)W 550 (PPC)W	300W	550W	550W	730W	550W
TRIFÁSICA	370(PP)W 550(PPC)W	370(PP)W 550(PPC)W	–	370W	550W	730W	550W
			DIMENSIONES EXTERIORES				
DIMENSIONES EXTERIORES	395x700x433 mm	395x700x503 mm	333x367x490 mm	433x635x625 mm	433x635x735 mm	622x760x950 mm	433x635x735 mm
DIMENSIONES EXTERNAS CON SOPORTE	411x700x945 mm	411x700x1015 mm	425x555x965 mm	433x638x1040 mm	433x638x1155 mm	546x760x1255 mm	433x638x1155 mm

Cortadoras fiambre

Transmisión correa

- Construido totalmente en aluminio anodizado.
- Motor ventilado con transmisión mediante una correa.
- Dispositivo de seguridad incorporado.
- Afilador de cuchilla extraíble para facilitar su limpieza.
- Cuchilla de acero inoxidable AISI 304 (18/10).
- Protector de Plexiglass en el carro incorporado.
- Soporte del carro que se desplaza por cojinetes y rodamientos de bolas.
- Cuchilla protegida por la parte interior y perimetral.
- Patas antideslizantes.

Modelo	Dimensiones LxPxH (mm)	Potencia W	Voltaje V	Ø Cuchilla	Longitud corte LxPxH (mm)	Altura corte	Espesor corte (mm)
C220S	445x363x342	140	230	Ø220	134	130	0 - 12
C250S	490x380x360	170	230	Ø250	185	140	0 - 12
C275S	505x410x375	280	230	Ø275	192	146	0 - 15
C300S	570x480x420	320	230	Ø300	202	160	0 - 15

Transmisión engranajes

- Fabricadas con aluminio pulido y protegidas de la oxidación anódica.
- Cuchilla cóncava de cromo duro.
- Afilador de precisión.
- Deslizamiento del carro mediante rodamientos.
- Seguridad: Anillo, bloqueo de carro y extractor de cuchilla.
- Motor ventilado de gran potencia.
- Los componentes en contacto con los alimentos totalmente desmontables para facilitar su limpieza.

	GC-220	GC-250	GC-275	GC-300
DIÁMETRO DE CUCHILLA	220 mm	250 mm	275 mm	300 mm
CAPACIDAD CORTE	150x200 mm	190x250 mm	210x250 mm	220x260 mm
ESPESOR CORTE	0-10 mm	0-15 mm	0-15 mm	0-15 mm
RECORRIDO DEL CARRO	205 mm	260 mm	260 mm	270 mm
POTENCIA TOTAL	250W	300W	300W	300W
	DIMENSIONES EXTERIORES			
ANCHO	470 mm	580 mm	580 mm	600 mm
FONDO	380 mm	470 mm	470 mm	480 mm
ALTO	340 mm	370 mm	380 mm	420 mm

sammic

Cortadora CCE - Especial para carne.
Cuchilla vertical.

Picadoras carne

- Picadoras de carne profesionales, son ideales para hostelería, colectividades y alimentación.
- Producciones desde 100 hasta 425 Kg/h, según modelo.
- Los modelos PS-12/22/32 cuentan con carrocería y tolvas construídas en acero inoxidable.
- Los motores son ventilados y de gran solidez.
- En el modelo compacto PS-12, el grupo picador está incluido y es de aluminio.
- En los modelos PS-22/32, el grupo picador puede ser de aluminio o acero inoxidable.
- El grupo motor y el grupo picador se piden por separado.
- Todos los modelos se suministran con 1 cuchilla y 1 placa.

sammic

	PS-12	PS-22	PS-32	PS-22R	PS-32R
		GUÍA DE SELECCIÓN			
PRODUCCIÓN/HORA (MAX)	100 Kg	280 Kg	425 Kg	250 Kg	450 Kg
		CARACTERÍSTICAS			
DIÁMETRO DE PLACA	70 mm	82 mm	98 mm	82 mm	98 mm
POTENCIA TOTAL	440W	740-1100W	1500W	1100W	2200W
		DIMENSIONES EXTERIORES			
DIMENSIONES EXTERIORES	227x470x410 mm	310x440x480 mm	310x460x480 mm	310x438x508 mm	325x544x553 mm
PESO NETO	18 Kg	31 Kg	33 Kg	40 Kg	74 Kg

Exprimidores

sammic

	ECM	ECP
PRODUCCIÓN NARANJAS/HORA	200	200
POTENCIA TOTAL	130W	130W
PRESIÓN POR PALANCA	–	sí
PRESIÓN MANUAL	sí	–
DIMENSIONES EXTERIORES	200x280x340 mm	200x300x370 mm
PESO NETO	8.5 Kg	10 Kg

Lacor

Referencia	Tensión	Potencia	Velocidad	Dimensiones
69286	220-240 V	180 W	1.350 r.p.m.	31x22x35 cm
69283	220-240 V	230 W	980 r.p.m.	28x20x40 cm

Tostadores

Referencia	Producción de tostadas (máx)	Ancho de cinta	Potencia Total	Dimensiones Exteriores	Peso Neto
TP-10	120	—	2000 W	500x280x295 mm	8,5 kg
TP-20	240	—	2800 W	500x280x390 mm	11 kg
ST-252	500	270 mm	2100 W	340x410x360-410 mm	16,5 kg
ST-352	750	370 mm	2800 W	460x410x360-410 mm	19,5 kg

Termos leche

- Construido totalmente en acero inoxidable 18/10.
- Diseñado para ocupar poco espacio.
- Ideales para leche, caldo, agua, té, café, etc.
- Resistencia blindadas de acero inoxidable.
- Depósito desmontable mediante rosca.
- Regulación automática de temperatura.
- Grifo de evacuación regulable de dos posiciones.
- Patas antideslizantes.

Modelo	Dimensiones LxPxH (mm)	Potencia W	Consumo W	Voltaje V	Capacidad L
TM3	232x232x130	1	789	230	3
TM6	265x265x525	1,5	1181	230	6
TM12	525x265x525	3	2368	230	6+6
TM20	380x380x600	3	2368	230	20

Referencia	Dimensiones	Capacidad	Potencia
HM910	483x400x281 mm	24 L	900 W
HM1001	520x444x312 mm	25 L	1000 W

sammic

Referencia	Dimensiones	Capacidad	Potencia
CM1519 Manual	559x464x372 mm	26 L	1500 W
CM1529 Digital	559x464x372 mm	26 L	1500 W
CM1919 Manual	559x464x372 mm	26 L	1850 W
CM1929 Digital	559x464x372 mm	26 L	1850 W

SAMSUNG

Referencia	Dimensiones	Capacidad	Potencia
69325	510x430x315 mm	25 L	1000 W

Lacor

Batidoras Vaso

TBB145E
1490W-24500RPM
Vaso 1,4 Lt
Controles mecánicos
50-75 servicios/día

TBB160E
1490W-24500RPM
Vaso 1,4 Lt
Controles electrónicos
50-75 servicios/día

TBB175E
1490W-24500RPM
Vaso 1,4 Lt
Controles electrónicos
Control velocidad variable
50-75 servicios/día

MX1000XTXEE/MX1000XTPEE
2600W-30000RPM
Vaso 1,4 Lt / 2,0 Lt
Controles mecánicos
+75 servicios/día

MX1100XTXSEE/MX1100XTPSEE
2600W-45000RPM
Vaso 1,4 Lt / 2,0 Lt
Controles electrónicos
+75 servicios/día

MX1500XTXSEE/MX1500XTPSEE
2600W-45000RPM
Vaso 1,4 Lt / 2,0 Lt
Controles electrónicos programables
+75 servicios/día

MX1200XTXEE
2600W-20000RPM
Vaso 1,4 Lt / 2,0 Lt
Controles electrónicos
Control velocidad variable
+75 servicios/día

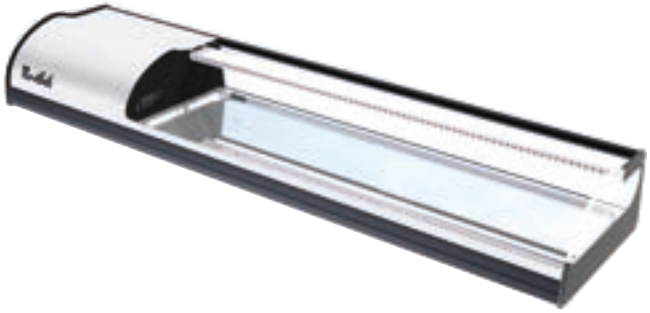
Opcional

Campana Antiruidos
SE500 - Para 1,4 Lt
SE1000 - Para 2,0 Lt

- Acabado exterior en aluminio anodizado negro.
- Elegante cristal curvo con templado y abatible.
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos.
- Ajuste de temperatura por termostato digital regulable.
- Puertas correderas alta resistencia.
- Compresor hermético con condensador ventilado tropicalizado.
- Sistema de iluminación por tira de LED.

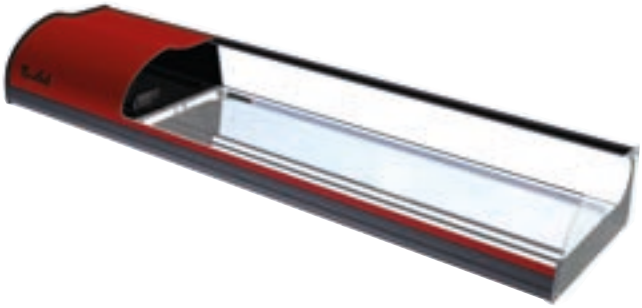
Onix

Dimensiones (mm)	Potencia (W)	Temperatura (°C)
1146x390x224	160	+2/+6
1487x390x224	160	+2/+6
1826x390x224	160	+2/+6



Onix 2 pisos

Bandejas	Dimensiones (mm)	Potencia (W)	Temperatura (°C)
6	1487x390x330	160	+2/+6
8	1826x390x330	160	+2/+6



Onix placa fría

Dimensiones (mm)	Potencia (W)	Temperatura (°C)
1146x390x224	160	+2/+6
1487x390x224	160	+2/+6
1826x390x224	160	+2/+6

Onix sushi

Bandejas	Dimensiones (mm)	Potencia (W)	Temperatura (°C)
4	1146x390x224	160	+2/+6
6	1487x390x330	160	+2/+6
8	1826x390x330	160	+2/+6

Onix sushi tapa fría

Dimensiones (mm)	Potencia (W)	Temperatura (°C)
1146x390x224	160	+2/+6
1487x390x224	160	+2/+6
1826x390x224	160	+2/+6

Fregaderos

- Fabricado en acero inoxidable.
- Cubas embutidas.
- Válvula de desagüe y tubo rebosadero incluido.
- Peto posterior.
- Bastidor de acero inoxidable.
- Estantes (1-2) opcionales.
- Longitudes de 600 a 2500 mm.
- Anchos de 500/600/700 mm.
- Varias opciones de cubas (1-2-3) y escurridores (1-2).
- Disponibles modelos con cubas de alta capacidad.

DISTFORM
FOODSERVICE TECHNOLOGY

Grifería

- Gran variedad de modelos.
- Convencionales o ducha.

Lavamanos

- Modelos de pared o pie.

Mesas trabajo

- Encimeras de acero inoxidable satinado.
- Murales (con peto) o centrales (sin peto).
- Patas de 40x40 mm regulables en altura (850/900 mm).
- Estantes (1-2) opcionales.
- Longitudes de 600 a 2400 mm.
- Anchos de 500/600/700/800 mm.
- Cajones y módulos de cajones opcionales.
- Mesas angulares.
- Puertas y ruedas opcionales.

DISTFORM
FOODSERVICE TECHNOLOGY

Máquinas hielo

- Cubito compacto de alta calidad.
- Sistema de fabricación mediante inyectores metálicos.
- Exterior en acero inox AISI 304 y carrocería monoblock en inox con aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC´S.
- Cuba y puerta en ABS alimentario.
- Medidas sin patas, altura pata regulable +/-110-150 mm.
- Entrada agua Ø 3/4 y salida Ø 24 mm.
- Gas refrigerante R404a.
- Tensión / Frecuencia: 220-240V/50 Hz.

Producciones de 20 a 155 kg/día

infrico

Lavavajillas

Lavavasos
Cesta: 40x40 cm.
Ciclos: 90/120/150/180 seg.
Producción: hasta 40 cestas/h.
Brazos de lavado de acero inox.
Dosificadores de líquidos incorporados.

Lavavajillas capota
Cesta: 50x50 cm.
Ciclos: 90/120/150/180 seg.
Producción: hasta 60 cestas/h.
Brazos de lavado de acero inox.
Dosificadores de líquidos incorporados.
Mesas de entrada y salida.

Lavavajillas
Cesta: 50x50 cm.
Ciclos: 90/120/150/180 seg.
Producción: hasta 40 cestas/h.
Brazos de lavado de acero inox.
Dosificadores de líquidos incorporados.

Lavautensilios
Cesta: 67x60 cm.
Ciclos: 120/240/360/540 seg.
Producción: hasta 30 cestas/h.
Brazos de lavado de acero inox.
Dosificadores de líquidos incorporados.

Los nuevos procesos en la cocina

Las cada vez más exigentes normativas alimentarias y la necesidad de ofrecer un producto de calidad con las mayores condiciones higiénicas y sanitarias, ha llevado a la necesidad de la creación nuevos procesos en las cocinas industriales.

Tanto en servicios de catering y grandes salones como en la pequeña y mediana restauración estos procesos son indispensables para mantener tanto la productividad de la cocina como la calidad del producto final.

La combinación de envasadora al vacio, horno mixto y abatidor de temperatura simplifica todas estas necesidades en el mínimo espacio y con la máxima fiabilidad.

Con estos procesos podemos conseguir evitar la aparición de bacterias en el proceso de enfriado y la utilización de técnicas de cocción a baja temperatura con un mínimo de inversión económica y un aprovechamiento eficaz del espacio.

Envasado al vacío

Cocción (65°C-110°C)

Abatir (-20°C)

Cocción (65°C-300°C)

Abatir (-4°C)

Envasado al vacío

Regenerar (65°C)

mychef. evolution

Cocción en calor seco De 30 a 300° C
Para cocciones que requieren un aporte continuo de aire caliente seco hasta una temperatura de 300°C, sin humedad. Consigue texturas crujientes, esponjosas y jugosas en carnes asadas, filetes, pescados, precocinados, pizzas y productos de panadería.

Cocción en modo mixto De 30 a 300° C
Para cocciones con calor seco y húmedo a la vez. Permite cocciones más rápidas, más respetuosas con el alimento y con menos mermas, evitando que se resequen los alimentos. El mejor resultado en guisados, asados y gratinados.

Cocción al vapor De 30 a 130° C
mychef evolution genera con la mayor rapidez el vapor más denso del mercado. Además, es el único horno que genera un vapor puro y esterilizado totalmente libre de patógenos. Cocina a baja temperatura, al vapor, pocha, rehoga o blanquea. Obtendrás resultados excelentes en verduras y pescados respetando sus cualidades organolépticas y nutricionales. Y todo ello con un aspecto y color brillantes.

distform
foodservice solutions

MySmartCooking

El sistema de cocción inteligente MySmartCooking hace que cocinar sea más fácil que nunca. Solo tienes que seleccionar el alimento por categoría, escoger el tipo de cocción, y ajustar parámetros como dorado, tamaño y punto. mychef calcula automáticamente el resto.

SmartClima Plus

Vapor rápido, denso y seguro.
Gracias a los avanzados sensores de SmartClima Plus, el horno monitoriza hasta diez veces por segundo las condiciones reales de humedad en la cámara de cocción, en función del tipo y la cantidad de alimentos. SmartClima Plus ajusta automáticamente la humedad, inyectando o extrayendo vapor para obtener el resultado deseado, una cocción siempre perfecta.

MyCookingPlanner

Con MyCookingPlanner, puedes cocinar simultáneamente alimentos con diferentes tiempos de cocción. La mejor solución para aprovechar al máximo la productividad de tu horno y ahorrar energía.
La opción Multilevel realiza la cocción de varias recetas independientes que se inician al mismo tiempo pero que tienen momentos de finalización. Cada bandeja tendrá su cocción independiente.
Con la opción Just in time podrás realizar múltiples recetas con diferentes tiempos de cocción que necesitas que finalicen al mismo tiempo.

MyCloud

El sistema MyCloud conecta tu horno con tu móvil, tu tablet o tu ordenador. Descárgate la aplicación mychef cloud y gestiona tu horno desde cualquier lugar. O accede al sistema cloud desde el área privada de la web MyCloud, donde puedes también crear, guardar o modificar recetas y enviarlas a tu horno simplemente pulsando un botón.

TSC

El sistema patentado TSC (Thermal Stability Control) ofrece una estabilidad de la temperatura en la cámara de cocción sin rival. El resultado son platos con texturas más apetitosas y un gran ahorro energético.
El Sistema TSC mide la temperatura en la cámara de cocción varias veces por segundo y transfiere la cantidad de energía necesaria para ofrecer la máxima estabilidad de la temperatura sin apenas oscilaciones (±0,2oC).
El resultado es una precisión inigualable en las cocciones a baja temperatura, la cocina al vacío, las deshidrataciones, la pasteurización, y la cocina al vapor. El producto final mantiene todas sus propiedades organolépticas y unos colores más brillantes, todo ello con una menor pérdida de peso, respetando el producto al máximo.

MyCare

El sistema de autolimpieza inteligente MyCare elimina cualquier tipo de suciedad automáticamente y sin supervisión.
Según el estado de suciedad de la cámara, MyCare te propone el programa de limpieza más eficiente. Además, gracias al sistema patentado UltraVioletSteam, el último ciclo de lavado genera vapor libre de patógenos por toda la cámara, dejándola esterilizada para una máxima seguridad alimentaria. MyCare hace posible un mayor ahorro energético con un menor consumo de detergente y menos emisiones tóxicas.

Serie S

Modelo	6 GN-2/3	6 GN-1/1	9 GN-1/1	6T GN-1/1
Capacidad	6 GN-2/3	6 GN-1/1	9 GN-1/1	6 GN-1/1
Comidas/día	20-80	30-100	50-150	30-100
Ancho	520	520	520	520
Fondo	623	800	800	595
Alto	662	662	822	662
Potencia	5,6 KW	7 KW	10,40 KW	7 KW
Tensión	230V/400V	230V/400V	230V/400V	230V/400V

Serie L

Los hornos mychef evolution serie L son la opción perfecta para los grandes restaurantes, hoteles y colectividades. Pensados para atender a un gran número de comensales. Consulte sus características en su distribuidor Hoterali@.

Envasadoras vacío

iSensor distform

MODO AUTOMÁTICO

¡Introduce el alimento, baja la tapa y listo!

Envasar nunca ha sido tan fácil. Con el modo automático de iSensor, simplemente introduce el alimento dentro de la bolsa y baja la tapa. No es necesario configurar ningún parámetro ni hacer reajustes. La envasadora inteligente iSensor calcula el vacío perfecto según el tipo de alimento, el espesor de la bolsa y las condiciones atmosféricas.
Sus sensores inteligentes controlan todo el proceso y el resultado es siempre el mismo. Un envasado perfecto y eficiente, sin ningún tipo de supervisión.

MODO MANUAL

Vac +

Vacío extra para alimentos porosos. Añade un tiempo de vacío adicional una vez alcanzado el 100% de vacío y fuerza la salida del aire del interior de los alimentos porosos. Una aplicación muy interesante son las impregnaciones, técnica que sustituye el aire del alimento poroso por un líquido.

Envasado con gas inerte

Para alimentos frescos o delicados. Envasa cualquier tipo de alimento respetando la seguridad alimentaria y garantizando la calidad de los alimentos frescos más delicados: pescado, mariscos, verduras....

Soft Air

Para el envasado de alimentos delicados o especiales. Entrada progresiva del aire para una mejor adaptabilidad de la bolsa de vacío al producto a envasar. Ideal para productos que pueden deformarse o romperse con el envasado.

Modelo	Medidas exteriores (mm)	Bomba de vacío (m^3/h)	Alimentación (V/L+N/Hz)	Potencia (KW)	Medidas cámara (mm)	Longitud soldadura (mm)	Posición barra soldadura
S	388x491x382	BUSCH 6	230/L+N/50-60	0,25	328x385x162	315	
M	475x561x454	BUSCH 10	230/L+N/50-60	0,30	412x453x200	405	
M	475x561x454	BUSCH 16	230/L+N/50-60	0,55	412x453x200	405	
M	475x561x454	BUSCH 20	230/L+N/50-60	0,75	412x453x200	405	
L	620x571x469	BUSCH 20	230/L+N/50-60	0,75	560x465x210	455	
L	620x571x469	BUSCH 20	230/L+N/50-60	0,75	560x465x210	455+455	

TekChill distform

El abatidor de temperatura TekChill es un valioso aliado en las cocinas profesionales, permite mantener intacta la frescura de los alimentos con la máxima higiene y flexibilidad, planificar la producción y evitar desperdicios permitiendo considerables beneficios en términos de tiempo y reducción de costes.

- Fabricados en acero inoxidable AISI 304 en estructura monobloc.
- Panel de control digital y teclado de membrana.
- Sonda corazón, incluida.
- Control por tiempo o por sonda.
- Cambio de mano en puerta, opcional.
- Guías extraíbles y cantos redondeados para una fácil limpieza.
- Incorpora desagüe en la parte inferior.
- Sistema automático de descarche.
- Pase automático a fase de mantenimiento al final del ciclo.
- Ciclo de pre-enfriamiento a -30°C.
- Para bandejas de dimensiones GN 1/1 (todos los modelos) y EN (600x400) especial pastelería en modelos 5 GN 1/1 T, 10 GN 1/1 y 15 GN 1/1.

Abatimiento positivo

El abatimiento positivo permite proteger los alimentos contra la agresión bacteriana, prolongando su periodo de conservación y evitando pérdidas de peso en los productos. La temperatura en el corazón de los alimentos pasa de 90°C a 3°C en 90 minutos.

Abatimiento negativo

El proceso de abatimiento negativo (congelación) se realiza mediante la formación de microcristales que mantienen intacta la estructura celular del alimento, garantizando así su conservación durante un largo periodo de tiempo. La temperatura en el corazón de los alimentos pasa de 90°C a -18°C en 240 minutos.

Modelo	Medidas totales (mm)	Capacidad	Tensión (V/L+N/Hz)	Potencia (W)	Potencia frigorífica (W)	Rendimiento +3/-18°C
TekChill 3GN 1/1	650x670x670	3GN 1/1	230/1/50	975	613	10/7 kg
TekChill 5GN 1/1 Long.*	520x850x880	5GN 1/1 L	230/1/50	1185	807	15/10 kg
TekChill 5GN 1/1 Transv.**	800x700x900	5GN 1/1 T 5 EN (600x400)	230/1/50	1185	807	18/11 kg
TekChill 10GN 1/1	800x780x1700	10GN 1/1 10 EN (600x400)	230/1/50	2010	1547	34/22 kg
TekChill 15GN 1/1	800x780x2000	15GN 1/1 15 EN (600x400)	400/3L+N/50	3820	2933	50/38 kg

* Ideal para el apilado de un horno MyChef / ** Ideal para el apilado de un horno MyChef T

Botelleros refrigerados

- Refrigeración R134a.
- Interior y exterior en acero inoxidable.
- Fondo embutido con desagüe.
- Evaporador estático de cobre y aletas de aluminio.
- Control de temperatura por termostato.
- Patas regulables en altura.
- Compresor hermético ventilado.
- Separadores verticales en rejilla de acero platificado.
- Fondo: 550 mm.
- Longitudes: 1000/1500/2000 mm.
- Puertas: 2/3/4.
- Temperatura de trabajo: +2ºC/+6ºC.

Mesas refrigeradas

infrico

- Refrigeración R134a.
- Control electrónico y digital de la temperatura de desercarche.
- Patas de acero regulables en altura.
- Interior y exterior en acero inox AISI 201.
- Trasera en galvanizado.
- Dispositivo automático de cierre.
- Compresor hermético ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre.

Opciones

- Ruedas.
- Fregadero.
- Puertas de cristal.
- Kit cajones, (uno o más módulos).
- Encimera granito.

Armarios refrigerados

MÚLTIPLES POSIBILIDADES

- De 1 a 6 puertas.
- Refrigeración y congelación.
- Medidas estándar o gastronorm.
- Refrigeración o congelación.
- Armarios especiales para pescado.
- Puertas de cristal.

Cocción

- Líneas de cocción modulares con todos los elementos necesarios.
- Murales 550/750/900 mm de fondo.
- Centrales.

- Cocina.
- Frytop.
- Freidora.
- Baño maría.
- Marmitas.
- Sartén Basculante.
- Neutros.
- Muebles bajos para elementos de sobremesa.
- Planchas.
- Cuecepastas.