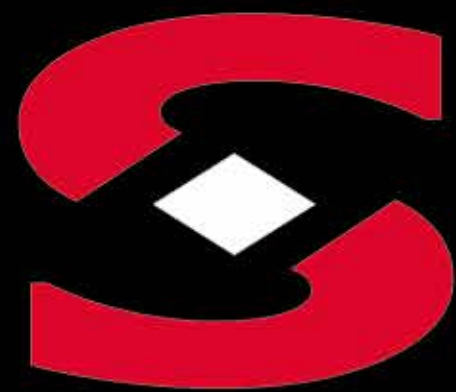


A Eleição Acertada

Fabricante de Equipamentos para Hotelaria



sammic

Catálogo-tabela · Abril 2021

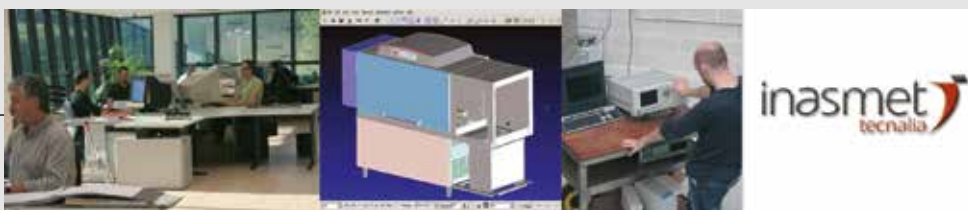




1961

A Eleição Acertada

Desenho



Fabrico



Qualidade



Produto



Logística



Serviço





2021

Sammic 1961-2021:

**60 anos de história com
os olhos postos no futuro.**

Os 60 anos da vida de Sammic constituem uma base sólida de qual contemplamos o futuro com otimismo e confiança.

A empresa foi fundada em 1961 em Azpeitia, província de Gipuzkoa, numa região de grande tradição industrial e destino gastronómico número 1 a nível mundial, com 11 restaurantes reconhecidos com estrelas Michelin e uma média de 2 estrelas por restaurante. O desenvolvimento industrial, grande barómetro desta região, e a grande orientação gastronómica de zona, têm um papel importante no passado, presente e futuro da Sammic.

Contamos com o serviço chef corporativo que, entre outras coisas, colabora estreitamente com o nosso departamento de I&D na procura de novas soluções. Além disso, os nossos equipamentos são testados antes do seu lançamento do mercado por diferentes utilizadores, desde restaurantes de alta cozinha até caterings de grandes produções. Esta proximidade ao utilizador final permite-nos desenvolver produtos que melhor se adaptem às necessidades dos utilizadores mais exigentes.

A Sammic iniciou a sua atividade fabricando descascadoras de batatas. Na atualidade, sentimo-nos satisfeitos por poder oferecer uma ampla gama de produtos, organizada em 4 famílias. Tudo isto se deve a uma tradição histórica da Sammic na investigação e desenvolvimento de mercados e produtos.



ao seu serviço

A Sammic, pela sua trajectória histórica, permitiu-se acumular conhecimentos e experiências, dando lugar à **Sammic Services**.

Sammic Services é uma plataforma onde podemos partilhar as nossas competências e conhecimentos de mercado, tanto com distribuidores, como com utilizadores finais.

Porque sabemos que as necessidades dos nossos distribuidores e utilizadores nem sempre se satisfazem unicamente com máquinas.

E porque sabemos que os nossos distribuidores e utilizadores necessitam de algo mais que uma boa máquina, para obter o melhor da mesma.

Sammic Services: AO SEU SERVIÇO



MARKETING SERVICES: O AJUDAREMOS A VENDER MAIS, A VENDER MELHOR.

Temos um site pensado para si. Desenvolvemos um site com informações completas sobre a nossa actividade e os nossos produtos, documentação disponível para o usuário e serviços exclusivos. Contamos com um departamento de marketing flexível e com grande capacidade de resposta, que nos permite assistir o distribuidor nas necessidades específicas que podem requerer a colaboração de marketing: fornecimento de base de dados, desenhos personalizados, cartazes...e muito mais.





CHEF'S SERVICES: UMA EQUIPA INTEIRA AO SEU SERVIÇO

A Sammic uniu-se à Fleischman's Cooking Group para oferecer serviços de formação e consultadoria aos nossos distribuidores e utilizadores. Dispomos de Chef Corporativo e de uma sala de aula de cozinha, onde oferecemos serviços padronizados e à medida, no local, em casa do cliente ou online. Serviços que o ajudarão tanto a obter o melhor dos nossos equipamentos, como a escolher os equipamentos que melhor se adaptem às suas necessidades.



DESIGN SERVICES: ADAPTAMO-NOS A SI.

Conte-nos quais as suas necessidades e propomos-lhe a solução mais adequada que lhe permitirá rentabilizar ao máximo o seu investimento. Ou adaptaremos o nosso produto às suas necessidades.



sammic services



TECH SERVICES: TUDO O QUE NECESSITA SABER PARA OBTER O MELHOR DOS NOSSOS EQUIPAMENTOS.

Do nosso SAT, oferecemos formação para os serviços técnicos próprios dos nossos distribuidores. Desde a nossa aula dedicada a este fim, ou em casa do cliente, damos formação à medida, sempre em função das necessidades que nos apresente o distribuidor.



Lavagem de Loiça	10
Máquina de Lavar Copos Industrial	10
Máquina de Lavar Loiça Industrial	20
Máquina de Lavar de Capota	34
Máquina de Lavar Loiça por Arraste de Cestos	48
Lava-Utensílios e Caçarolas	58
Polidores de talheres	62
Torneiras Industriais	65
Carros	67
Baldes Inox	68

Preparação Dinâmica	70
Descascadoras de Batatas	70
Escorredoras de Legumes	77
Cortadora de Batatas Manual	80
Cortadoras de Legumes	81
Combinado Cortadora/Cutter	94
Cutter - Emulsionadora	108
Trituradores/ Batedeiras - Gama XM	114
Turbo Trituradores	127
Batedeiras - Amassadoras	129
Amassadoras de gancho espiral	135
Máquina de Estender Pizza	139
Cortadora de Pão	142
Balanças Industriais	143
Picadoras de Carne	145
Fiambreira de Correia	150
Fiambreira de Engrenagens	152
Serra Ossos	155
Formadora de Hambúrgueres	156
Abre Latas	157

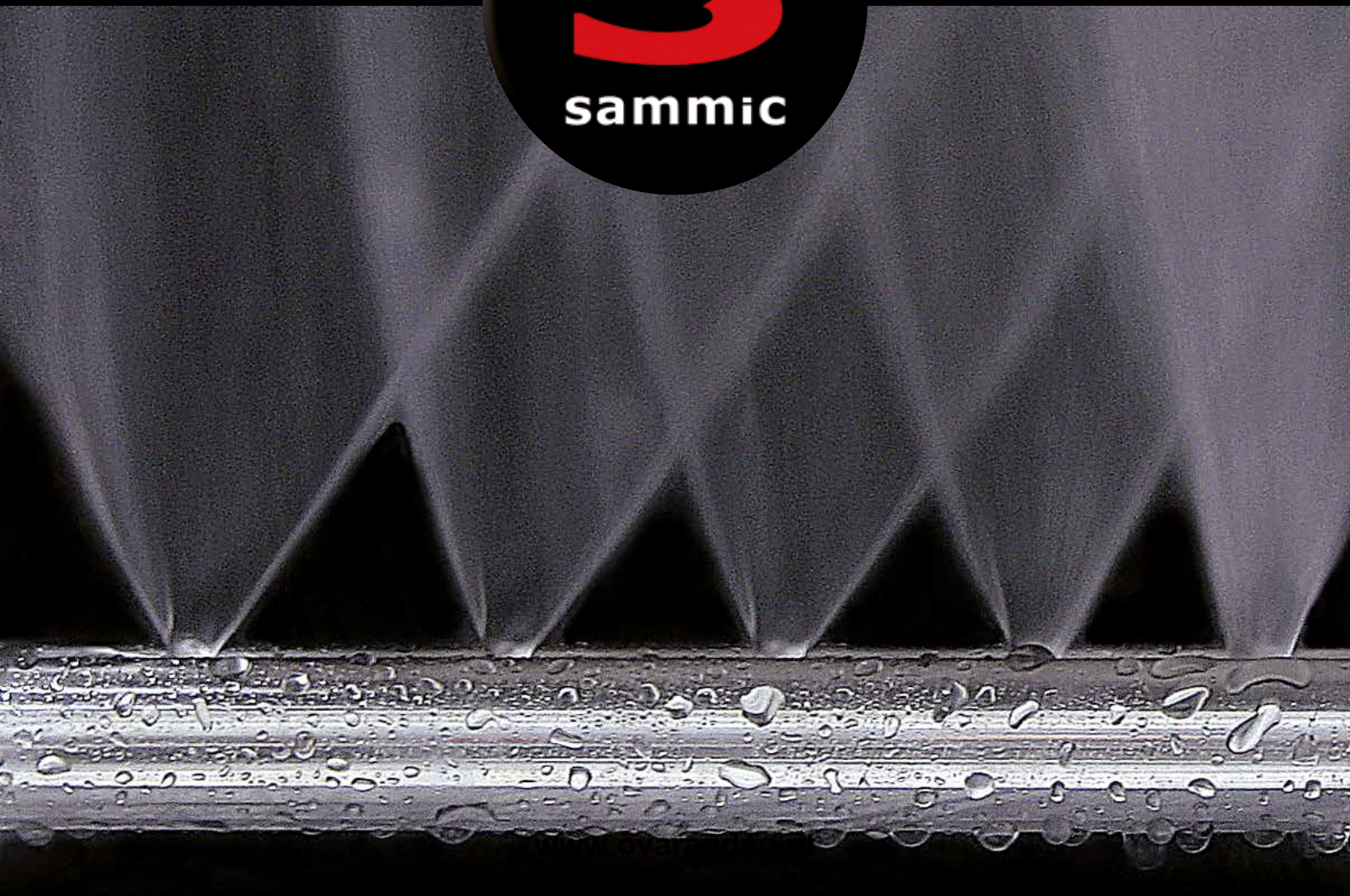
Conservação de Alimentos e Sous-Vide 160

Embaladoras a vácuo industriais - Gama "Sensor" ..	160
Embaladoras a vácuo industriais - Gama "Sensor Ultra" ..	167
Embaladoras a vácuo industriais - Gama EXT	177
Cozedores Sous-Vide Smartvide	180
Cozedores Sous-Vide a banho-maria	186
Abatedores de temperatura	189
Termo-embaladoras de recipientes	194

Cafeteria - Buffet 198

Espremedores de Citrinos	198
Centrifugadora Industrial	200
Batedor de Bebidas	202
Liquidificadores	203
Triturador de Gelo	205
Termos de Leite	206
Panelas Elétricas	207
Microondas Industrial	208
Torradeiras	210
Salamandras	212
Máquinas de Crepes	214
Assadores de Kebab Gyros	216
Fornos de Pizza	218
Fritadeiras Industriais	228
Grelhadores	233
Banhos Maria	239
Esterilizadores de Facas	240
Prateleiras de Parede	240
Carros	241
Cuvetes Gastronorm	243







Máquina de Lavar Copos Industrial

Máquina de lavar para hotelaria de pequenas dimensões.

Ideais para lavar copos, chávenas, talheres e loiça pequena.



As máquinas de lavar copos industriais Sammic oferecem uma ampla gama de soluções para as necessidades dos diferentes utilizadores. A nossa oferta está organizada em 3 gamas de produtos, com base no nível de desempenho.

Nós ajudamo-lo a encontrar a máquina de lavar copos Sammic que atenda às suas necessidades.

Sammic SUPRA: Máquina de lavar copos de gama electrónica com selecção de ciclo. Visor de temperaturas, construção em parede dupla e enxaguamento a frio. Cesto de 400x400 mm e altura útil de 280 mm.

Sammic X-TRA: Máquina de lavar copos de gama electrónica com selecção de ciclos e opção de enxaguamento final a frio. Cesto de 350x350 ou 400x400 e altura útil até 280 mm, com uma ampla gama de desempenhos.

Sammic PRO: Máquina de lavar copos de gama electromecânica com cesto de 350x350 ou 400x400 e altura útil até 280 mm.



	P-35	P-41S	X-35	X-40	X-41	S-41
CARACTERÍSTICAS						
DIMENSÕES DA CESTA	350 x 350 mm	400 x 400 mm	350 x 350 mm	400 x 400 mm	400 x 400 mm	400 x 400 mm
ALTURA ÚTIL	220mm	280mm	220mm	240mm	280mm	280mm
BOTÃO ENXAGUAMENTO A FRIO	-	-	sim	sim	sim	sim
LAVAGEM SUPERIOR	-	sim	-	-	sim	sim
PAINEL DE COMANDOS ELECTRÓNICO	-	-	sim	sim	sim	sim
VISUALIZAÇÃO TEMPERATURAS LAVAGEM	-	-	-	-	-	sim
VISUALIZAÇÃO TEMPERATURAS ENXAGUAMENTO	-	-	-	-	-	sim
PARADE DUPLA	-	-	-	-	-	sim
CICLOS						
CICLOS	1	1	3	3	3	3
DURAÇÃO CICLO(S)	120	120"	90/120/150"	90/120/150"	90/120/150"	90/120/150"
PRODUÇÃO CESTOS/HORA	30	30	40 / 30 / 24	40 / 30 / 24	40 / 30 / 24	40 / 30 / 24
POTÊNCIA						
POTÊNCIA BOMBA	0.1Hp / 75W	0.33Hp / 240W	0.1Hp / 75W	0.3Hp / 220W	0.33Hp / 240W	0.33Hp / 240W
POTÊNCIA CUBA	1500W	1500W	1500W	1500W	1500W	1500W
POTÊNCIA DA CALDEIRA	2000W	2000W	2800W	2800W	2800W	2800W
POTÊNCIA TOTAL	2075W	2240W	2875W	3020W	3040W	3040W
DIMENSÕES EXTERIORES						
DIMENSÕES EXTERIORES	420 x 495 x 645mm	470 x 535 x 710mm	420 x 495 x 645mm	470 x 535 x 670mm	470 x 535 x 710mm	490 x 535 x 710mm
PESO LÍQUIDO	29.5Kg	39Kg	33Kg	41Kg	42Kg	44Kg
DADOS COM ENTRADA DE ÁGUA A 55°C (RECOMENDADO)						



PRO

A lavagem profissional com total garantia

Máquinas de lavar louça industriais pensadas para obter **resultados profissionais com total garantia**. Série compacta de máquinas de lavar louça electromecânicas de uso muito **simples e intuitivo**. Máquina de lavar copos com uma altura útil de até 280 mm e reservatório independente em todos os modelos. Obtenha um resultado profissional com **consumos ajustados**.

O painel de comandos é electromecânico e o **manuseio é muito fácil e intuitivo**. As máquinas de lavar copos PRO da Sammic oferecem um só ciclo de lavagem e estão desenhadas para permitir uma manutenção rápida e simples.

As máquinas de lavar copos PRO da Sammic são fabricadas em aço inoxidável e materiais da **mais alta qualidade**. Com **parede dupla na porta** e junta de grande qualidade, garante-se a **insonorização e impermeabilidade** perfeitas. A porta vem equipada com microinterruptor de segurança.

No interior, os difusores de aço inoxidável de alto desempenho garantem uma distribuição da água da lavagem sem zonas mortas e com ângulos adequados e jactos precisos. Assim, obtém-se um **excelente resultado de lavagem** inclusive para a sujidade mais resistente. Os difusores são extraíveis sem ferramentas, para a sua manutenção e limpeza.

As máquinas de lavar louça PRO da Sammic estão equipadas com um sistema duplo de filtragem, para uma maior protecção da bomba de lavagem. Podem ser extraídas sem ferramentas para tarefas de manutenção ou limpeza. Todas as máquinas de lavar copos PRO da Sammic contam com reservatório de enxaguamento independente.



MÁQUINA DE LAVAR COPOS P-35

Lava 30 cestos/hora de 350x350 mm. com altura útil de 220 mm.

Máquina de lavar copos profissional com produção de 16 copos de vinho de Ø8 cm por cesto, 30 cestos/hora ou 480 copos/hora.

- ▶ DESINFECÇÃO GARANTIDA em conformidade com a norma DIN 10534.
- ▶ Utilização fácil e intuitiva.
- ▶ Resultados de lavagem ótimos.
- ▶ Robusta e fiável
- ▶ Braços de lavagem em aço inoxidável, robustos e resistente à corrosão química.
- ▶ Resistência de 1.5Kw na cuba: otimiza os tempos de recuperação.

1301950	Máquina de Lavar Copos P-35 230/50/1	
---------	--------------------------------------	--

Inclui

- Dosificador de abrillantador.
- 1 cesto copos.
- 1 cesto misto (pratos).
- 1 cesto pequeno para talheres.

Opcional

- Dosificador de detergente regulável.
- Suporte.
- Kit pés altos 140-190 mm.



MÁQUINA DE LAVAR COPOS P-41S

Lava 30 cestos/hora de 400x400 mm. com altura útil de 280 mm.

Modelo com lavagem inferior + superior. Produção de 20 copos de vinho de Ø8 cm por cesto. 30 cestos/hora ou 600 copos/hora.

- ▶ DESINFECÇÃO GARANTIDA em conformidade com a norma DIN 10534.
- ▶ Utilização fácil e intuitiva.
- ▶ Resultados de lavagem ótimos.
- ▶ Robusta e fiável.
- ▶ Braços de lavagem em aço inoxidável, robustos e resistente à corrosão química.

1302007	Máquina de Lavar Copos P-41S 230/50/1	
1302009	Máquina de Lavar Copos P-41SB 230/50/1	

Inclui

- Dosificador de abrillantador.
- 1 cesto copos.
- 1 cesto misto (pratos).
- 1 cesto pequeno para talheres.

Opcional

- Modelo com bomba de descarga e válvula anti-retorno.
- Dosificador de detergente regulável.
- Suporte.
- Kit pés altos 140-190 mm.



X-TRA

Versatilidade e adaptabilidade

A gama de máquinas de lavar copos X-TRA da Sammic é garantida pela sua versatilidade e adaptabilidade e foi concebida para lavar copos, chávenas, talheres, pratos pequenos, etc. Conta com um **painel de comandos "soft"** com protecção anti-humidade e **selecção de 3 ciclos fixos e enxaguamento final a frio de série**. Também pode incorporar extras como bombas de drenagem ou descalcificador incorporado.

As máquinas de lavar copos X-TRA da Sammic são fabricadas em aço inoxidável e materiais da **mais alta qualidade**. Com **parede dupla na porta** e junta de grande qualidade, garante-se a **insonorização e impermeabilidade** perfeitas. A porta vem equipada com microinterruptor de segurança.

No interior, os difusores de aço inoxidável de alto desempenho garantem uma distribuição da água da lavagem sem zonas mortas e com ângulos adequados e jactos precisos. Assim, obtém-se um **excelente resultado de lavagem** inclusive para a sujidade mais resistente. Os difusores são extraíveis sem ferramentas, para a sua manutenção e limpeza.

Os difusores de enxaguamento, fabricados em tubo de aço inoxidável, são de montagem e desmontagem fácil e de aspecto limpo e simples, já que não possuem parafusos.

As máquinas de lavar louça XTRA da Sammic estão equipadas com um sistema duplo de filtragem, para uma maior protecção da bomba de lavagem. Podem ser extraídas sem ferramentas para tarefas de manutenção ou limpeza. Todas as máquinas de lavar copos X-TRA contam com reservatório de enxaguamento independente.

O suporte e o corredor de cestas é fabricado em haste de aço inoxidável totalmente arredondada de grande qualidade. Todos os modelos contam com doseador de abrillantador incorporado, assim como com termostatos reguláveis no reservatório de enxaguamento e opção de paragem térmica incluída. Esta última garante uma temperatura mínima de enxaguamento de 85°C no início do ciclo.

De manuseio muito fácil, as máquinas de lavar copos X-TRA estão desenhadas para oferecer um fácil acesso aos componentes, a fim de se realizar as tarefas de manutenção e reparação.

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



MÁQUINA DE LAVAR COPOS X-35

Lava 30 cestos/hora de 350x350 mm. com altura útil de 220 mm.

Com 3 ciclos de lavagem, ciclo de enxaguamento final a frio e opção de descalcificador incorporado.

- ▶ DESINFECÇÃO GARANTIDA em conformidade com a norma DIN 10534.
- ▶ Função THERMAL LOCK: Garantia de higienização. Garante que o enxaguamento se realize apenas quando a temperatura ideal para desinfetar a loiça for atingida.
- ▶ Máximo rendimento.
- ▶ Resultados de lavagem ótimos.
- ▶ Robusta e fiável.
- ▶ Caldeira de 2.8 Kw: minimiza os tempos de recuperação.
- ▶ Ampla gama de opções.

1301960	Máquina de Lavar Copos X-35 230/50/1	
1301964	Máquina de Lavar Copos X-35D 230/50/1 (com descalcificador)	

Inclui

- Dosificador de abrillantador.
- 1 cesto copos.
- 1 cesto misto (pratos).
- 1 cesto pequeno para talheres.

Opcional

- Modelo com descalcificador incorporado (os modelos com descalcificador não têm enxaguamento a frio)
- Dosificador de detergente regulável.
- Suporte.
- Kit pés altos 140-190 mm.

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



MÁQUINA DE LAVAR COPOS X-40

Cesto de 400x400 mm e altura útil de 240 mm.

Com 3 ciclos de lavagem, ciclo de enxaguamento final a frio e opção de descalcificador incorporado.

- ▶ DESINFECÇÃO GARANTIDA em conformidade com a norma DIN 10534.
- ▶ Função THERMAL LOCK: Garantia de higienização. Garante que o enxaguamento se realize apenas quando a temperatura ideal para desinfetar a loiça for atingida.
- ▶ Máximo rendimento.
- ▶ Resultados de lavagem ótimos.
- ▶ Robusta e fiável.
- ▶ Braços de lavagem em aço inoxidável, robustos e resistente à corrosão química.
- ▶ Caldeira de 2.8Kw e cuba de 1.5Kw: minimiza os tempos de recuperação.
- ▶ Ampla gama de opções.

1301980	Máquina de Lavar Copos X-40 230/50/1	
1301984	Máquina de Lavar Copos X-40B 230/50/1 (com bomba descarga)	
1301988	Máquina de Lavar Copos X-40D 230/50/1 (com descalcificador)	
1301993	Máquina de Lavar Copos X-40BD 230/50/1 (com bomba descarga e descalcificador)	

Inclui

- Dosificador de abrillantador.
- 1 cesto copos.
- 1 cesto misto (pratos).
- 1 cesto pequeno para talheres.

Opcional

- Modelo com descalcificador incorporado (os modelos com descalcificador não têm enxaguamento a frio).
- Modelo com bomba de descarga e válvula anti-retorno.
- Dosificador de detergente regulável.
- Suporte.
- Kit pés altos 140-190 mm.



MÁQUINA DE LAVAR COPOS X-41

Cesto de 400x400 mm e altura útil de 280 mm.

Modelo com lavagem inferior + superior. Com 3 ciclos de lavagem, ciclo de enxaguamento final a frio e opção de descalcificador incorporado.

- ▶ DESINFECÇÃO GARANTIDA em conformidade com a norma DIN 10534.
- ▶ Função THERMAL LOCK: Garantia de higienização. Garante que o enxaguamento se realize apenas quando a temperatura ideal para desinfetar a loiça for atingida.
- ▶ Máximo rendimento.
- ▶ Resultados de lavagem ótimos
- ▶ Robusta e fiável.
- ▶ Braços de lavagem em aço inoxidável, robustos e resistente à corrosão química.
- ▶ Caldeira de 2.8Kw: minimiza os tempos de recuperação.
- ▶ Ampla gama de opções.

1302020	Máquina de Lavar Copos X-41 230/50/1	
1302024	Máquina de Lavar Copos X-41B 230/50/1 (com bomba descarga)	
1302028	Máquina de Lavar Copos X-41D 230/50/1 (com descalcificador)	
1302032	Máquina de Lavar Copos X-41BD 230/50/1 (com bomba descarga e descalcificador)	

Inclui

- Dosificador de abrillantador.
- 1 cesto copos.
- 1 cesto misto (pratos).
- 1 cesto pequeno para talheres.

Opcional

- Modelo com descalcificador incorporado (os modelos com descalcificador não têm enxaguamento a frio).
- Modelo com bomba de descarga e válvula anti-retorno.
- Dosificador de detergente regulável.
- Suporte.
- Kit pés altos 140-190 mm.





SUPRA

A Excelência ao serviço da lavagem de louça

As máquinas de lavar copos com **parede dupla** com o consequente **isolamento térmico e acústico**, que se traduz em consumos limitados e um maior conforto na zona de lavagem. Pannel de comandos “soft” com **selecção de ciclos** e **visualização de temperaturas**. Sammic SUPRA também inclui o **enxaguamento a frio**, além de oferecer um amplo catálogo de extras como bombas de drenagem ou descalcificador incorporado.

A gama de máquinas de lavar copos SUPRA da Sammic oferece a máxima qualidade para a lavagem de copos, taças, chávenas, pratos pequenos, etc. Contam com um **painel de comandos “soft”** com protecção anti-humidade e **selecção de 3 ciclos fixos** e **enxaguamento final a frio de série**. De manuseio muito fácil e intuitivo, o painel de comandos está equipado com visor de temperaturas de lavagem e enxaguamento.

As máquinas de lavar copos SUPRA da Sammic são fabricadas em aço inoxidável AISI 304 2B e componentes de máxima qualidade. Contam com **parede dupla na estrutura e na porta**. A porta equipada com junta de grande qualidade garante uma **insonorização** e uma **impermeabilidade** perfeitas. A porta vem equipada com microinterruptor de segurança.

No interior, os difusores de aço inoxidável de alto desempenho garantem uma distribuição da água da lavagem sem zonas mortas e com ângulos adequados e jactos precisos. Assim, obtém-se um **excelente resultado de lavagem** inclusive para a sujidade mais resistente. Os difusores são extraíveis sem ferramentas, para a sua manutenção e limpeza.

Os difusores de enxaguamento, fabricados em tubo de aço inoxidável, são de montagem e desmontagem fácil e de aspecto limpo e simples, já que não possuem parafusos.

As máquinas de lavar copos SUPRA da Sammic estão equipadas com um sistema duplo de filtragem, para uma maior protecção da bomba de lavagem. Podem ser extraídas sem ferramentas para tarefas de manutenção ou limpeza. Todas as máquinas de lavar copos SUPRA contam com reservatório de enxaguamento independente.

O interior da máquina, com acabamentos arredondados, não possui ângulos, o que evita o acumular de sujidade. O suporte e o corredor de cestas são fabricados em haste de aço inoxidável totalmente arredondada de grande qualidade. Todos os modelos contam com doseador de abrillantador incorporado, assim como com termóstatos reguláveis no reservatório de enxaguamento e opção de paragem térmica incluída. Esta última garante uma temperatura mínima de enxaguamento de 85°C no início do ciclo.

De manuseio muito fácil, as máquinas de lavar copos SUPRA estão desenhadas para oferecer um fácil acesso aos componentes, a fim de se realizar as tarefas de manutenção e reparação.



MÁQUINA DE LAVAR COPOS S-41

Cesto de 400x400 mm e altura útil de 280 mm.

Modelo com lavagem superior. Com 3 ciclos de lavagem, ciclo de enxaguamento final a frio e opção de descalcificador incorporado.

- ▶ DESINFECÇÃO GARANTIDA em conformidade com a norma DIN 10534.
- ▶ Função THERMAL LOCK: Garantia de higienização. Garante que o enxaguamento se realize apenas quando a temperatura ideal para desinfetar a loiça for atingida.
- ▶ INDICADOR DE TEMPERATURA para verificação visual deste parâmetro operacional crítico. Útil para sistemas de gestão HACCP.
- ▶ Máximo rendimento..
- ▶ Resultados de lavagem ótimos.
- ▶ Robusta e fiável.
- ▶ Isolamento térmico e acústico.
- ▶ Braços de lavagem em aço inoxidável, robusto e resistente à corrosão química.
- ▶ Ampla gama de opções.

1302040	Máquina de Lavar Copos S-41 230/50/1	
1302044	Máquina de Lavar Copos S-41B 230/50/1 (com bomba descarga)	
1302048	Máquina de Lavar Copos S-41D 230/50/1 (com descalcificador)	
1302052	Máquina de Lavar Copos S-41BD 230/50/1 (com bomba descarga e descalcificador)	

Inclui

- Dosificador de abrillantador.
- 1 cesto copos.
- 1 cesto misto (pratos).
- 1 cesto pequeno para talheres.

Opcional

- Modelo com descalcificador incorporado.
- Modelo com bomba de descarga e válvula anti-retorno.
- Dosificador de detergente regulável.
- Suporte.
- Kit pés altos 140-190 mm.



ACESSÓRIOS

Suportes para máquinas de lavar copos e loiça



Desenhados para máquinas Sammic

Diferentes medidas de suportes para diferentes modelos de máquinas de lavar copos e lavar loiça.

- Fabricados em aço inoxidável de alta qualidade.
- Pés de borracha.
- Equipados com zona de armazenamento de cestos.

1310015	Suporte para mod.35 (445x445x440)	
1310014	Suporte para mod.40-41 (485x495x440)	
1310013	Suporte para mod.45 (545x530x440)	
1310012	Suporte para mod.50-60 (615x615x440)	

Pés altos

Kit pés altos, fabricados em aço inoxidável.

Pés de 140-190 mm acopláveis a todos os modelos de máquinas de lavar copos e lavar loiça Sammic.



2310671	Pés reguláveis 140-190mm. (4)	
---------	-------------------------------	--

Dosificadores

Desenhados para máquinas de lavar loiça e copos Sammic.

Kit dosificador de detergente para máquinas de lavar copos e lavar loiça Sammic.



2310429	Dosificador detergente variável para 35-80	
2310440	Dosificador detergente variável para 100-120	

Cesto 350 x 350

Cestos de 350x350 mm para copos e pratos.

► Cesto para pratos de 350x350.

► Cesto base de 350x350.

► Cesto para copos altos 350x350.



2302612	
---------	--

Cesto base 350x350x110mm

2302613	
---------	--

Cesto pratos 350x350x110mm

2307217	
---------	--

Cesto copos altos 350x350x150



Cesto 400 x 400

Cesto de 400x400mm para copos e pratos.

► Cesto para pratos de 400x400.

► Cesto base de 400x400.

► Cesto para copos altos de 400x400.



2305468

Cesto base 400x400x110mm

2307028

Cesto pratos 400x400x110mm

2307219

Cesto copos altos 400x400x150

Inserções / Suplementos / Outros

Utilitários e cestos para várias máquina de lavar copos e louça industriais Sammic.

pratos para máquinas de lavar copos e lavar louça.

Diferentes modelos de cestos de talheres e suplementos de

www.ovarandao.pt
www.ovarandao.pt
www.ovarandao.pt


2302058

Suplemento pratos pequenos
310x95

2305488

Suplemento pratos pequenos
350x95

2302615

Cestinho talheres pequeno
110x80x110mm

2302617

Cestinho duplo talheres peque-
no - 2x(110x80x110mm)


5300135

C-1370 Cestinho talheres
105x105x125

5300125

Cestinho talheres C-1371
430x210x150mm

www.ovarandao.pt
www.ovarandao.pt
www.ovarandao.pt



Osmose inversa OS-140P



Equipamento de osmose inversa para aplicações no âmbito industrial, profissional e horeca.

Simplicidade e rapidez.

Válido para máquinas de lavar loiça com ou sem break tank.

A osmose proporciona acabamentos excelentes, especialmente em vidro, e acelera o processo de secagem dos artigos.

- O modelo OS-140P garante um elevado fluxo instantâneo que, combinado com uma pressão elevada, permite executar ciclos de lavagem rápidos e contínuos.

5320140	Osmotizador OS-140P 230/50/1	
6320220	Filtro pequeno azul osmose	

Descalcificadores manuais



De 8 a 20 litros de capacidade.

Indicados para descalcificar água utilizada para alimentar máquinas.

- Construção em aço inoxidável 18/8.
- Os descalcificadores manuais Sammic foram projectados com o mínimo detalhe, são seguros e de funcionamento simples.

5320005	Descalcificador D-8 8 lt. Ø185x400mm	
5320010	Descalcificador D-12 12lt. Ø185x500mm	
5320015	Descalcificador D-16 16 lt. Ø185x600mm	
5320020	Descalcificador D-20 20 lt. Ø185x900mm	

Descalcificadores automáticos



De 12 a 26 litros de capacidade. Programáveis.

Indicado para descalcificar a água utilizada para alimentar máquinas.

- Descalcificadores particularmente destinados a satisfazer a exigência no sector de bar, restauração, hotelaria e em todas as aplicações onde se requer o uso de água de qualidade.
- Aumenta o rendimento das instalações e a duração dos equipamentos.

5320112	Descalcificador DS-12 12lt. 230/50-60/1	
5320126	Descalcificador DS-26 26lt. 230/50-60/1	





Máquina de Lavar Loiça Industrial

Máquina de lavar loiça para hotelaria de carregamento frontal

As máquinas de lavar loiça industriais, com carregamento frontal Sammic, oferecem uma ampla gama de soluções para as necessidades dos diferentes utilizadores. A nossa oferta está organizada em 3 gamas de produtos, com base no nível de desempenho.



Nós ajudamo-lo a encontrar a máquina de lavar loiça que melhor se adapte às suas necessidades.

Sammic SUPRA: gama electrónica com selector de ciclos, visor de temperaturas e construção em parede dupla. A gama inclui um modelo com sistema de enxaguamento a temperatura constante, conjugando a garantia de uma higiene perfeita com o conforto e baixo consumo oferecidos pela construção em parede dupla.

Sammic X-TRA: gama electrónica com selector de ciclos que inclui um modelo compacto com cesto de 450x450 mm, um modelo com pedestal e um modelo com sistema de enxaguamento a temperatura constante que garante uma higiene perfeita. Com visor de temperaturas nos modelos com cesto de 500x500.

Sammic PRO: 1 modelo electromecânico com cesto de 500x500 e altura útil de 330 mm.



	P-50	X-45	X-51	X-61	X-80	S-51	S-61
CARACTERÍSTICAS							
DIMENSÕES DA CESTA	500 x 500 mm	450 x 450 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
ALTURA ÚTIL	330mm	280mm	330mm	330mm	400mm	330mm	330mm
PAINEL DE COMANDOS ELECTRÓNICO	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim
VISUALIZAÇÃO TEMPERATURAS LAVAGEM	-	-	sim	sim	sim	sim	--
VISUALIZAÇÃO TEMPERATURAS ENXAGUAMENTO	-	-	sim	sim	sim	sim	--
ENXAGUAMENTO A TEMPERATURA CONSTANTE	-	-	-	sim	-	-	sim
BOMBA DE PRESSÃO DE ENXAGUAMENTO	-	-	-	sim	-	-	sim
PAREDE DUPLA	-	-	-	-	-	sim	sim
CICLOS							
CICLOS	1	3	3	3	3	3	3
DURAÇÃO CICLO(S)	180"	90/120/150"	120/180/210"	120/150/180"	120/150/210"	120/180/210"	120/150/180"
PRODUÇÃO CESTOS/HORA	20	40/30/24	30/24/14	30/24/20	30/24/17	30/24/17	30/24/20
POTÊNCIA							
POTÊNCIA BOMBA	0.5Hp / 370W	0.5Hp / 370W	1Hp / 750W	1Hp / 750W	1Hp / 730W	1Hp / 750W	1Hp / 750W
POTÊNCIA CUBA	2500W	1500W	2500W	2500W	2500W	2500W	2500W
POTÊNCIA DA CALDEIRA	2800W	2800W	3000/4500W	6000W	6000W	3000/4500W	6000W
POTÊNCIA TOTAL	3170W	3170W	3750/5250W	6750W	6730W	3750/5250W	6750W
DIMENSÕES EXTERIORES							
DIMENSÕES EXTERIORES	600 x 630 x 835mm	520 x 590 x 795mm	600 x 630 x 835mm	600 x 630 x 835mm	600 x 630 x 1320mm	600 x 630 x 835mm	600 x 630 x 835mm
PESO LÍQUIDO	63Kg	54Kg	60.5Kg	63Kg	78Kg	63Kg	63Kg
DADOS COM ENTRADA DE ÁGUA A 55°C (RECOMENDADO)							



PRO

A lavagem profissional com total garantia

Máquinas de lavar louça industriais pensadas para obter resultados profissionais com total garantia. Trata-se de uma série compacta de máquinas de lavar louça electromecânicas profissionais com o uso mais simples e intuitivo do mercado para lavar todo tipo de pratos, copos, chávenas, talheres, etc.

O painel de comandos é estanque e de **manuseio muito fácil e intuitivo**. As máquinas de lavar louça PRO de Sammic oferecem um só ciclo de lavagem e estão desenhadas para permitir uma manutenção rápida e simples.

As máquinas de lavar louça PRO da Sammic são fabricadas em aço inoxidável e materiais da **mais alta qualidade**. Com **parede dupla na porta** e junta de grande qualidade, garante-se a **insonorização e impermeabilidade** perfeitas. A porta vem equipada com microinterruptor de segurança.

No interior, os difusores de aço inoxidável de alto desempenho garantem uma distribuição da água da lavagem sem zonas mortas e com ângulos adequados e jactos precisos. Assim, obtém-se um **excelente resultado de lavagem** inclusive para a sujidade mais resistente. Os difusores são extraíveis sem ferramentas, para a sua manutenção e limpeza. Os difusores de enxaguamento, sem parafusos, são de montagem e desmontagem fácil e de aspecto limpo e simples.

O interior da máquina possui acabamentos arredondados. A ausência de ângulos evita o acumular da sujidade na cuba.

As máquinas de lavar louça PRO da Sammic estão equipadas com um sistema duplo de filtragem, para uma maior protecção da bomba de lavagem. Podem ser extraídas sem ferramentas para tarefas de manutenção ou limpeza.

As máquinas de lavar louça PRO estão desenhadas para oferecer um fácil acesso aos componentes, a fim de se realizar as tarefas de manutenção e reparação.



MÁQUINAS DE LAVAR LOIÇA P-50

Cesto de 500x500 mm. e altura útil de 330 mm.

A lavagem profissional com total garantia.

- ▶ DESINFECÇÃO GARANTIDA em conformidade com a norma DIN 10534.
- ▶ Utilização fácil e intuitiva.
- ▶ Resultados de lavagem ótimos.
- ▶ Robusta e fiável.
- ▶ Braços de lavagem em aço inoxidável, robustos e resistente à corrosão química.
- ▶ Resistência de 2.5KW na cuba: otimiza os tempos de recuperação.

1302080	Máquina de Lavar Louça P-50 230/50/1	
1302085	Máquina de Lavar Louça P-50B 230/50/1 (com bomba descarga)	

Inclui

- Dosificador de abrillantador.
- 1 cesto copos.
- 1 cesto pratos.
- 1 cesto para talheres.

Opcional

- Versão com bomba de descarga e válvula anti-retorno.
- Dosificador de detergente regulável.
- Suporte.
- Kit pés altos 140-190 mm.
- Filtros superiores em aço inoxidável.



X-TRA

Versatilidade e adaptabilidade

As máquinas de lavar X-TRA contam com painel de comandos “soft” com manuseio muito intuitivo e selecção de ciclos. A amplitude e variedade de modelos, incluindo um modelo compacto e outro com pedestal e um amplo catálogo de extras como bombas de drenagem, descalcificador incorporado, bomba de pressão justificam o nome desta gama.

A gama X-TRA é composta de máquinas de lavar louça industriais com um amplo leque de opções pensadas para lavar todo tipo de pratos, copos, chávenas, talheres, etc.

As máquinas de lavar louça X-TRA da Sammic são fabricadas em aço inoxidável e materiais da mais alta qualidade. Com parede dupla na porta e junta de grande qualidade, garante-se a insonorização e impermeabilidade perfeitas. A porta vem equipada com microinterruptor de segurança.

A lavagem é efectuada através de um sistema duplo de aspersores rotativos (superior + inferior). Todos os modelos oferecem 3 ciclos de lavagem.

No interior, os difusores de aço inoxidável de alto desempenho garantem uma distribuição da água da lavagem sem zonas mortas e com ângulos adequados e jactos precisos. Assim, obtém-se um excelente resultado de lavagem inclusive para a sujidade mais resistente. Os difusores são extraíveis sem ferramentas, para a sua manutenção e limpeza.

Os difusores de enxaguamento, fabricados em tubo de aço inoxidável, são de montagem e desmontagem fácil e de aspecto limpo e simples, já que não possuem parafusos.

As máquinas de lavar louça X-TRA da Sammic estão equipadas com um sistema duplo de filtragem, para uma maior protecção da bomba de lavagem. Podem ser extraídas sem ferramentas para tarefas de manutenção ou limpeza.

O interior da máquina possui acabamentos arredondados. A ausência de ângulos evita o acumular da sujidade. O suporte e o corredor de cestas são fabricados em haste de aço inoxidável totalmente arredondada de grande qualidade. Todos os modelos contam com doseador de abrillantador incorporado, assim como com termostatos reguláveis na cuba de lavagem e no reservatório de enxaguamento e termostato de segurança no reservatório.

A opção de paragem térmica incluída garante uma temperatura mínima de enxaguamento de 85°C no início do ciclo.

Todos os modelos estão desenhados para oferecer um fácil acesso aos componentes, a fim de se realizar as tarefas de manutenção e reparação.



MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA X-45

Máquina de lavar louça com cesto de 450x450 mm e altura útil de 280 mm.

Máquina de lavar louça industrial com 3 ciclos de lavagem e opção de paragem térmica.

- ▶ DESINFECÇÃO GARANTIDA em conformidade com a norma DIN 10534.
- ▶ Função THERMAL LOCK: Garantia de higienização. Garante que o enxaguamento se realize apenas quando a temperatura ideal para desinfetar a louça for atingida.

1302060	Máquina de Lavar Louça X-45 230/50/1	
1302064	Máquina de Lavar Louça X-45B 230/50/1 (com bomba descarga)	

Inclui

- Dosificador de abrillantador.
- 1 cesto de copos.
- 1 cesto pratos.
- 1 cesto para talheres.

Opcional

- Versão com bomba de descarga e válvula anti-retorno.
- Dosificador de detergente regulável.
- Suporte.
- Kit pés altos 140-190 mm.



MULTI-POWER

MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA X-51

Cesto de 500x500 mm. e altura útil de 330 mm.

Máquina de lavar loiça industrial multifase com 3 ciclos de lavagem, visualização de temperaturas e opção de paragem térmica.

- ▶ DESINFECÇÃO GARANTIDA em conformidade com a norma DIN 10534.
- ▶ Função THERMAL LOCK: Garantia de higienização. Garante que o enxaguamento se realize apenas quando a temperatura ideal para desinfetar a loiça for atingida.
- ▶ INDICADOR DE TEMPERATURA para verificação visual deste parâmetro operacional crítico. Útil para sistemas de gestão HACCP.
- ▶ Máximo rendimento.
- ▶ Máximo rendimento.
- ▶ Resultados de lavagem ótimos .
- ▶ Robusta e fiável.
- ▶ Braços de lavagem em aço inoxidável, robusto e resistente à corrosão química.
- ▶ Ampla gama de opções.

- ▶ Modelo multifase:
- ▶ 230V / 50Hz / 1~ (por defeito)
- ▶ 400V / 50Hz / 3N~
- ▶ 230V / 50Hz / 3~

1302118	Máquina de Lavar Loiça X-51 230/50/1	
1302093	Máquina de Lavar Loiça X-51B (com bomba descarga)	
1302095	Máquina de Lavar Loiça X-51D (com descalcificador)	
1302097	Máquina de Lavar Loiça X-51BD (com bomba descarga e descalcificador)	

Inclui

- Dosificador de abrillantador.
- 1 cesto de copos.
- 1 cesto pratos.
- 1 cesto para talheres.

Opcional

- Versão com bomba de descarga e válvula anti-retorno.
- Versão com descalcificador incorporado.
- Dosificador de detergente regulável.
- Suporte.
- Filtros superiores em aço inoxidável.
- Kit pés altos 140-190 mm.





MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA X-61

Máquina de lavar loiça com sistema de enxaguamento a temperatura constante.

Assegura uma higiene perfeita que a torna ideal para clínicas, creches, hospitais, laboratórios, etc. assim como para a lavagem de vidro na hotelaria.

- ▶ DESINFECÇÃO GARANTIDA em conformidade com a norma DIN 10534.
- ▶ Função THERMAL LOCK: Garantia de higienização. Garante que o enxaguamento se realize apenas quando a temperatura ideal para desinfetar a loiça for atingida.
- ▶ INDICADOR DE TEMPERATURA para verificação visual deste parâmetro operacional crítico. Útil para sistemas de gestão HACCP.
- ▶ Sistema de lavagem constante a alta temperatura para uma desinfecção ideal.
- ▶ A bomba de pressão garante uma lavagem eficaz a alta pressão, independentemente da pressão e fluxo da água da rede.
- ▶ Máximo rendimento.
- ▶ Resultados de lavagem ótimos.
- ▶ Robusta e fiável.
- ▶ Visualização de temperaturas.
- ▶ Ampla gama de opções.

- ▶ Sistema de enxaguamento a temperatura constante.
- ▶ Depósito independente de alimentação de água break tank.
- ▶ Bomba de pressão de enxaguamento (pressão mínima de alimentação 0.7bar/ 7 l/min.)

1302152	Máquina de Lavar Loiça X-61 400/50/3N	
1302153	Máquina de Lavar Loiça X-61B 400/50/3N (com bomba descarga)	
2319312	Kit filtro superior P-50/X-50	

Inclui

- Dosificador de abrillantador.
- 1 cesto copos.
- 1 cesto pratos.
- 1 cesto para talheres.

Opcional

- Versão com bomba de descarga e válvula anti-retorno.
- Filtros superiores em aço inoxidável.
- Dosificador de detergente regulável.
- Suporte.
- Kit pés altos 140-190 mm.



MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA X-80

Cesto de 500x500 mm. e altura útil de 400 mm.

Modelo sobreelevado que permite uma maior comodidade de trabalho.

- ▶ DESINFECÇÃO GARANTIDA em conformidade com a norma DIN 10534.
 - ▶ Função THERMAL LOCK: Garantia de higienização. Garante que o enxaguamento se realize apenas quando a temperatura ideal para desinfetar a loiça for atingida.
 - ▶ INDICADOR DE TEMPERATURA para verificação visual deste parâmetro operacional crítico. Útil para sistemas de gestão HACCP.
 - ▶ Máximo rendimento.
-
- ▶ Altura útil especial para lavar bandejas.
 - ▶ Visualização de temperaturas de lavagem e enxaguamento.
 - ▶ Filtros superiores de aço inoxidável de série.

1302180	Máquina de Lavar Loiça X-80 400/50/3N
---------	---------------------------------------

Inclui

- Dosificador de abrillantador.
- Filtros superiores em aço inoxidável.
- 1 cesto de copos.
- 1 cesto pratos.
- 1 cesto para talheres.

Opcional

- Dosificador de detergente regulável.
- Versão com bomba de descarga e válvula anti-retorno.

www.ovarandao.pt
www.ovarandao.pt
www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt
www.ovarandao.pt
www.ovarandao.pt



SUPRA

A Excelência ao serviço da lavagem de louça

Todas as máquinas de lavar louça SUPRA contam com uma fabricação de parede dupla, com o consequente isolamento térmico e acústico, que se traduz em consumos limitados e um maior conforto na zona de lavagem. O painel de comandos "soft" com selecção de 3 ciclos e visualização de temperaturas está disponível em todos os modelos. Sammic SUPRA também oferece um amplo catálogo de extras como bombas de drenagem, descalcificador incorporado, bomba de pressão ou o sistema de enxaguamento em temperatura constante.

A gama SUPRA é composta de máquinas de lavar louça industriais com um amplo leque de opções pensadas para lavar todo tipo de pratos, copos, chávenas, talheres, etc.

As máquinas de lavar louça SUPRA da Sammic são fabricadas em aço inoxidável AISI 304 2B e componentes de máxima qualidade. A estrutura de parede dupla assegura um isolamento térmico e acústico sensivelmente melhorado, assim como uma poupança de energia significativa. Com parede dupla na porta e junta de grande qualidade, garante-se a insonorização e impermeabilidade perfeitas. A porta vem equipada com microinterruptor de segurança.

A lavagem é efectuada através de um sistema duplo de aspersores rotativos (superior + inferior). Todos os modelos oferecem 3 ciclos de lavagem.

No interior, os difusores de aço inoxidável de alto desempenho garantem uma distribuição da água da lavagem sem zonas mortas e com ângulos adequados e jactos precisos. Assim, obtém-se um excelente resultado de lavagem inclusive para a sujidade mais resistente. Os difusores são extraíveis sem ferramentas, para a sua manutenção e limpeza.

Os difusores de enxaguamento, fabricados em tubo de aço inoxidável, são de montagem e desmontagem fácil e de aspecto limpo e simples, já que não possuem parafusos.

As máquinas de lavar louça SUPRA da Sammic estão equipadas com um sistema duplo de filtragem, para uma maior protecção da bomba de lavagem. Podem ser extraídas sem ferramentas para tarefas de manutenção ou limpeza.

O interior da máquina possui acabamentos arredondados. A ausência de ângulos evita o acumular de sujidade. O suporte e o corredor de cestas são fabricados em haste de aço inoxidável totalmente arredondada de grande qualidade. Todos os modelos contam com doseador de abrillantador incorporado, assim como com termostatos reguláveis na cuba de lavagem e no reservatório de enxaguamento e termostato de segurança no tambor.

A opção de paragem térmica incluída garante uma temperatura mínima de enxaguamento de 85°C no início do ciclo.

Todos os modelos estão desenhados para oferecer um fácil acesso aos componentes, a fim de se realizar as tarefas de manutenção e reparação.





MULTI-POWER

MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA S-51

Cesto de 500x500 mm. e altura útil de 330 mm.

Máquina de lavar loiça industrial com 3 ciclos de lavagem, visualização de temperaturas e opção de paragem térmica. Construção de parede dupla.

- ▶ DESINFECÇÃO GARANTIDA em conformidade com a norma DIN 10534.
- ▶ Função THERMAL LOCK: Garantia de higienização. Garante que o enxaguamento se realize apenas quando a temperatura ideal para desinfetar a loiça for atingida.
- ▶ INDICADOR DE TEMPERATURA para verificação visual deste parâmetro operacional crítico. Útil para sistemas de gestão HACCP.
- ▶ Máximo rendimento.
- ▶ Resultados de lavagem ótimos.
- ▶ Robusta e fiável.
- ▶ Isolamento térmico e acústico.
- ▶ Cuba de 2.5KW: ótimo tempo de recuperação.
- ▶ Ampla gama de opções.

▶ Modelo multifase:

- ▶ 230V / 50Hz / 1~ (por defeito)
- ▶ 400V / 50Hz / 3N~
- ▶ 230V / 50Hz / 3~

1302192	Máquina de Lavar Loiça S-51 230/50/1	
1302194	Máquina de Lavar Loiça S-51B 230/50/1	
1302196	Máquina de Lavar Loiça S-51D 230/50/1 (com descalcificador)	
1302198	Máquina de Lavar Loiça S-51BD 230/50/1 (com bomba descarga e descalcificador)	

Inclui

- Dosificador de abrillantador.
- 1 cesto copos.
- 1 cesto pratos.
- 1 cesto para talheres.

Opcional

- Versão com bomba de descarga e válvula anti-retorno.
- Modelo com descalcificador incorporado.
- Dosificador de detergente regulável.
- Filtros superiores em aço inoxidável.
- Suporte.
- Kit pés altos 140-190 mm.





MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA S-61

Máquinas de lavar loiça com sistema de enxaguamento a temperatura constante.

Assegura uma higiene perfeita que a torna ideal para clínicas, creches, hospitais, laboratórios, etc. assim como para a lavagem de vidro na hotelaria.

- ▶ DESINFECÇÃO GARANTIDA em conformidade com a norma DIN 10534.
- ▶ Função THERMAL LOCK: Garantia de higienização. Garante que o enxaguamento se realize apenas quando a temperatura ideal para desinfetar a loiça for atingida.
- ▶ INDICADOR DE TEMPERATURA para verificação visual deste parâmetro operacional crítico. Útil para sistemas de gestão HACCP.
- ▶ Sistema de lavagem constante a alta temperatura para uma desinfecção ideal.
- ▶ A bomba de pressão garante uma lavagem eficaz a alta pressão, independentemente da pressão e fluxo da água da rede.
- ▶ Máximo rendimento.
- ▶ Resultados ótimos de lavagem.
- ▶ Robusta e fiável.
- ▶ Construção de parede dupla: isolamento térmico e acústico .
- ▶ Cuba de 2.5KW: ótimo tempo de recuperação.
- ▶ Ampla gama de opções.

- ▶ Sistema de enxaguamento a temperatura constante.
- ▶ Depósito independente de alimentação de água break tank.
- ▶ Bomba de pressão de enxaguamento (pressão mínima de alimentação 0.7bar/ 7l/min.)

1302164	Máquina de Lavar Loiça S-61 400/50/3N	
1302165	Máquina de Lavar Loiça S-61B 400/50/3N (com bomba descarga)	

Inclui

- Dosificador de abrillantador.
- 1 cesto copos.
- 1 cesto pratos.
- 1 cesto para talheres.

Opcional

- Versão com bomba de descarga e válvula anti-retorno.
- Filtros superiores em aço inoxidável.
- Dosificador de detergente regulável.
- Suporte.
- Kit pés altos 140-190 mm.

ACESSÓRIOS

Filtros para Máquinas de Lavar Loiça

Desenhados para máquinas de lavar Sammic.

Fabricados em aço inoxidável e encaixáveis em cubas de máquinas de lavar loiça.

Fáceis de colocar e utilizar com pegas de aço inoxidável.



2319312	Kit filtro superior P-50/X-50	
2319350	Kit filtro superior S-50	



Suportes para máquinas de lavar copos e loiça



Desenhados para máquinas Sammic

Diferentes medidas de suportes para diferentes modelos de máquinas de lavar copos e lavar loiça.

- ▶ Fabricados em aço inoxidável de alta qualidade.
- ▶ Pés de borracha.
- ▶ Equipados com zona de armazenamento de cestos.

1310015	Suporte para mod.35 (445x445x440)	
1310014	Suporte para mod.40-41 (485x495x440)	
1310013	Suporte para mod.45 (545x530x440)	
1310012	Suporte para mod.50-60 (615x615x440)	

Pés altos



Kit pés altos, fabricados em aço inoxidável.

Pés de 140-190 mm acopláveis a todos os modelos de máquinas de lavar copos e lavar loiça Sammic.

2310671	Pés reguláveis 140-190mm. (4)	
---------	-------------------------------	--

Dosificadores

Desenhados para máquinas de lavar loiça e copos Sammic.

Kit dosificador de detergente para máquinas de lavar copos e lavar loiça Sammic.



2310429	Dosificador detergente variável para 35-80	
2310440	Dosificador detergente variável para 100-120	

Bancadas



Modelos com cuba, escorredor e saída de resíduos.

Disponível na gama 600 mm e 700 mm.

- ▶ Construídos totalmente em aço inoxidável AISI 304, acabamento Scotch Brite.
- ▶ Cabeçal com superfície rebaixada estampada e aba posterior de 100 mm.
- ▶ Cuba insonorizada que inclui esgoto e tubo de nível.
- ▶ Complementa-se com bastidor.
- ▶ Opcional: cuba à direita ou à esquerda e orifício de esgoto.
- ▶ Acessórios opcionais: duplo fundo, tubos de escoamento, estantes, torneiras.

5896121	Lava-loiça com escorredor direita 1200x600 FRLV-612/11D	
5896122	Lava-loiça com corredor esquerda 1200x600 FRLV-612/11I	
5897121	Lava-loiça com escorredor direita 1200x700 FRLV-712/11D	
5897122	Lava-loiça com escorredor esquerda 1200x700 FRLV-712/11I	
5896181	Lava-loiça 2 cubas com escorredor direita 1800x600 FRLV-618/21D	
5896182	Lava-loiça 2 cubas com escorredor esquerda 1800x600 FRLV-618/21I	
5897181	Lava-loiça 2 cubas com escorredor direito 1800x700 FRLV-718/21D	
5897182	Lava-loiça 2 cubas com escorredor esquerda 1800x700 FRLV-718/21I	
5898618	Lava-loiça com escorredor e orifício 1800x600 FR-618/111D	
5899618	Lava-loiça com escorredor e orifício 1800x600 FR-618/111I	
5898718	Lava-loiça com escorredor e orifício 1800*700 FR-718/111D	
5899718	Lava-loiça com escorredor e orifício 1800*700 FR-718/111I	



Bastidores para Máquinas de Lavar Loiça



Bastidores para incorporar a máquinas de lavar loiça.

Várias medidas.

- Construídos totalmente em aço inoxidável AISI 304, acabamento Scotch Brite.
- Bastidor para incorporar a máquinas de lavar sob o escorredor.
- Não inclui lava-loiça nem torneira.

5890681	Bastidor para Máquinas de Lavar Loiça 1200x600 FL-612 D/I para bancada 5896121/5896122	
5890781	Bastidor para Máquinas de Lavar Loiça 1200x700 FL712 D/I para bancada 5897121/5897122	
5890687	Bastidor para Máquinas de Lavar Loiça 1800x600 FL618/21 D/I para bancada 5896181/5896182	
5890787	Bastidor para Máquinas de Lavar Loiça 1800x700 FL718 D/I para bancada 5897181/5897182	
5890689	Bastidor para Máquinas de Lavar Loiça 1800x600 FLS618 D/I (sem prateleira) para bancada 5898618/5899618	
5890789	Bastidor para Máquinas de Lavar Loiça 1800x700 FLS718 D/I (sem prateleira) para bancada 5898718/5899718	

Cesto 450 x 450

Cesto de 450x450 mm para copos e pratos.

- Cesto base.
- Cesto para pratos.



2315340	
---------	--

Cesto base 450x450x110mm

2315341	
---------	--

Cesto pratos 450x450x110mm

Cesto 500 x 500

Cestos de 500x500 mm para pratos, copos, talheres e bandejas.

Cestos para máquinas de lavar louças industriais Sammic para pratos, copos, talheres e bandejas.

- Cesto base de 500 x 500 mm.
- Cesto de 500 x 500 mm para pratos.
- Cesto de 500 x 500 mm para talheres.
- Cesto de 500 x 500 mm para bandejas.



5300105	
---------	--

C-1 Cesto base 500x500 h:100mm

5300112	
---------	--

Cesto pratos C-3 500x500 h:100mm

5300120	
---------	--

C-30 Cesto bandejas 500x500 h:100mm

5300130	
---------	--

C-2 Cesto talheres 500x500 h:100mm



5300174

C-8 Cesto base 16 div. Ø113
h:100mm



5300159

C-6 Cesto base 25 div. Ø90
h:100mm



5300184

C-7 Cesto base 36 div. Ø75
h:100mm



5300194

C-9 Cesto base 49 div. Ø64
h:100mm



5300215

C-D Extensão cestos 16 div.
h:45mm



5300205

C-B Extensão cestos 25 div.
h:45mm



5300210

C-C Extensão cestos 36 div.
h:45mm



5300220

C-E Extensão cestos 49 div.
h:45mm



5300200

C-A Extensão aberta cestos
h:45mm



5300152

C-13 Tampa cestos 500x500
cego





Inserções / Suplementos / Outros

Utilitários e cestos para várias máquina de lavar copos e louça industriais Sammic.

pratos para máquinas de lavar copos e lavar louça.

Diferentes modelos de cestos de talheres e suplementos de



2302058	
Suplemento pratos pequenos 310x95	

2305488	
Suplemento pratos pequenos 350x95	

2302615	
Cestinho talheres pequeno 110x80x110mm	

2302617	
Cestinho duplo talheres pequeno - 2x(110x80x110mm)	



www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

5300135	
C-1370 Cestinho talheres 105x105x125	

5300125	
Cestinho talheres C-1371 430x210x150mm	

Osmose inversa OS-140P



Equipamento de osmose inversa para aplicações no âmbito industrial, profissional e horeca.

Simplicidade e rapidez.

Válido para máquinas de lavar loiça com ou sem break tank.

A osmose proporciona acabamentos excelentes, especialmente em vidro, e acelera o processo de secagem dos artigos.

► O modelo OS-140P garante um elevado fluxo instantâneo que, combinado com uma pressão elevada, permite executar ciclos de lavagem rápidos e contínuos.

5320140	Osmotizador OS-140P 230/50/1	
6320220	Filtro pequeno azul osmose	

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



Descalcificadores manuais



De 8 a 20 litros de capacidade.

Indicados para descalcificar água utilizada para alimentar máquinas.

- Construção em aço inoxidável 18/8.
- Os descalcificadores manuais Sammic foram projectados com o mínimo detalhe, são seguros e de funcionamento simples.

5320005	Descalcificador D-8 8 lt. Ø185x400mm	
5320010	Descalcificador D-12 12lt. Ø185x500mm	
5320015	Descalcificador D-16 16 lt. Ø185x600mm	
5320020	Descalcificador D-20 20 lt. Ø185x900mm	

Descalcificadores automáticos



De 12 a 26 litros de capacidade.
Programáveis.

Indicado para descalcificar a água utilizada para alimentar máquinas.

- Descalcificadores particularmente destinados a satisfazer a exigência no sector de bar, restauração, hotelaria e em todas as aplicações onde se requer o uso de água de qualidade.
- Aumenta o rendimento das instalações e a duração dos equipamentos.

5320112	Descalcificador DS-12 12lt. 230/50-60/1	
5320126	Descalcificador DS-26 26lt. 230/50-60/1	





Máquina de Lavar de Capota

Facilitam o trabalho graças ao carregamento frontal ou lateral, à sua altura e à capota elevável.

As máquinas de lavar loiça de capota Sammic, oferecem uma ampla gama de soluções para as necessidades dos diferentes utilizadores. A nossa oferta compreende 5 modelos e está organizada em 3 gamas de produtos, com base no nível de desempenho.

Nós ajudamo-lo a encontrar a máquina de lavar loiça que melhor se adapte às suas necessidades.

Sammic SUPRA: gama eletrónica com seleção de ciclos, visor de temperaturas e construção em parede dupla na capota. Dois modelos segundo a potência e uma ampla gama de opções.

Sammic X-TRA: gama eletrónica com seleção de ciclos e visor de temperaturas. Dois modelos segundo a potência e uma ampla gama de opções.

Sammic PRO: o ponto de partida consiste num modelo eletrónico com caldeira de 6 kW e seleção de ciclos.

Todos os modelos de capota oferecem uma **altura útil de 400 mm** e **três ciclos de lavagem** com opção de paragem térmica incluída, garantindo que a temperatura mínima de enxaguamento seja de 85°C no início da fase de enxaguamento. O painel de comandos conta com proteção anti-humidade.

O acabamento arredondado no seu exterior e a ausência de ângulos, evita a acumulação de sujidade. **Os difusores de aço inoxidável de alto rendimento garantem uma distribuição da água de lavagem sem zonas mortas e com ângulos adequados e jatos precisos**, obtendo um resultado de lavagem ótimo, incluindo para a sujidade ais resistente. Os difusores de lavagem são facilmente extraíveis, sem ferramentas, para manutenção e limpeza.



	P-100	X-100	X-100V	X-120	X-120V	S-100	S-100V	S-120	S-120V
CARACTERÍSTICAS									
DIMENSÕES DA CESTA	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
ALTURA ÚTIL	400mm	400mm	400mm	400mm	400mm	400mm	400mm	400mm	400mm
BOMBA DE PRESSÃO DE ENXAGUAMENTO	-	O	O	O	O	O	O	O	O
PAREDE DUPLA	-	-	-	-	-	sim	sim	sim	sim
VISUALIZAÇÃO TEMPERATURAS ENXAGUAMENTO	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim
VISUALIZAÇÃO TEMPERATURAS LAVAGEM	-	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim
CICLOS									
CICLOS	3	3	3	3	3	3	3	3	3
DURAÇÃO CICLO(S)	120" / 180" / 210"	60" / 120" / 180"	60" / 120" / 180"	60" / 120" / 180"	60" / 120" / 180"	60" / 120" / 180"	60" / 120" / 180"	60" / 120" / 180"	60" / 120" / 180"
PRODUÇÃO CESTOS/HORA	30 / 20 / 17	60 / 30 / 20	60 / 30 / 20	60 / 30 / 20	60 / 30 / 20	60 / 30 / 20	60 / 30 / 20	60 / 30 / 20	60 / 30 / 20
POTÊNCIA									
POTÊNCIA BOMBA	1Hp / 750W	1.2Hp / 880W	1.2Hp / 880W	2Hp / 1500W	2Hp / 1500W	1.2Hp / 880W	1.2Hp / 880W	2Hp / 1500W	2Hp / 1500W
POTÊNCIA CUBA	2500W	2500W	2500W	3000W	3000W	2500W	2500W	3000W	3000W
POTÊNCIA DA CALDEIRA	6000W	7500W	7500W	9000W	9000W	7500W	7500W	9000W	9000W
POTÊNCIA TOTAL	6750W	8380W	8380W	10500W	10500W	8380W	8380W	10500W	10500W
DIMENSÕES EXTERIORES									
DIMENSÕES EXTERIORES	640 x 756 x 1468 mm	640 x 756 x 1468 mm	640 x 756 x 2165 mm	640 x 756 x 1468 mm	640 x 756 x 2165 mm	640 x 756 x 1468 mm	640 x 756 x 2165 mm	640 x 756 x 1468 mm	640 x 756 x 2165 mm
ALTURA (ABERTO)	1920mm	1920mm	2165mm	1920mm	2165mm	1920mm	2165mm	1920mm	2165mm
PESO LÍQUIDO	115Kg	115Kg	130Kg	129Kg	135Kg	115Kg	143Kg	129Kg	151Kg
DADOS COM ENTRADA DE ÁGUA A 55°C (RECOMENDADO)									



PRO

A lavagem profissional com total garantia

Máquina de lavar louça de cúpula com painel electrónico e 3 ciclos de lavagem que possibilitam a obtenção de um resultado profissional com consumos ajustados.

Disponível com bomba de drenagem e válvula anti-retorno (P-100B).



MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA P-100

Cuba de 2.5 kW e caldeira de 6 kW.

Máquina de lavar louça com altura de 400 mm e 3 ciclos de lavagem com opção de paragem térmica incluída.

- ▶ DESINFECÇÃO GARANTIDA em conformidade com a norma DIN 10534.
- ▶ Função THERMAL LOCK: Garantia de higienização. Garante que o enxaguamento se realize apenas quando a temperatura ideal para desinfetar a loiça for atingida.
- ▶ Utilização fácil e intuitiva.
- ▶ Resultados de lavagem ótimos.
- ▶ Robusta e fiável.
- ▶ Braços de lavagem em aço inoxidável, robustos e resistentes à corrosão química.
- ▶ Opção de paragem térmica incluída.
- ▶ Cuba de grande capacidade: mais ciclos de lavagem sem ter de mudar a água.
- ▶ 3 ciclos de lavagem

www.ovarandao.pt

1302200	Máquina de Lavar Louça P-100 400/50/3N	
1302204	Máquina de Lavar Louça P-100B 400/50/3N (com bomba descarga)	

www.ovarandao.pt

Inclui

- Dosificador de abrillantador.
- 1 cesto copos.
- 1 cesto pratos.
- 1 cesto de talheres.

Opcional

- Dosificador de detergente regulável (kit).
- Versão com bomba de descarga e válvula anti-retorno (B).



www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



X-TRA

Versatilidade e adaptabilidade

As máquinas de lavar louça de campânula X-TRA contam com painel de comandos “soft” com selecção de ciclos e visor de temperaturas de lavagem e enxaguamento.

Contam com um amplo leque de opções como bomba de drenagem com válvula anti-retorno (modelos B), sistema de enxaguamento com temperatura constante e bomba de drenagem (modelos C), condensador de vapor (modelos V), bomba de pressão (kit).



MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA X-100

Cuba de 2,5 kW e caldeira de 7,5 kW.

Máquina de lavar louça com altura útil de 400mm e 3 ciclos de lavagem com opção de paragem térmica incluída. Filtros superiores inox incluídos.

- ▶ DESINFECÇÃO GARANTIDA em conformidade com a norma DIN 10534.
- ▶ Função THERMAL LOCK: Garantia de higienização. Garante que o enxaguamento se realize apenas quando a temperatura ideal para desinfetar a louça for atingida.
- ▶ INDICADOR DE TEMPERATURA para verificação visual deste parâmetro operacional crítico. Útil para sistemas de gestão HACCP.
- ▶ Robusta e fiável.
- ▶ Máxima eficácia de lavagem.
- ▶ Ciclos curtos: máxima produtividade.
- ▶ Braços de lavagem de aço inoxidável, robusto e resistentes à corrosão química.
- ▶ Cuba de grande lavagem: mais ciclos de lavagem sem ter de mudar a água.
- ▶ Bomba de lavagem de 1.2 Hp: máxima eficácia de lavagem.
- ▶ Caldeira de 7.5 kW: ótimo tempo de recuperação.
- ▶ Ampla gama de opções.

1302220	Máquina de Lavar Louça X-100 400/50/3N	
1302224	Máquina de Lavar Louça X-100B 400/50/3N (com bomba descarga)	
1302228	Máquina de Lavar Louça X-100C 400/50/3N (condensador de vapores)	

Inclui

- Dosificador de abrillantador.
- 1 cesto copos.
- 1 cesto pratos.
- 1 cesto de talheres.
- Filtros superiores em inox.

Opcional

- Dosificador de detergente (kit).
- Bomba de descarga (B).
- Bomba de pressão (kit).
- Sistema de enxaguamento a temperatura constante com bomba de pressão, break tank e bomba de descarga (C).
- Condensador de vapores (V).



MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA X-100V

Cuba de 2,5 kW e caldeira de 7,5 kW. Com condensador de vapores.

Máquina de lavar loiça com altura útil de 400 mm e 3 ciclos de lavagem com opção de paragem térmica incluída. Filtros superiores inox incluídos.

- ▶ DESINFECÇÃO GARANTIDA em conformidade com a norma DIN 10534.
- ▶ Função THERMAL LOCK: Garantia de higienização. Garante que o enxaguamento se realize apenas quando a temperatura ideal para desinfetar a loiça for atingida.
- ▶ INDICADOR DE TEMPERATURA para verificação visual deste parâmetro operacional crítico. Útil para sistemas de gestão HACCP.
- ▶ Robusta e fiável.
- ▶ Máxima eficácia de lavagem.
- ▶ Ciclos curtos: máxima produtividade.
- ▶ Braços de lavagem de aço inoxidável, robusto e resistentes à corrosão química.
- ▶ Cuba de grande lavagem: mais ciclos de lavagem sem ter de mudar a água.
- ▶ Bomba de lavagem de 1.2 Hp: máxima eficácia de lavagem.
- ▶ Caldeira de 7.5 kW: ótimo tempo de recuperação.
- ▶ Ampla gama de opções.

1302245	Máquina de Lavar Loiça X-100V 400/50/3N (condensador de vapores)	
1302249	Máquina de Lavar Loiça X-100BV 400/50/3N (com bomba descarga e condensador de vapores)	
1302253	Máquina de Lavar Loiça X-100CV 400/50/3N (Enxaguamento a temperatura constante bomba descarga e condensador de vapores)	

Inclui

- Dosificador de abrillantador.
- 1 cesto copos.
- 1 cesto pratos.
- 1 cesto de talheres.
- Filtros superiores em inox.
- Condensador de vapores (V).

Opcional

- Dosificador de detergente (kit).
- Bomba de descarga (B).
- Bomba de pressão (kit).
- Sistema de enxaguamento a temperatura constante com bomba de pressão, break tank e bomba de descarga (C).





MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA X-120

Cuba de 3 kW e caldeira de 9 kW.

Máquina de lavar loiça com altura útil de 400mm e 3 ciclos de lavagem com opção de paragem térmica incluída. Filtros superiores inox incluídos.

- ▶ DESINFECÇÃO GARANTIDA em conformidade com a norma DIN 10534.
- ▶ Função THERMAL LOCK: Garantia de higienização. Garante que o enxaguamento se realize apenas quando a temperatura ideal para desinfetar a loiça for atingida.
- ▶ INDICADOR DE TEMPERATURA para verificação visual deste parâmetro operacional crítico. Útil para sistemas de gestão HACCP.
- ▶ Robusta e fiável.
- ▶ Máxima eficácia de lavagem.
- ▶ Ciclos curtos: máxima produtividade.
- ▶ Braços de lavagem de aço inoxidável, robusto e resistentes à corrosão química.
- ▶ Cuba de grande lavagem: mais ciclos de lavagem sem ter de mudar a água.
- ▶ Bomba de lavagem de 2 Hp: máxima eficácia de lavagem.
- ▶ Caldeira de 9 kW: ótimo tempo de recuperação.
- ▶ Ampla gama de opções.

1302260	Máquina de Lavar Loiça X-120 400/50/3N	
1302264	Máquina de Lavar Loiça X-120B 400/50/3N (com bomba descarga)	
1302268	Máquina de Lavar Loiça X-120C 400/50/3N (Enxaguamento a temperatura constante e bomba descarga)	

Inclui

- Dosificador de abrillantador.
- 1 cesto copos.
- 1 cesto pratos.
- 1 cesto de talheres.
- Filtros superiores em inox.

Opcional

- Dosificador de detergente (kit).
- Bomba de descarga (B).
- Bomba de pressão (kit).
- Sistema de enxaguamento a temperatura constante com bomba de pressão, break tank e bomba de descarga (C).
- Condensador de vapores (V).



MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA X-120V

Cuba de 3 kW e caldeira de 9 kW. Equipado com condensador de vapores.

Máquina de lavar loiça com altura útil de 400mm e 3 ciclos de lavagem com opção de paragem térmica incluída. Filtros superiores em inox de série incluídos.

- ▶ DESINFECÇÃO GARANTIDA em conformidade com a norma DIN 10534.
- ▶ Função THERMAL LOCK: Garantia de higienização. Garante que o enxaguamento se realize apenas quando a temperatura ideal para desinfetar a loiça for atingida.
- ▶ INDICADOR DE TEMPERATURA para verificação visual deste parâmetro operacional crítico. Útil para sistemas de gestão HACCP.
- ▶ Robusta e fiável.
- ▶ Máxima eficácia de lavagem.
- ▶ Ciclos curtos: máxima produtividade.
- ▶ Braços de lavagem de aço inoxidável, robusto e resistentes à corrosão química.
- ▶ Cuba de grande capacidade: mais ciclos de lavagem sem ter de mudar a água.
- ▶ Bomba de lavagem de 2 Hp: máxima eficácia de lavagem.
- ▶ Caldeira de 9 kW: ótimo tempo de recuperação.
- ▶ Ampla gama de opções.

1302275	Máquina de Lavar Loiça X-120V 400/50/3N (condensador de vapores)	
1302278	Máquina de Lavar Loiça X-120BV 400/50/3N (com bomba descarga e condensador de vapores)	
1302281	Máquina de Lavar Loiça X-120CV 400/50/3N (Enxaguamento a temperatura constante bomba descarga e condensador de vapores)	

Inclui

- Dosificador de abrillantador.
- 1 cesto copos.
- 1 cesto pratos.
- 1 cesto de talheres.
- Filtros superiores em inox.
- Condensador de vapores (V).

Opcional

- Dosificador de detergente (kit).
- Bomba de descarga (B).
- Bomba de pressão (kit).
- Sistema de enxaguamento a temperatura constante com bomba de pressão, break tank e bomba de descarga (C).





SUPRA

A Excelência ao serviço da lavagem de louça

As máquinas de lavar louça de cúpula SUPRA contam com uma fabricação de parede dupla na cúpula, com o consequente isolamento térmico e acústico, que se traduz em consumos limitados e um maior conforto na zona de lavagem. O painel de comandos “soft” com selecção de ciclos e visualização de temperaturas está disponível em todos os modelos.

Contam com um amplo leque de opções como bomba de drenagem com válvula anti-retorno (modelos B), sistema de enxaguamento com temperatura constante e bomba de drenagem (modelos C), condensador de vapor (modelos V), bomba de pressão (kit).



MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA S-100

Cuba de 2,5 kW e caldeira de 7,5 kW.

Máquina de lavar louça com altura útil de 400mm e 3 ciclos de lavagem com opção de paragem térmica incluída. Filtros superiores em inox de série incluídos.

- ▶ DESINFECÇÃO GARANTIDA em conformidade com a norma DIN 10534.
- ▶ Função THERMAL LOCK: Garantia de higienização. Garante que o enxaguamento se realize apenas quando a temperatura ideal para desinfetar a louça for atingida.
- ▶ INDICADOR DE TEMPERATURA para verificação visual deste parâmetro operacional crítico. Útil para sistemas de gestão HACCP.
- ▶ Robusta e fiável.
- ▶ Máxima eficácia de lavagem.
- ▶ Parede dupla na capota: isolamento térmico e acústico
- ▶ Braços de lavagem de aço inoxidável, robusto e resistentes à corrosão química.
- ▶ Cuba de grande capacidade: mais ciclos de lavagem sem ter de mudar a água.
- ▶ Bomba de lavagem de 1.2 Hp: máxima eficácia de lavagem.
- ▶ Ampla gama de opções.

1302300	Máquina de Lavar Louça S-100 400/50/3N	
1302304	Máquina de Lavar Louça S-100B 400/50/3N (com bomba descarga)	
1302308	Máquina de Lavar Louça S-100C 400/50/3N (Enxaguamento a temperatura constante e bomba descarga)	

Inclui

- Dosificador de abrillantador.
- 1 cesto de copos.
- 1 cesto pratos.
- 1 cesto de talheres.
- Filtros superiores em inox.

Opcional

- Dosificador de detergente (kit).
- Bomba de descarga (B).
- Bomba de pressão (kit).
- Sistema de enxaguamento a temperatura constante com bomba de pressão, break tank e bomba de descarga (C).
- Condensador de vapores (V).



MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA S-100V

Cuba de 2,5 kW e caldeira de 7,5 kW. Equipada com condensador de vapores.

Máquina de lavar loiça com altura útil de 400mm e 3 ciclos de lavagem com opção de paragem térmica incluída. Filtros superiores em inox de série incluídos.

- ▶ DESINFECÇÃO GARANTIDA em conformidade com a norma DIN 10534.
- ▶ Função THERMAL LOCK: Garantia de higienização. Garante que o enxaguamento se realize apenas quando a temperatura ideal para desinfetar a loiça for atingida.
- ▶ INDICADOR DE TEMPERATURA para verificação visual deste parâmetro operacional crítico. Útil para sistemas de gestão HACCP.
- ▶ Robusta e fiável.
- ▶ Máxima eficácia de lavagem.
- ▶ Parede dupla na capota: isolamento térmico e acústico.
- ▶ Braços de lavagem de aço inoxidável, robusto e resistente à corrosão química.
- ▶ Cuba de grande capacidade: mais ciclos de lavagem sem ter de mudar a água.
- ▶ Bomba de lavagem de 1.2 Hp: máxima eficácia de lavagem.
- ▶ Ampla gama de opções.

1302315	Máquina de Lavar Loiça S-100V 400/50/3N (condensador de vapores)	
1302319	Máquina de Lavar Loiça S-100BV 400/50/3N (com bomba descarga e condensador de vapores)	
1302323	Máquina de Lavar Loiça S-100CV 400/50/3N (Enxaguamento a temperatura constante, bomba descarga e condensador de vapores)	

Inclui

- Dosificador de abrillantador.
- 1 cesto de copos.
- 1 cesto pratos.
- 1 cesto de talheres.
- Filtros superiores em inox.
- Condensador de vapores (V).

Opcional

- Dosificador de detergente (kit).
- Bomba de descarga (B).
- Bomba de pressão (kit).
- Sistema de enxaguamento a temperatura constante com bomba de pressão, break tank e bomba de descarga (C).





MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA S-120

Cuba de 3 kW e caldeira de 9 kW

Máquina de lavar loiça com altura útil de 400 mm e 3 ciclos de lavagem com opção de paragem térmica incluída. Filtros superiores em inox de série incluídos.

- ▶ DESINFECÇÃO GARANTIDA em conformidade com a norma DIN 10534.
- ▶ Função THERMAL LOCK: Garantia de higienização. Garante que o enxaguamento se realize apenas quando a temperatura ideal para desinfetar a loiça for atingida.
- ▶ INDICADOR DE TEMPERATURA para verificação visual deste parâmetro operacional crítico. Útil para sistemas de gestão HACCP.
- ▶ Robusta e fiável.
- ▶ Máxima eficácia de lavagem.
- ▶ Parede dupla na capota: isolamento térmico e acústico.
- ▶ Cuba de grande capacidade: mais ciclos de lavagem sem ter de mudar a água.
- ▶ Ampla gama de opções

1302340	Máquina de Lavar Loiça S-120 400/50/3N	
1302344	Máquina de Lavar Loiça S-120B 400/50/3N (com bomba descarga)	
1302348	Máquina de Lavar Loiça S-120C 400/50/3N (Enxaguamento a temperatura constante e bomba descarga)	

Inclui

- Dosificador de abrillantador.
- 1 cesto de copos.
- 1 cesto pratos.
- 1 cesto de talheres.
- Filtros superiores em inox.

Opcional

- Dosificador de detergente (kit).
- Bomba de descarga (B).
- Bomba de pressão (kit).
- Sistema de enxaguamento a temperatura constante com bomba de pressão, break tank e bomba de descarga (C).
- Condensador de vapores (V).

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA S-120V

Cuba de 3 kW e caldeiro de 9 kW. Com condensador de vapores.

Máquina de lavar loiça com altura útil de 400 mm e 3 ciclos de lavagem com opção de paragem térmica incluída. Filtros superiores em inox de série incluídos.

- ▶ DESINFECÇÃO GARANTIDA em conformidade com a norma DIN 10534.
- ▶ Função THERMAL LOCK: Garantia de higienização. Garante que o enxaguamento se realize apenas quando a temperatura ideal para desinfetar a loiça for atingida.
- ▶ INDICADOR DE TEMPERATURA para verificação visual deste parâmetro operacional crítico. Útil para sistemas de gestão HACCP.
- ▶ Robusta e fiável.
- ▶ Máxima eficácia de lavagem.
- ▶ Dupla parede na capota: isolamento térmico e acústico.
- ▶ Cuba de grande capacidade: mais ciclos de lavagem sem ter de mudar a água.
- ▶ Ampla gama de opções.

1302355	Máquina de Lavar Loiça S-120V 400/50/3N (condensador de vapores)	
1302358	Máquina de Lavar Loiça S-120BV 400/50/3N (com bomba descarga e condensador de vapores)	
1302361	Máquina de Lavar Loiça S-120CV 400/50/3N (Enxaguamento a temperatura constante, bomba descarga e condensador de vapores)	

Inclui

- Dosificador de abrillantador.
- 1 cesto de copos.
- 1 cesto pratos.
- 1 cesto de talheres.
- Filtros superiores inox.
- Condensador de vapores (V).

Opcional

- Dosificador de detergente (kit).
- Bomba de descarga (B).
- Bomba de pressão (kit).
- Sistema de enxaguamento a temperatura constante com bomba de pressão, break tank e bomba de descarga (C).

www.ovarandao.pt
www.ovarandao.pt
www.ovarandao.pt

ACESSÓRIOS

Kit bomba de pressão



Para aumentar a pressão da água em situações de pouco caudal

Kit válido exclusivamente para Máquinas de Lavar Loiça da gama X-TRA e SUPRA.

2319400	Bomba pressão 230V/50Hz	
---------	-------------------------	--

Mesas para P/X/S



Mesas para máquinas de lavar de capota

Diferentes tipos de mesas adaptados às necessidades do utilizador. Fabricadas em aço inoxidável.

Mesas de entrada e saída standard, gamas superiores para capotas e com guias de cestos e recolha de água.

1310020	Mesa lateral sem pés para lava louça de cúpula (594x514mm)	
5712510	Mesa lateral c/peto MP-700D direita (700x750x850)	
5712512	Mesa lateral c/peto MP-1200D direita (1200x750x850)	
5712520	Mesa lateral c/peto MP-700I esquerda (700x750x850)	
5712522	Mesa lateral c/peto MP-1200I esquerda (1200x750x850)	

www.ovarandao.pt
www.ovarandao.pt
www.ovarandao.pt



Mesa de pré-lavagem para capotas e túneis de lavagem



Para máquinas de lavar loiça de capota e túneis de lavagem.

Gama completa de mesas com todo o tipo de soluções. Fabricadas em aço inoxidável.

- ▶ Mesas de entrada com lava loiça e aba.
- ▶ Orifício de esgoto revestido com borracha para desperdício em modelos MP.
- ▶ Plano superior com guia de cesto e recolha de água.
- ▶ Modelos MD/MI sem saída de esgoto.

5712530	Mesa pre-lavagem MD-700 para P/X/S/SRC (700x750x850)	
5712540	Mesa pre-lavagem MI-700 para P/X/S/SRC (700x750x850)	
5712550	Mesa pre-lavagem MPD-1200 para P/X/S/SRC (1200x750x850)	
5712560	Mesa pre-lavagem esquerda MPI-1200 para P/X/S/SRC (1200x750x850)	
5712552	Mesa pre-lavagem direita MPD-1500 para P/X/S/SRC (1500x750x850)	
5712562	Mesa pre-lavagem esquerda MPI-1500 para P/X/S/SRC (1500x750x850)	

Dosificadores



Desenhados para máquinas de lavar loiça e copos Sammic.

Kit dosificador de detergente para máquinas de lavar copos e lavar loiça Sammic.

2310429	Dosificador detergente variável para 35-80	
2310440	Dosificador detergente variável para 100-120	

www.ovarandao.pt
www.ovarandao.pt
www.ovarandao.pt

Mesa central de resíduos



Para máquinas de lavar loiça de cúpula e túneis de lavagem.

Mesa central com orifício de esvaziamento revestido com borracha anti-salpicos e porta-cestos desmontável opcional.

Combinadas com as mesas de ligação e mesas de carga em ângulo, proporcionam um espaço de trabalho cómodo e amplo.

5712191	Mesa central MDD-1600 (1600x800x850)	
5712221	Mesa central MDI-1600 (1600x800x850)	
5712201	Mesa central MDD-2100 (2100x800x850)	
5712231	Mesa central MDI-2100 (2100x800x850)	
5712211	Mesa central MDD-2600 (2600x800x850)	
5712241	Mesa central MDI-2600 (2600x800x850)	
5712250	Prateleira EMD-1600 (1600x600x650)	
5712260	Prateleira EMD-2100 (2100x650x600)	
5712270	Prateleira EMD-2600 (2600x650x600)	

Mesa central de resíduos dupla (entrada)



Para máquinas de lavar loiça de cúpula e túneis de lavagem.

Mesa central com orifício de esvaziamento revestido com borracha anti-salpicos e porta-cestos desmontável opcional.

Ligação dupla e um espaço intermédio de 1100 mm. Permite a combinação de 2 máquinas de lavar loiça. Para combinar com duas mesas de ligação, com ou sem mesas de carga para zonas angulares.

5712212	Mesa central MDDI-2368 (2368x800x850)	
5712262	Prateleira EMD-2368 (2368x650x600)	

www.ovarandao.pt
www.ovarandao.pt
www.ovarandao.pt



Mesas de ligação para cúpulas e túneis de lavagem

Para ligar a mesas de resíduos.

Com lava-loiça e aba.



5712274	Mesa ligação MCD-700 (700x700)	
5712276	Mesa ligação MCI-700 (700x700)	
5712280	Mesa ligação MCD-1000 (1000x700)	
5712300	Mesa ligação MCI-1000 (1000x700)	
5712290	Mesa ligação MCD-1300 (1300x700)	
5712310	Mesa ligação MCI-1300 (1300x700)	

Cesto 500 x 500

Cestos de 500x500 mm para pratos, copos, talheres e bandejas.

Cestos para máquinas de lavar louças industriais Sammic para pratos, copos, talheres e bandejas.

- ▶ Cesto base de 500 x 500 mm.
- ▶ Cesto de 500 x 500 mm para pratos.
- ▶ Cesto de 500 x 500 mm para talheres.
- ▶ Cesto de 500 x 500 mm para bandejas.



www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

5300105	
C-1 Cesto base 500x500 h:100mm	

5300112	
Cesto pratos C-3 500x500 h:100mm	

5300120	
C-30 Cesto bandejas 500x500 h:100mm	

5300130	
C-2 Cesto talheres 500x500 h:100mm	



5300174	
C-8 Cesto base 16 div. Ø113 h:100mm	

5300159	
C-6 Cesto base 25 div. Ø90 h:100mm	

5300184	
C-7 Cesto base 36 div. Ø75 h:100mm	

5300194	
C-9 Cesto base 49 div. Ø64 h:100mm	



5300215	
C-D Extensão cestos 16 div. h:45mm	

5300205	
C-B Extensão cestos 25 div. h:45mm	

5300210	
C-7 Extensão cestos 36 div. h:45mm	

5300220	
C-E Extensão cestos 49 div. h:45mm	

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



5300200

C-A Extensão aberta cestos
h:45mm

5300152

C-13 Tampa cestos 500x500
cego

Inserções / Suplementos / Outros

Utilitários e cestos para várias máquina de lavar copos e louça industriais Sammic.

pratos para máquinas de lavar copos e lavar louça.

Diferentes modelos de cestos de talheres e suplementos de



2302058

Suplemento pratos pequenos
310x95

2305488

Suplemento pratos pequenos
350x95

2302615

Cestinho talheres pequeno
110x80x110mm

2302617

Cestinho duplo talheres pequeno
· 2x(110x80x110mm)


5300135

C-1370 Cestinho talheres
105x105x125

5300125

Cestinho talheres C-1371
430x210x150mm



Osmose inversa OS-140P



Equipamento de osmose inversa para aplicações no âmbito industrial, profissional e horeca.

Simplicidade e rapidez.

Válido para máquinas de lavar loiça com ou sem break tank.

A osmose proporciona acabamentos excelentes, especialmente em vidro, e acelera o processo de secagem dos artigos.

- O modelo OS-140P garante um elevado fluxo instantâneo que, combinado com uma pressão elevada, permite executar ciclos de lavagem rápidos e contínuos.

5320140	Osmotizador OS-140P 230/50/1	
6320220	Filtro pequeno azul osmose	

Descalcificadores manuais



De 8 a 20 litros de capacidade.

Indicados para descalcificar água utilizada para alimentar máquinas.

- Construção em aço inoxidável 18/8.
- Os descalcificadores manuais Sammic foram projectados com o mínimo detalhe, são seguros e de funcionamento simples.

5320005	Descalcificador D-8 8 lt. Ø185x400mm	
5320010	Descalcificador D-12 12lt. Ø185x500mm	
5320015	Descalcificador D-16 16 lt. Ø185x600mm	
5320020	Descalcificador D-20 20 lt. Ø185x900mm	

Descalcificadores automáticos



De 12 a 26 litros de capacidade. Programáveis.

Indicado para descalcificar a água utilizada para alimentar máquinas.

- Descalcificadores particularmente destinados a satisfazer a exigência no sector de bar, restauração, hotelaria e em todas as aplicações onde se requer o uso de água de qualidade.
- Aumenta o rendimento das instalações e a duração dos equipamentos.

5320112	Descalcificador DS-12 12lt. 230/50-60/1	
5320126	Descalcificador DS-26 26lt. 230/50-60/1	





Máquina de Lavar Loiça por Arraste de Cestos

Túneis de lavagem com capacidade de até 5.000 pratos/hora.

Os túneis de lavagem de loiças são ideais para hotéis, hospitais e grandes restaurantes em geral.



- ▶ Construção em aço inoxidável.
- ▶ Anti-salpicos de entrada e saída de série (a partir do modelo SRC-2200).
- ▶ Arraste central de aço inoxidável equipado com um limitador de par por fricção em caso de bloqueio.
- ▶ Separação das diferentes zonas com cortinas intermédias.
- ▶ Arranque automático.
- ▶ Preenchimento automático do reservatório.
- ▶ Controlo preciso da temperatura mediante sondas de temperatura de grande precisão. Facilidade de regulação e visualização.

Economia

- ▶ Micro de lavagem na entrada da máquina que arranca as bombas de lavagem ao introduzir as cestas.
- ▶ Temporização do funcionamento das bombas de lavagem.
- ▶ Economizador de enxaguamento.
- ▶ Redutor de pressão para a regulação da quantidade de água do enxaguamento.
- ▶ Paragens automáticas programadas se não houver carregamento.
- ▶ Paragem e temporização do arrasto ao actuar o micro de fim de percurso.

Limpeza e manutenção

- ▶ Ampla porta de abertura assistida, permitindo o acesso para limpeza e inspecção.
- ▶ Tubos e bocais facilmente desmontáveis para a sua limpeza.
- ▶ Filtros de aço inoxidável com inclinação e cestinho de recolha de resíduos extraível (SRC-1800: sem cestinho recolhedor).
- ▶ Esvaziamento simples do reservatório soltando simplesmente uma mangueira.
- ▶ Facilidade de detecção de avarias mediante luzes-pilotos indicadoras.
- ▶ Facilidade de reparação sem retirar a máquina do local.

	SRC-1800	SRC-2200	SRC-2700	SRC-3300	SRC-3600	SRC-4000	SRC-5000
PRODUÇÃO HORA							
PRODUÇÃO CESTOS/HORA (MÍN.)	67	85	100	122	130	150	183
PRODUÇÃO CESTOS/HORA (MÁX.)	100	126	150	183	200	225	275
PRODUÇÃO PRATOS/HORA (MÍN.)	1206	1530	1800	2196	2340	2700	3294
PRODUÇÃO PRATOS/HORA (MÁX.)	1800	2200	2700	3294	3600	4050	4950
LAVAGEM							
TEMPERATURA DE LAVAGEM	55°C-65°C	55°C-65°C	55°C-65°C	55°C-65°C	55°C-65°C	55°C-65°C	55°C-65°C
CAPACIDADE CUBA LAVAGEM	80l	100l	100l	100l	100 l	100l	100l
POTÊNCIA DA BOMBA	2Hp / 1500W	3Hp / 2250W	3.2Hp / 2400W	3.5Hp / 2600W	3.2Hp / 2400W	3.5Hp / 2600W	3.5Hp / 2600W
RESISTÊNCIA AQUECIMENTO LAVAGEM	7500W	9000W	9000W	9000W	9000W	9000W	9000W
ENXAGUAMENTO							
TEMPERATURA DE ENXAGUAMENTO	80°C-90°C	80°C-90°C	80°C-90°C	80°C-90°C	80°C-90°C	80°C-90°C	80°C-90°C
CONSUMO ÁGUA	270l/h	300l/h	330l/h	330l/h	390l/h	390l/h	480l/h
RESISTÊNCIA AQUECIMENTO ENXAGUAMENTO	18000W	18000W	18000W	18000W	21000W	21000W	27000W
CAPACIDADE DO CALDEIRÃO	20l	20l	20l	20l	20l	20l	20l
POTÊNCIA							
POTÊNCIA MOTOR ARRASTE	0.25Hp / 180W	0.25Hp / 180W	0.25Hp / 180W	0.25Hp / 180W	0.25Hp / 180W	0.25Hp / 180W	0.25Hp / 180W
POTÊNCIA TOTAL	27135W	29580W	29780W	30270W	33460W	39810W	52790W
DIMENSÕES EXTERIORES							
LARGURA	1180mm	1700mm	1700mm	2300mm	2300mm	2900mm	3500mm
PROFUNDIDADE	829mm	829mm	829mm	829mm	829mm	829mm	829mm
ALTURA	1430mm	1520mm	1520mm	1520mm	1520mm	1520mm	1520mm
PESO LÍQUIDO	200Kg	250Kg	250Kg	410Kg	430Kg	450Kg	540Kg
MÓDULO DE SECAGEM	TS-600	TS-600	TS-600	TS-600	TS-600/800	TS-800	TS-800
MÓDULO DE SECAGEM 90°	TS-90	TS-90	TS-90	TS-90	TS-90	TS-90	TS-90

NOTA: +3 kW DE POTÊNCIA DE ENXAGUAMENTO EM MODELOS EQUIPADOS COM CONDENSADOR DE VAPORES.

NOTA: TODOS OS MODELOS A PARTIR DO SRC-2200, SEM EXTRATOR DE VAPORES EV NEM CONDENSADOR DE VAPORES CV, INCLUIRÃO A CÚPULA DE ASPIRAÇÃO CA INSTALADA.

DADOS COM ENTRADA DE ÁGUA A 55°C (RECOMENDADO)



MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA POR ARRASTE DE CESTOS SRC-1800

67/100 cestos/hora (até 1.800 pratos/hora).

Modelo compacto. Especialmente indicado para espaços reduzidos.

2 velocidades.

Máquina de Lavar Louça SRC-1800D 400/50/3N (carga direita)	
Máquina de Lavar Louça SRC-1800I 400/50/3N (carga esquerda)	

Opcional

- Módulo de secagem TS-600 / TS-90.
- Extractor de vapores EV.
- Condensador de vapores CV.
- Mesas e composições de entrada.
- Mesas e composições de saída.



MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA POR ARRASTE DE CESTOS SRC-2200

85/126 cestos/hora (até 2.200 pratos/hora).

Composto por um módulo central com lavagem e enxaguamento.

2 velocidades.

Máquina de lavar louça SRC-2200D 400/50/3N (carga direita)	
Máquina de lavar louça SRC-2200I 400/50/3N (carga esquerda)	

Inclui

- Anti-salpicos de entrada e saída.

Opcional

- Módulo de secagem TS-600 / TS-90.
- Cúpula de aspiração CA.
- Extractor de vapores EV.
- Condensador de vapores CV.
- Mesas e composições de entrada.
- Mesas e composições de saída.





MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA POR ARRASTE DE CESTOS SRC-2700

100/150 cestos/hora (até 2.700 pratos/hora).

Composto por um módulo central com lavagem e enxaguamento.

2 velocidades.

Máquina de lavar louça SRC-2700D 400/50/3N (carga direita)

Máquina de lavar louça SRC-2700I 400/50/3N (carga esquerda)

Inclui

· Anti-salpicos de entrada e saída.

Opcional

- Módulo de secagem TS-600 / TS-90.
- Cúpula de aspiração CA.
- Extractor de vapores EV.
- Condensador de vapores CV.
- Mesas e composições de entrada.
- Mesas e composições de saída.



MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA POR ARRASTE DE CESTOS SRC-3300

122/183 cestos/hora (até 3.300 pratos/hora).

Lavagem intensa + duplo enxaguamento.

2 velocidades.

Máquina de lavar louça SRC-3300D 400/50/3N (carga direita)

Máquina de lavar louça SRC-3300I 400/50/3N (carga esquerda)

Inclui

· Anti-salpicos de entrada e saída

Opcional

- Módulo de secagem TS-600 / TS-800 / TS-90.
- Cúpula de aspiração CA.
- Extractor de vapores EV.
- Condensador de vapores CV.
- Mesas e composições de entrada.
- Mesas e composições de saída.



MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA POR ARRASTE DE CESTOS SRC-3600

130/200 cestos/hora (até 3.600 pratos/hora).

Pré-lavagem + lavagem + enxaguamento.

2 velocidades.

Máquina de lavar louça SRC-3600D 400/50/3N (carga direita)

Máquina de lavar louça SRC-3600I 400/50/3N (carga esquerda)

Inclui

· Anti-salpicos de entrada e saída.

Opcional

- Módulo de secagem TS-600 / TS-800 / TS-90.
- Cúpula de aspiração CA.
- Extractor de vapores EV.
- Condensador de vapores CV.
- Mesas e composições de entrada.
- Mesas e composições de saída.



MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA POR ARRASTE DE CESTOS SRC-4000

150/225 cestos/hora (até 4.050 pratos/hora).

Pré-lavagem + lavagem intensa + duplo enxaguamento.

2 velocidades.



Máquina de lavar louça SRC-4000D 400/50/3N (carga direita)	
Máquina de lavar louça SRC-4000I 400/50/3N (carga esquerda)	

Inclui

- Anti-salpicos de entrada e saída.

Opcional

- Módulo de secagem TS-800 / TS-90.
- Cúpula de aspiração CA.
- Extractor de vapores EV.
- Condensador de vapores CV.
- Mesas e composições de entrada.
- Mesas e composições de saída.

MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA POR ARRASTE DE CESTOS SRC-5000

183/275 cestos/hora (até 4.950 pratos/hora).

Pré-lavagem + primeira lavagem + lavagem intensa + duplo enxaguamento.

2 velocidades.



Máquina de lavar louça SRC-5000D 400/50/3N (carga direita)	
Máquina de lavar louça SRC-5000I 400/50/3N (carga esquerda)	

Inclui

- Anti-salpicos de entrada e saída.

Opcional

- Módulo de secagem TS-800 / TS-90.
- Cúpula de aspiração CA.
- Extractor de vapores EV.
- Condensador de vapores CV.
- Mesas e composições de entrada.
- Mesas e composições de saída.





ACESSÓRIOS

Módulo de secagem em ângulo



Aplicável a todas as gamas de túneis de lavagem.

TS-90 - Módulo de secagem em ângulo - instalado

- ▶ Bicos de impulsão e labirintos laterais desenhados para um ótimo aproveitamento do ar quente.
- ▶ Controlo termostático da temperatura.
- ▶ Construído para um aproveitamento ótimo do espaço da zona de lavagem.
- ▶ Sistema de arrasto para máximo aproveitamento do percurso da cesta.
- ▶ Esvaziamento incorporado para evacuar os restos de água.

CARACTERÍSTICAS	TS-90
POTÊNCIA VENTILADOR	1,5 HP / 1,1 kW
R. AQUECIMENTO	9 kW
AR CIRCULANTE M3/H	2000
COMPRIMENTO MM	
SRC-1800	+900
SRC-2200-5000	+700

Módulos de secagem

Aplicáveis a todas os modelos de túneis de lavagem.

Módulo de secagem TS-600 - Instalado

Módulo de secagem TS-800 - Instalado

São servidos instalados em máquinas de lavar loiça de túnel por arraste de cestos.

- ▶ Bicos de impulsão e labirintos laterais desenhados para um ótimo aproveitamento do ar quente.
- ▶ Controlo termostático da temperatura.
- ▶ Dois modelos para cobrir as necessidades da gama.
- ▶ Sistema de arrasto para máximo aproveitamento do percurso da cesta.
- ▶ Esvaziamento incorporado para evacuar os restos de água.

CARACTERÍSTICAS	TS-600	TS-800
POTÊNCIA VENTILADOR	1 HP / 0,75 kW	1,5 HP / 1,1 kW
R. AQUECIMENTO	6 kW	9 kW
AR CIRCULANTE M3/H	1300	2000
COMPRIMENTO MM		
SRC-1800	+600 mm	
SRC-2200-5000	+400 mm	+600 mm



CA cúpula de aspiração para SRC-1800



Cúpula de aspiração para ligar a um extrator externo.

A cúpula de aspiração pode servir se instalada em máquinas de lavar de túnel por arraste de cestos SRC-1800 da Sammic, ou como kit.

- ▶ A cúpula de aspiração CA consiste num anti-salpicos que se adiciona à máquina, com saída para se ligar a uma unidade de extração remota.
- ▶ Diâmetro de saída: 176 mm.
- ▶ Evitam se salpicos à saída da loiça.
- ▶ Não aumenta o comprimento total da instalação.

	CA - Cúpula de aspiração para SRC-1800 - sem motor - instalada	
2311424	CA - Cúpula de aspiração para SRC-1800 - sem motor - Kit	

CA Cúpula de aspiração



Cúpula de aspiração para ligar a um extrator externo.

A cúpula de aspiração serve se instalada em máquinas de lavar loiça de túnel por arrasto de cestos SRC Sammic.

- ▶ Anti-salpicos com saída para ligar a unidade de extração remota.
- ▶ Diâmetro de saída: 176 mm.

Nota: todos os modelos a partir do SRC-2200, sem extrator de vapores EV nem condensador de vapores CV, incluem a cúpula de aspiração CA instalada.

	Cúpula de aspiração sem motor CA - Instalada	
--	--	--

Extractor de vapores EV



Extractor de vapores com motor

Instalada em máquinas de lavar loiça de túnel por arraste de cestos SRC da Sammic.

- ▶ Saída de vapores com motor de 550 W.
- ▶ Filtro extraível anti-gorduras.
- ▶ Diâmetro de saída: 176 mm.

	Extractor de vapores EV - 0.75 HP / 0.55 kW - Instalado	
--	---	--





CV Condensador de vapores



Para evitar os vapores sem necessidade de extracção exterior.

CV Condensador de vapores - 1HP - 0.75 KW - instalado

Instalado em máquinas de lavar loiça de túnel por arraste de cestos SRC da Sammic.

- ▶ Para evitar os vapores sem necessidade de extracção exterior.
- ▶ O seu desenho ao funcionar permite aumentar a temperatura da água de entrada na máquina e enviá-la para o circuito de enxaguamento.
- ▶ Esta função permite o aproveitamento da energia no processo normal de trabalho conseguindo recuperar grande parte da água de entrada destinada à condensação de vapores.
- ▶ Ventilador em posição vertical e motor com duplo retentor para impedir a entrada de humidade no motor.
- ▶ Filtro extraível para evitar a entrada de gorduras.

Mesa central de resíduos



Para máquinas de lavar loiça de cúpula e túneis de lavagem.

Mesa central com orifício de esvaziamento revestido com borracha anti-salpicos e porta-cestos desmontável opcional.

Combinadas com as mesas de ligação e mesas de carga em ângulo, proporcionam um espaço de trabalho cómodo e amplo.

5712191	Mesa central MDD-1600 (1600x800x850)	
5712221	Mesa central MDI-1600 (1600x800x850)	
5712201	Mesa central MDD-2100 (2100x800x850)	
5712231	Mesa central MDI-2100 (2100x800x850)	
5712211	Mesa central MDD-2600 (2600x800x850)	
5712241	Mesa central MDI-2600 (2600x800x850)	
5712250	Prateleira EMD-1600 (1600x600x650)	
5712260	Prateleira EMD-2100 (2100x650x600)	
5712270	Prateleira EMD-2600 (2600x650x600)	

Mesa central de resíduos dupla (entrada)



Para máquinas de lavar loiça de cúpula e túneis de lavagem.

Mesa central com orifício de esvaziamento revestido com borracha anti-salpicos e porta-cestos desmontável opcional.

Ligação dupla e um espaço intermédio de 1100 mm. Permite a combinação de 2 máquinas de lavar loiça. Para combinar com duas mesas de ligação, com ou sem mesas de carga para zonas angulares.

5712212	Mesa central MDDI-2368 (2368x800x850)	
5712262	Prateleira EMD-2368 (2368x650x600)	

Mesas de ligação para cúpulas e túneis de lavagem

Para ligar a mesas de resíduos.

Com lava-loiça e aba.



5712274	Mesa ligação MCD-700 (700x700)	
5712276	Mesa ligação MCI-700 (700x700)	
5712280	Mesa ligação MCD-1000 (1000x700)	
5712300	Mesa ligação MCI-1000 (1000x700)	
5712290	Mesa ligação MCD-1300 (1300x700)	
5712310	Mesa ligação MCI-1300 (1300x700)	



Mesas de carga em ângulo para túneis de lavagem



Para acoplar a túneis de lavagem e em mesas de pré-lavagem ou de ligação.

Construída em aço inoxidável de alta qualidade.

5702142	Mesa carga em ângulo MA-90 para SRC-1800	
5702610	Mesa carga em ângulo MA-90 para SRC-2200/5000	

Mesa de rolos (saída)



Mesa de rolos para máquinas de lavar loiça por arraste

Desenhadas para satisfazer as necessidades específicas de cada utilizador.

- Unidade de rolos com rotação livre e cuba.
- Em 90°, possibilidade de união para 180°.
- Disponíveis modelos articulados, para ajustar a curvas mecanizadas de 180°.

5702150	CR-90 curva 90° com pés	
5702160	Mesa reta de rolos MR-1100 (1100x630x850)	
5702170	Mesa reta de rolos MR-1600 (1600x630x850)	
5702180	Mesa reta de rolos MR-2100 (2100x630x850)	
5702370	Micro fim de circuito FCR	

www.ovarandao.pt
www.ovarandao.pt
www.ovarandao.pt

Curva mecanizada (saída)



Para máquinas de lavar loiça por arraste

Desenhadas para satisfazer as necessidades específicas de cada utilizador.

- Curva de saída mecanizada para sistema de arraste.
- Com cuba e descarga.

5702601	Curva mecanizada 90° CM-90	
5702370	Micro fim de circuito FCR	



Mesa de pré-lavagem para capotas e túneis de lavagem



Para máquinas de lavar loiça de capota e túneis de lavagem.

Gama completa de mesas com todo o tipo de soluções. Fabricadas em aço inoxidável.

- Mesas de entrada com lava loiça e aba.
- Orifício de esgoto revestido com borracha para desperdício em modelos MP.
- Plano superior com guia de cesto e recolha de água.
- Modelos MD/MI sem saída de esgoto.

5712530	Mesa pre-lavagem MD-700 para P/X/S/SRC (700x750x850)	
5712540	Mesa pre-lavagem MI-700 para P/X/S/SRC (700x750x850)	
5712550	Mesa pre-lavagem MPD-1200 para P/X/S/SRC (1200x750x850)	
5712560	Mesa pre-lavagem esquerda MPI-1200 para P/X/S/SRC (1200x750x850)	
5712552	Mesa pre-lavagem direita MPD-1500 para P/X/S/SRC (1500x750x850)	
5712562	Mesa pre-lavagem esquerda MPI-1500 para P/X/S/SRC (1500x750x850)	

www.ovarandao.pt
www.ovarandao.pt
www.ovarandao.pt



Cesto 500 x 500

Cestos de 500x500 mm para pratos, copos, talheres e bandejas.

Cestos para máquinas de lavar louças industriais Sammic para pratos, copos, talheres e bandejas.

- ▶ Cesto base de 500 x 500 mm.
- ▶ Cesto de 500 x 500 mm para pratos.
- ▶ Cesto de 500 x 500 mm para talheres.
- ▶ Cesto de 500 x 500 mm para bandejas.



5300105

C-1 Cesto base 500x500
h:100mm

5300112

Cesto pratos C-3 500x500
h:100mm

5300120

C-30 Cesto bandejas 500x500
h:100mm

5300130

C-2 Cesto talheres 500x500
h:100mm


www.ovarandao.pt
www.ovarandao.pt
www.ovarandao.pt

5300174

C-8 Cesto base 16 div. Ø113
h:100mm

5300159

C-6 Cesto base 25 div. Ø90
h:100mm

5300184

C-7 Cesto base 36 div. Ø75
h:100mm

5300194

C-9 Cesto base 49 div. Ø64
h:100mm



5300215

C-D Extensão cestos 16 div.
h:45mm

5300205

C-B Extensão cestos 25 div.
h:45mm

5300210

C-C Extensão cestos 36 div.
h:45mm

5300220

C-E Extensão cestos 49 div.
h:45mm



5300200

C-A Extensão aberta cestos
h:45mm

5300152

C-13 Tampa cestos 500x500
cego

www.ovarandao.pt
www.ovarandao.pt
www.ovarandao.pt



Inserções / Suplementos / Outros

Utilitários e cestos para várias máquina de lavar copos e louça industriais Sammic.

pratos para máquinas de lavar copos e lavar louça.

Diferentes modelos de cestos de talheres e suplementos de



2302058	
Suplemento pratos pequenos 310x95	

2305488	
Suplemento pratos pequenos 350x95	

2302615	
Cestinho talheres pequeno 110x80x110mm	

2302617	
Cestinho duplo talheres pequeno - 2x(110x80x110mm)	



www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

5300135	
C-1370 Cestinho talheres 105x105x125	

5300125	
Cestinho talheres C-1371 430x210x150mm	

Descalcificadores manuais



De 8 a 20 litros de capacidade.

Indicados para descalcificar água utilizada para alimentar máquinas.

- Construção em aço inoxidável 18/8.
- Os descalcificadores manuais Sammic foram projectados com o mínimo detalhe, são seguros e de funcionamento simples.

5320005	Descalcificador D-8 8 lt. Ø185x400mm	
5320010	Descalcificador D-12 12lt. Ø185x500mm	
5320015	Descalcificador D-16 16 lt. Ø185x600mm	
5320020	Descalcificador D-20 20 lt. Ø185x900mm	

Descalcificadores automáticos



De 12 a 26 litros de capacidade. Programáveis.

Indicado para descalcificar a água utilizada para alimentar máquinas.

- Descalcificadores particularmente destinados a satisfazer a exigência no sector de bar, restauração, hotelaria e em todas as aplicações onde se requer o uso de água de qualidade.
- Aumenta o rendimento das instalações e a duração dos equipamentos.

5320112	Descalcificador DS-12 12lt. 230/50-60/1	
5320126	Descalcificador DS-26 26lt. 230/50-60/1	

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



Lava-Utensílios e Caçarolas

Lava-caçarolas industrial para lavar panelas, caçarolas, frigideiras, etc.

Lava-utensílios com grande capacidade de carga e elevada pressão que garantem excelentes resultados de lavagem e higiene.



Ideais para a lavagem de utensílios de grandes dimensões na restauração, gelatarias, pastelarias, talhos, etc.

Construção de máxima qualidade

- ▶ Construídos totalmente em aço inoxidável.
- ▶ Parede dupla: funcionamento silencioso e redução de dispersão térmica.

Uma higiene perfeita

- ▶ Elevada potência e pressão.
- ▶ Interior com acabamentos arredondados: evita a acumulação de sujidade na cuba.
- ▶ Difusores de lavagem embutidos em tubo de aço inoxidável.
- ▶ Difusores de lavagem e enxaguamento facilmente desmontáveis.
- ▶ Equipados com caldeira de enxaguamento e bomba de pressão.
- ▶ LU-60/75: opção de paragem térmica, garantindo uma temperatura mínima de enxaguamento de 85°C ao início do ciclo.
- ▶ LU-60/75: disponíveis com bomba de descarga e válvula anti-retorno.

Máxima comodidade e segurança para o utilizador

- ▶ Abertura dupla de porta com contrapeso: esforço minimizado.
- ▶ Cesto de aço inoxidável e totalmente extraível: facilita a carga e descarga.
- ▶ LU-60/75: painel de comandos electrónico muito intuitivo. LED indicador de temperaturas de lavagem e enxaguamento.
- ▶ LU-130: painel de comandos electrónico com visualização de temperaturas de lavagem e enxaguamento.
- ▶ Porta equipada com microinterruptor de segurança.



	LU-60	LU-75	LU-61H	LU-130
DIMENSÕES DA CESTA	600x630mm	780x700mm	630x550mm	1350x700mm
ALTURA ÚTIL	650mm	650mm	820mm	680mm
CICLOS				
CICLOS	3	3	3	3
DURAÇÃO CICLO(S)	120" / 240" / 360"	120" / 240" / 360"	120" / 240" / 360"	120" / 240" / 360"
PRODUÇÃO CESTOS/HORA	30 / 15 / 10	30 / 15 / 10	30 / 15 / 10	20 / 10 / 6
POTÊNCIA				
POTÊNCIA DA BOMBA	3Hp / 2200W	3,2Hp / 2400W	4Hp / 3000W	6Hp / 4400W
POTÊNCIA BOMBA PRESSÃO	470W	470W	370W	370W
POTÊNCIA CUBA	6000W	6000W	5300W	9800W
POTÊNCIA DA CALDEIRA	9000W	10500W	8300W	19600W
POTÊNCIA TOTAL	11200W	12900W	11200W	24000W
DIMENSÕES EXTERIORES				
DIMENSÕES EXTERIORES	742 x 852 x 1840mm	922 x 932 x 1840mm	675 x 803 x 2015mm	1520 x 890 x 1760mm
PROFUNDIDADE (ABERTO)	1232mm	1312mm	1150mm	1235mm
ALTURA (ABERTO)	2035mm	2035mm	2200mm	2080mm
PESO LÍQUIDO	168Kg	196Kg	150Kg	220Kg

DADOS COM ENTRADA DE ÁGUA A 55°C (RECOMENDADO)



MÁQUINA DE LAVAR UTENSÍLIOS LU-60

Cesto de 600 x 630 mm.

Altura útil: 650 mm.

1300570	Lava Utensílios LU-60 230-400/50/3N	
1300574	Lava Utensílios LU-60B 230-400/50/3N (com bomba descarga)	

Inclui

- 1 cesto de aço inoxidável e suplemento para 4 bandejas.

Opcional

- Kit doseador de detergente regulável.
- Kit doseador de abrillantador.
- Cesto inox.
- Inserto em inox para bandejas.



MÁQUINA DE LAVAR UTENSÍLIOS LU-75

Cesto de 780 x 700 mm.

Altura útil: 650 mm.

1300580	Lava Utensílios LU-75 230-400/50/3N	
1300584	Lava Utensílios LU-75B 230-400/50/3N (com bomba descarga)	

Inclui

- 1 cesto de aço inoxidável e suplemento para 4 bandejas.

Opcional

- Kit doseador de detergente regulável.
- Kit doseador de abrillantador.
- Cesto inox.
- Inserto em inox para bandejas.



MÁQUINA DE LAVAR UTENSÍLIOS LU-61H

Cesto de 630 x 550 mm e altura útil de 820 mm.

Lava utensílios com altura útil ideal para lavar utensílios de grandes dimensões.

5700485	Lava Utensílios LU-61H 400/50/3N	
---------	----------------------------------	--

Inclui

- 1 cesto de aço inoxidável e suplemento para 4 bandejas.
- Dosificador de detergente.

Opcional

- Cesto inox.
- Entrada de inox para tabuleiros.



MÁQUINA DE LAVAR UTENSÍLIOS LU-130

Cesto de 1350 x 700 mm.

Altura útil: 680 mm.

5700510 Lava Utensílios LU-130 400/50/3N

Inclui

- 1 cesto de aço inoxidável e suplemento para 4 bandejas.
- Dosificador de detergente.

Opcional

- Cesto inox.
- Inserto em inox para bandejas.

ACESSÓRIOS

Cestos de inox

Especialmente desenhados para lava utensílios Sammic.

Cestos de aço inoxidável específicos para cada modelo de máquinas lavar utensílios.



2319029	Cesto de inox SU-600	
2319027	Cesto de inox SU-750	
6702550	Cesto de inox LU-61H	
6702142	Cesto de inox LU-130	

Inserto para acoplar cestos

Especialmente desenhado para lava utensílios Sammic

Inserto de aço inoxidável acoplável em todos os lava utensílios Sammic.



2310977	Inserto inox bandejas LU	
---------	--------------------------	--

Dosificadores

Desenhados para lava utensílios Sammic.

Kit dosificador de detergente e abrillantador.



2310293	Dosificador detergente variável para LU-60/75	
2319005	Dosificador de abrillantador variável para LU-60/75	



Descalcificadores manuais



De 8 a 20 litros de capacidade.

Indicados para descalcificar água utilizada para alimentar máquinas.

- Construção em aço inoxidável 18/8.
- Os descalcificadores manuais Sammic foram projectados com o mínimo detalhe, são seguros e de funcionamento simples.

5320005	Descalcificador D-8 8 lt. Ø185x400mm	
5320010	Descalcificador D-12 12lt. Ø185x500mm	
5320015	Descalcificador D-16 16 lt. Ø185x600mm	
5320020	Descalcificador D-20 20 lt. Ø185x900mm	

Descalcificadores automáticos



De 12 a 26 litros de capacidade.
Programáveis.

Indicado para descalcificar a água utilizada para alimentar máquinas.

- Descalcificadores particularmente destinados a satisfazer a exigência no sector de bar, restauração, hotelaria e em todas as aplicações onde se requer o uso de água de qualidade.
- Aumenta o rendimento das instalações e a duração dos equipamentos.

5320112	Descalcificador DS-12 12lt. 230/50-60/1	
5320126	Descalcificador DS-26 26lt. 230/50-60/1	





Polidores de talheres

Secam, higienizam, brilham e eliminam os restos de calcário dos talheres depois da lavagem.

Os secadores-brilhamadores de talheres Sammic juntam economia, rapidez e higiene no cuidado dos talheres.



Economia, rapidez e higiene na secagem de talheres

- ▶ Economia: poupança nos custos de pessoal e retorno rápido do investimento.
- ▶ Rapidez: produção de até 8.000 talheres/hora.
- ▶ Higiene: a lâmpada germicida de raios UVC esteriliza o talher e o granulado secante.

Feitos para durar

- ▶ Carroçaria e cuba de polimento em aço inoxidável.
- ▶ Rampas de circulação de talheres arredondadas e revestidas por material isolante: circulação suave e fluída.

Painel intuitivo: máxima informação e controle do processo

- ▶ Indicador luminoso e acústico de máquina preparada para introduzir talheres.
- ▶ Indicador luminoso de resistências de aquecimento activadas ou desactivadas.
- ▶ Indicador luminoso de substituição de granulado polidor.
- ▶ Temperatura do grão controlada por sonda: precisão e rapidez de reacção. Indicador luminoso antes de possível rotura de sonda.
- ▶ Indicador luminoso para mudança de lâmpada germicida UVC. Possibilidade de ser desactivado para reparação e manutenção.
- ▶ Ciclo de secagem após o uso da máquina com paragem automática: prolonga a vida do granulado abrillantador.

Um modelo para cada necessidade

- ▶ **SAM-3001:** modelo de bancada. 3.000 peças/hora. Equipado com ventilador de saída.
- ▶ **SAS-5001:** modelo de pé. 8.000 peças/hora. Kit de roda dianteira opcional.
- ▶ **SAS-6001:** modelo de pé. 8.000 peças/hora. Equipado com ventilador de saída e travão-motor. Kit de roda dianteira opcional.



	SAM-3001	SAS-5001	SAS-6001
CARACTERÍSTICAS			
PRODUÇÃO PEÇAS/HORA	3000	8000	8000
POTÊNCIA			
POTÊNCIA MOTOR	175W	300W	300W
POTÊNCIA RESISTÊNCIA	450W	900W	900W
POTÊNCIA LÂMPADA UVC	8W	8W	8W
POTÊNCIA VENTILADOR	50W	--	50W
DIMENSÕES EXTERIORES			
DIMENSÕES EXTERIORES	489 x 652 x 412 mm	630 x 693 (800) x 783 mm	630 x 693 (800) x 783 mm
PESO LÍQUIDO	43Kg	130Kg	130Kg



SECADOR-ABRILHANTADOR DE TALHERES SAM-3001

Modelo de bancada com ventilador na saída.

Produção de 3000 peças/hora.

1370043	Secador-Abrihantador de Talheres SAM-3001 230/50/1	
---------	--	--

Inclui

- Lâmpada germicida.
- Ventilador de saída.
- Produto polidor 3 kg.



SECADOR-ABRILHANTADOR DE TALHERES SAS-5001

Modelo de chão.

Produção até 8000 peças/hora.

1370042	Secador-Abrihantador de Talheres SAS-5001 230/50/1	
1370046	Secador-Abrihantador de Talheres SAS-5001 230-400/50/3N	

Inclui

- Lâmpada germicida.
- Produto polidor 5kg.

Opcional

- Kit roda dianteira.



SECADOR-ABRILHANTADOR DE TALHERES SAS-6001

Modelo de chão com travão no motor e ventilador à saída do produto.

Produção até 8000 peças/hora.

1370044	Secador-Abrihantador de Talheres SAS-6001 230/50/1	
1370048	Secador-Abrihantador de Talheres SAS-6001 230-400/50/3N	

Inclui

- Lâmpada germicida.
- Travão no motor.
- Ventilador de saída.
- Produto polidor 5kg.

Opcional

- Kit roda dianteira





ACESSÓRIOS

Produto polidor



Granulado de origem vegetal para
abrilhantar.

Vende-se em sacos de 3 kg e 5 kg.

2379014	Granulado para abrilhantar 3kg.	
2370011	Granulado para abrilhantar 5kg.	

Kit roda dianteira



Roda dianteira para facilitar a
deslocação da máquina.

Kit roda dianteira não instalada.

2379015	Roda retrátil SAS	
---------	-------------------	--



Torneiras Industriais

- ▶ Para uso industrial tanto em grandes cozinhas como em alimentação.
- ▶ Cromado de altíssima qualidade.
- ▶ De fácil instalação e pouca manutenção.
- ▶ Com grande caudal, o seu desenho incorpora sistema de água contínua em duche.



TORNEIRAS

Torneiras industriais

- ▶ Para uso industrial em grandes cozinhas.
- ▶ Cromado de alta qualidade.
- ▶ Fácil instalação e pouca manutenção.
- ▶ Com grande caudal, o seu desenho incorpora sistema de água contínua na torneira.

5870010	Torneira GR-C	
5870011	Torneira com alavanca clínica GR-CL	



DUCHE DIRECTO

Caudal direto da rede

- ▶ Para uso industrial em grandes cozinhas.
- ▶ Cromado de alta qualidade.
- ▶ Fácil instalação e pouca manutenção.
- ▶ Com grande caudal, o seu desenho incorpora sistema de água contínua na torneira.

5870021	Duche direto DD	
5870022	Duche direto com torneira DD-G	



DUCHE COM 1 LIGAÇÃO

Com torneira de controlo de caudal.

- ▶ Para uso industrial em grandes cozinhas.
- ▶ Cromado de alta qualidade.
- ▶ Fácil instalação e pouca manutenção.
- ▶ Com grande caudal, o seu desenho incorpora sistema de água contínua na torneira.

5870023	Duche 1 água D-1	
---------	------------------	--





DUCHE COM 2 LIGAÇÕES

Possibilidade de combinar água fria e quente.

Com ou sem torneira.

- ▶ Para uso industrial em grandes cozinhas.
- ▶ Cromado de alta qualidade.
- ▶ Fácil instalação e pouca manutenção.
- ▶ Com grande caudal, o seu desenho incorpora sistema de água contínua na torneira.

5870024	Duche 2 águas D-2	
5870025	Duche 2 águas com torneira D-2G	
5870026	Duche 2 águas com torneira "C" D-2GC	



MANGUEIRAS

Mangueiras com duche.

Comprimento da mangueira entre 10 m e 15 m.

- ▶ Para uso industrial em grandes cozinhas.
- ▶ Cromado de alta qualidade.
- ▶ Fácil instalação e pouca manutenção.
- ▶ Com grande caudal.

5870030	Mangueira 10 m. com duche DM-10	
5870031	Mangueira 15 m. com duche DM-15	



Carros

Carros para cestos de máquinas de lavar loiça industriais

Carros com rodas para o transporte das cestas das máquinas de lavar louça industriais Sammic, disponíveis em três formatos diferentes:

- ▶ Altos com guias
- ▶ Baixos com alça
- ▶ Baixos sem alça

Fabricados em aço inoxidável AISI 304, com rodas de 125 mm de diâmetro, duas delas com travão.



CARRO COM GUIAS PARA CESTOS CGC-7

Guias em “L” com topo traseiro.

Espaço entre guias 192,5 mm.

- ▶ Carro soldado com estrutura e guias em tubo de aço inoxidável AISI 304, quadrado de 25x25x1,2
- ▶ Rodas de Ø125mm, duas delas com travão
- ▶ Pára-choques de borracha

5860731	Carro com guias para cestas CGC-7	
---------	-----------------------------------	--



CARRO BAIXO PARA CESTOS CCV(A)

Carros baixos para cestas com e sem varão

Carros com plano e asa em aço inoxidável AISI304.

Rodas de Ø125mm, duas delas com travão.

5862001	Carro baixo para cestas com varão CCVA	
5862002	Carro baixo para cestas sem varão CCV	





Baldes Inox

Baldes e contentores de aço inoxidável com rodas.

- Construção totalmente em aço inoxidável.
- Permite armazenar e transportar qualquer produto, são ideais para o processo de raspagem de pratos na área de lavagem ou em mesas de preparação de alimentos para recolha de lixo.
- Equipado com asas e tampas com suporte de retenção.
- Duas capacidades: de 50 e 95 litros, esta última versão com e sem pedal.
- 4 rodas giratórias revestidas com borracha insonorizante.



BALDES INOX

Baldes robustos em aço inoxidável de grande qualidade, com 4 rodas.
2 capacidades de 50 e 90 litros, esta última com versão com e sem pedal.

5702576	Balde inox 50l. CU-50	
5702577	Balde inox 95l. CU-95	
5702578	Balde inox com pedal 95l. CU-95P	

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



CONTENTOR PORTA-SACO

Contentor com 2 rodas giratórias cobertas com goma insonorizante.
Asa dianteira para facilitar o deslocamento e suporte dianteiro com pedal para a abertura da tampa.

5861100	Contentor porta-saco CB	
---------	-------------------------	--

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



Descascadoras de Batatas

Máquinas descascadoras industriais para descascar até 30 quilos de batatas por operação



As nossas descascadoras de batatas industriais também podem descascar cenouras e outros alimentos semelhantes. Modelos disponíveis em alumínio ou aço inoxidável.

- Gama dupla: alumínio e inox.
- Modelos com produções entre 5 e 30 Kg. por ciclo.
- Descascamento de batatas rápido e seguro por abrasão.
- Abrasivo apto para alimentação, extramente resistente e duradouro.
- Paine de comandos de uso muito intuitivo, equipado com botão de arranque, paragem e temporizador de 0 a 6 min.
- Equipamento opcional: suportes e filtros anti-espuma para as cascas.



www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



	PP(C)-6+	PP(C)-12+	M-5	PI-10	PI-20	PI-30	PES-20
GUIA DE SELECÇÃO							
REFEIÇÕES (DE / A)	30 - 150	60 - 200	10 - 80	60 - 200	100 - 300	>200	100 - 300
CARACTERÍSTICAS							
CAPACIDADE DE CARGA POR CICLO	6Kg	12Kg	5Kg	10Kg	20Kg	30Kg	20Kg
PRODUÇÃO/HORA (MÁX.)	150Kg	270Kg	100Kg	240Kg	480Kg	720Kg	300Kg
TEMPORIZADOR	0-6'	0-6'	0-6'	0-6'	0-6'	0-6'	0-6'
POTÊNCIA							
MONOFÁSICA	400(PP)/550 (PPC)W	400(PP)/550 (PPC)W	300W	550W	550W	730W	550W
TRIFÁSICA	370(PP)/550 (PPC)W	370(PP)/550 (PPC)W	--	370W	550W	730W	550W
DIMENSÕES EXTERIORES							
DIMENSÕES EXTERIORES	395 x 700 x 433mm	395 x 700 x 503mm	333 x 367 x 490mm	435 x 635 x 668mm	433 x 635 x 786mm	622 x 760 x 1002mm	433 x 635 x 786mm
DIMENSÕES EXTERNAS COM SUPORTE	411 x 700 x 945mm	411 x 700 x 1015mm	425 x 555 x 965mm	433 x 638 x 1040mm	433 x 638 x 1155mm	546 x 760 x 1255mm	433 x 638 x 1155mm
PESO LÍQUIDO	37Kg	38Kg	15.5Kg	36Kg	35.8Kg	60Kg	39Kg

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



ALUMÍNIO

Fabricação em alumínio altamente resistente.

- Fabricadas em **alumínio** altamente resistente.
- Realizam o descascamento por **abrasão**. tanto o prato como a lateral do cilindro estão revestidas pelo abrasivo.
- Cilindro **direccionável**.
- PPC: com tomada de acessórios em posição fixa.

	Cilindro orientável.		Uso intuitivo.		Opção de tomada de acessórios.
--	----------------------	--	----------------	--	--------------------------------



DESCASCADORA DE BATATAS PP-6+ / PPC-6+

Produção de 6 Kg. em cada ciclo. Alumínio altamente resistente.

PPC: modelo com tomada de acessórios em posição fixa.

1000410	Descascadora PP-6+ 230-400/50/3 · 370W	
1000411	Descascadora PP-6+ 230/50/1 · 400W	
1000430	Descascadora PPC-6+ 230-400/50/3V · 550W	
1000431	Descascadora PPC-6+ 230/50/1 · 550W	

Inclui

- Tomada de acessórios em posição fixa (PPC).

Opcional

- Suporte.
- Filtro anti-espuma.
- Cortadora-raladora CR-143 (modelos PPC.)
- Prensa-puré P-132 (modelos PPC).
- Picadora de carne HM-71 (modelos PPC).



DESCASCADORA DE BATATAS PP-12+ / PPC-12+

Produção de 12 Kg. em cada ciclo. Alumínio altamente resistente.

PPC: modelo com tomada de acessórios em posição fixa.

1000420	Descascadora PP-12+ 230-400/50/3 · 370W	
1000421	Descascadora PP-12+ 230/50/1 · 400W	
1000440	Descascadora PPC-12+ 230-400/50/3 · 550W	
1000441	Descascadora PPC-12+ 230/50/1 · 550W	

Inclui

- Tomada de acessórios em posição fixa (PPC).

Opcional

- Suporte.
- Filtro anti-espuma.
- Cortadora-raladora CR-143 (modelos PPC.)
- Prensa-purés P-132 (modelos PPC).
- Picadora de carne HM-71 (modelos PPC).



GAMA INOX - COMPACT

Descascadora compacta de aço inoxidável

- ▶ Descascadora compacta de 5 Kg. de capacidade por ciclo.
- ▶ Desenhada especialmente para **espaços reduzidos**.
- ▶ De instalação muito simples, permite a sua **instalação junto a uma piapara** desaguar. Opcionalmente, pode ser equipada com suporte e filtro.
- ▶ Fabricada em **aço inoxidável**.
- ▶ O abrasivo encontra-se no prato.
- ▶ **Sistema anti-retorno** na entrada de água.

	Modelo compacto ideal para espaços reduzidos.		Instalação muito simples. Possibilidade de desaguar para um lava-loiça.		Sistema anti retorno na entrada de água.
---	---	---	---	---	--



DESCASCADORA DE BATATAS M-5

Ideal para espaços reduzidos.

Corpo em aço inoxidável.

1000565	Descascadora M-5 230/50-60/1
---------	------------------------------

Opcional

- Suporte.
- Filtro com dispositivo anti-espuma.



GAMA INOX - PROFISSIONAL

Fabricação em aço inoxidável

- ▶ Modelos **entre 10 e 30 kg de capacidade**
- ▶ Fabricadas em **aço inoxidável**
- ▶ Prato e **misturadores laterais** com abrasivo de carboneto de silício. O prato é facilmente desmontável para a sua limpeza.
- ▶ Tampa transparente de policarbonato elevável, com fecho e dispositivo de segurança.
- ▶ Porta de alumínio com fecho hermético e dispositivo de segurança.
- ▶ Comando com **protecção IP65**. Melhora a fiabilidade contra a humidade e salpicos de água. Com Temporizador 0-6 min. e funcionamento contínuo.
- ▶ Auto-arrasto de resíduos no desaguamento.
- ▶ Sistema **anti-retorno** na entrada de água.
- ▶ **Contacto auxiliar** para uma electroválvula exterior.
- ▶ Oferecem **eficiência energética** graças à optimização dos motores.

	Para descascar batatas, cenouras e similares.		Eficiência energética graças à optimização dos motores.		Sistema anti retorno na entrada de água.
	Revolvedores laterais e prato abrasivo.				

www.ovarandao.pt



www.ovarandao.pt DESCASCADORA DE BATATAS PI-10 www.ovarandao.pt

10 Kg. /ciclo

Para descascar batatas, cenouras e outros alimentos similares.

1000650	Descascadora PI-10 230-400/50/3N	
1000651	Descascadora PI-10 230/50/1	

Opcional

- Suporte.
- Filtro com dispositivo anti-espuma.





DESCASCADORA DE BATATAS PI-20

20 Kg. /ciclo

Para descascar batatas, cenouras e outros alimentos similares.

1000660	Descascadora PI-20 230-400/50/3N
1000661	Descascadora PI-20 230/50/1

Opcional

- Suporte.
- Filtro com dispositivo anti-espuma.



DESCASCADORA DE BATATAS PI-30

30 Kg. /ciclo

Para descascar batatas, cenouras e outros alimentos similares.

1000630	Descascadora PI-30 230-400/50/3N
1000631	Descascadora PI-30 230/50/1

Opcional

- Suporte com filtro anti-espuma.



GAMA INOX - COMBI

Descascadora-escorredora

- ▶ Modelo combinado de **descascadora-escorredora**.
- ▶ Características semelhantes à PI-20 na função descascadora.
- ▶ **Cesto escorredor** para que também cumpra a função escorredora.



2 em 1: descascadora + escorredora.



DESCASCADORA-ESCORREDORA PES-20

2 em 1: descascadora + escorredora de legumes

Como descascadora, capacidade de 20 Kg. por ciclo. Como escorredora, capacidade de 2 Kg. por operação (20 Kg./h). Volume útil 19,5 litros.

1000670	Descascadora-escorredora PES-20 230-400/50/3N	
1000671	Descascadora-escorredora PES-20 230/50/1	

Inclui

- Cesto escorredor.
- Prato abrasivo

Opcional

- Suporte.
- Filtro anti-espuma.
- Prato giratório com lâminas.

ACESSÓRIOS

Suporte para descascadora



Fabricado em aço inoxidável.

Todas as descascadoras Sammic podem utilizar suporte.

1000399	Suporte inox PP/PPC	
2009224	Suporte M-5/PI-10/20/PES-20	
2009250	Suporte com filtro PI-10/20/PES-20 (soldado)	
2009270	Suporte com filtro PI-30	

Filtro para descascadoras



Acessório opcional para os suportes de descascadoras.

Evita que os resíduos entupam os tubos de descarga. Fabricados em aço inoxidável.

1000397	Filtro com anti-espuma PP/PPC	
2009223	Filtro M-5/PI-10/20/PES-20	



Cortadora-raladora CR-143



Para desfiar qualquer tipo de legumes e ralar queijo, pão, chocolate, etc.

1010026	Cortadora raladora CR-143	
---------	---------------------------	--

Trabalha com discos e grelhas.

- ▶ Podem ser usados tanto com as descascadoras de batatas PPC, como com as batedeiras-amassadoras que tenham opção combinada (BE-10C, BE-20C, BE-30C y BE-40C).
- ▶ O equipamento completa-se com os mesmos discos (as grelhas são diferentes) que a Cortadora de Hortalizas CA-31.
- ▶ Disco de corte máximo a utilizar: 14 mm.

Picadora de carne HM-71



Para cortar pequenas quantidades de carne nas melhores condições de higiene

1010045	Picadora de carne HM-71	
---------	-------------------------	--

Acessório picador de carne com duas lâminas e placa de 4,5 e 8 mm.

Podem ser usados tanto com descascadoras de batatas combinadas (PPC-6 e PPC-12), como com batedeiras misturadoras que tenham opção combinada (BE-10C, BE-20C, BE-30C e BE-40C).

Prensa-purés P-132



Permite um puré homogéneo ideal para batata cozida, feijão cozido, cenoura, frutas e legumes

1010052	Prensa-purés P-132	
---------	--------------------	--

Acessório prensa-purés para máquinas que têm a opção combinada.

Podem ser usados tanto com descascadoras de batatas combinadas (PPC-6 e PPC-12), como com batedeiras misturadoras que tenham opção combinada (BE-10C, BE-20C, BE-30C e BE-40C).

Prato giratório com lâminas



Prato especial com lâminas em vez de abrasivo.

2000004	Prato giratório com lâminas PES-20	
---------	------------------------------------	--

Permite descasque da batata similar ao corte manual obtido com uma faca.

Válido para descascadora PI-20 e descascadora escorredora PES-20.



Escorredoras de Legumes

Escorredoras profissionais de alface ou legumes

Produção: até 720 Kg. /h



Elevada produção com garantia total

- ▶ Escorrem **todo o tipo de verduras** em pouco tempo.
- ▶ **Elevada velocidade** (900 rpm) e produtividade.
- ▶ **Qualidade** do produto garantida.

Robustez e fiabilidade

- ▶ **Motor trifásico** alimentado com variador electrónico de grande fiabilidade. Ligação à rede com tomada monofásica.
- ▶ Corpo e cesto escorredor em **aço inoxidável** de grande qualidade.
- ▶ Tampa elevável altamente resistente equipada com amortecedor e sistema de segurança.

Prestações avançadas

- ▶ Quadro de comandos electrónico, de **uso muito intuitivo**. Oferece prestações avançadas, incluindo a selecção de ciclos.
- ▶ Sistema exclusivo **Vibration Control System**. Controla automaticamente a distribuição da carga antes do início do ciclo, melhorando a durabilidade da máquina.
- ▶ O **travão de motor** possibilita paragens suaves e rápidas.
- ▶ **Rodas com travão** de série: máximo conforto no local de trabalho, estabilidade durante o funcionamento e facilidade de deslocação.



Elevada velocidade e produtividade.



Máximo cuidado do produto.



Utilização muito intuitiva e prestações avançadas.



Exclusivo Vibration Control System e travão de motor.



Rodas com travão para armazenamento embaixo da bancada.

	ES-100	ES-200	PES-20
CARACTERÍSTICAS			
CAPACIDADE POR OPERAÇÃO (ESCORREDOR)	6Kg	12Kg	2Kg
PRODUÇÃO HORA ESCORREDOR	120-360Kg	240-720Kg	10-20Kg
POTÊNCIA TOTAL	550W	550W	550W
CICLOS	3	3	--
DURAÇÃO CICLO(S)	60/120/180"	60/120/180"	--
DIMENSÕES EXTERIORES	540 x 750 x 665mm	540 x 750 x 815mm	433 x 635 x 786mm
PESO LÍQUIDO	48Kg	52Kg	39Kg



ESCORREDORA ES-100

6 Kg. de carga por ciclo.

Produção de 120 a 360 Kg./h.

1000700	Escorredora ES-100 230/50-60/1
---------	--------------------------------

Inclui

- Cesto inox.
- Rodas com freio.

Opcional

- Cesto inox adicional.



ESCORREDORA ES-200

12 Kg. de carga por ciclo.

Produção de 240 a 720 Kg./h.

1000710	Escorredora ES-200 230/50-60/1
---------	--------------------------------

Inclui

- Cesto inox.
- Rodas com freio.

Opcional

- Cesto inox adicional.



DESCASCADORA-ESCORREDORA PES-20

2 em 1: descascadora + escorredora de legumes

Como descascadora, capacidade de 20 Kg. por ciclo. Como escorredora, capacidade de 2 Kg. por operação (20 Kg./h). Volume útil 19,5 litros.

1000670	Descascadora-escorredora PES-20 230-400/50/3N	
1000671	Descascadora-escorredora PES-20 230/50/1	

Inclui

- Cesto escorredor.
- Prato abrasivo

Opcional

- Suporte.
- Filtro anti-espuma.
- Prato giratório com lâminas.

ACESSÓRIOS

Cesto em aço inoxidável



Cesto para escorredora ES-100/200

2009625	Cesto ES-100	
2009620	Cesto ES-200	

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

Cesto em plástico



Cesto para escorredora PES-20

2001429	Cesta PE-15/PES-18/20	
---------	-----------------------	--

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



Cortadora de Batatas Manual

Máquina industrial para cortar batatas fritas

Ideal para restaurantes e cozinhas coletivas, permite obter uma produção de 100-150 Kg./h.

- ▶ Permite obter um **corte limpo e uniforme**, sem quebras nem desperdícios.
- ▶ Jogos de **grelha-prensa substituíveis** para obter cortes com espessuras de 8, 10 ou 12 mm.
- ▶ A **alavanca alongada** permite obter um rendimento óptimo com o mínimo esforço.
- ▶ Equipada com **molos** situadas na parte de trás que ajudam a subir a prensa-expulsor.
- ▶ Corpo leve em liga de aço inoxidável, leve e resistente.
- ▶ Alavanca e parafusos de aço inoxidável.
- ▶ Pés equipados com ventosas para fixar a máquina à superfície de trabalho.
- ▶ Homologado por NSF International.
- ▶ Muito fácil de limpar.



CORTADORA MANUAL DE BATATAS CF-5

Ideal para restaurantes e cozinhas colectivas
Produção: 100 - 150 Kg./h.

De série com um jogo de grelha-prensa.



1020060	Cortadora manual CF-5 (8 x 8 mm)	
1020061	Cortadora manual CF-5 (10 x 10 mm)	
1020062	Cortadora manual CF-5 (12 x 12 mm)	

Inclui

- 1 jogo de grelha-prensa.

Opcional

- Jogos de grelha-prensa de tamanhos diferentes.
- Recipiente para a recolha da batata cortada. (Recipientes gastronorm opcional, máximo cuba 1/1 de 150 mm)

ACESSÓRIOS

Jogos de grelha-prensa

Para a cortadora manual de batatas CF-5

Permite obter cortes de tamanhos variados dependendo das necessidades do utilizador: 8 x 8/ 10 x 10/ 12 x 12 mm.



1020065	Jogo grelha-prensa 8x8 CF-5	
1020070	Jogo grelha-prensa 10x10 CF-5	
1020075	Jogo grelha-prensa 12x12 CF-5	



Cortadoras de Legumes

Corta legumes para obter um corte perfeito: qualidade, produção, ergonomia

Máquina cortadora de legumes industrial com uma capacidade de produção de até 1000 Kg/h, conforme o modelo.

Um corte perfeito

- ▶ Fabrico em materiais alimentares da mais alta qualidade, aptos para o contato com alimentos.
- ▶ Diferentes tipos de blocos motor e cabeçais.
- ▶ Garantia de um corte uniforme com o mínimo esforço, minimizando a deterioração do alimento e gerando menos líquido.
- ▶ Permitem alcançar uma produção de até 1.000 Kg/h.

Desenhados para uso profissional e contínuo

- ▶ Os motores permitem um trabalho contínuo.
- ▶ Painéis de comando electrónicos, estanques e de uso muito intuitivo.
- ▶ Desenhados tendo em conta fatores ergonómicos e os fluxos de trabalho habituais.

Ampla leque de cortes

- ▶ Podem equipar se com uma ampla gama de discos e grelhas.
- ▶ Combinando os discos e grelhas entre si, podem obter se mais de 70 tipos de cortes e ralados diferentes.

Manutenção, segurança, higiene

- ▶ Pisador e tampa facilmente desmontáveis para limpeza.
- ▶ Combinação de sistemas de segurança: cabeçal, tampa, corte de corrente.
- ▶ Aparelho certificado por NSF Internacional (norma de higiene, limpeza e materiais aptos para contato com alimentos).
- ▶ 100% tested.



	CA-21	CA-2V	CA-31	CA-41	CA-62	CA-3V	CA-4V
GUIA DE SELECÇÃO							
REFEIÇÕES (DE / A)	10 - 50	10 - 50	100 - 450	100 - 600	200 - 1000	100 - 450	100 - 600
PRODUÇÃO HORA	50 - 350 Kg	50 - 350 Kg	150 - 450 Kg	200 - 650 Kg	500 - 1000 Kg	150 - 500 Kg	200 - 650 Kg
CARACTERÍSTICAS							
DIMENSÕES BOCA (CORTADORA)	89cm ²	89cm ²	136cm ²	286cm ²	273cm ²	136cm ²	286cm ²
VELOCIDADE MOTOR	1500rpm	300-1000rpm	365rpm	365rpm	365-730rpm	300-1000rpm	300-1000rpm
POTÊNCIA							
MONOFÁSICA	800W	1100W	550W	550W	--	1500W	1500W
TRIFÁSICA	--	--	370W	550W	750W	--	--
DIMENSÕES EXTERIORES							
DIMENSÕES EXTERIORES	378 x 309 x 533 mm	378 x 309 x 533 mm	389 x 405 x 544 mm	391 x 396 x 652 mm	430 x 420 x 810 mm	391 x 409 x 552 mm	391 x 400 x 652 mm
PESO LÍQUIDO	15.3Kg	13Kg	21Kg	24Kg	29.5Kg	24Kg	27Kg





CORTADORA DE LEGUMES - GAMA COMPACT

Formato compacto para desempenho profissional

- ▶ Construção robusta de polímero reforçado com fibra de vidro.
- ▶ Saída do produto dirigível.
- ▶ Provida de saída para expulsão do produto por meio da gravidade. Permite reconstruir o produto para armazenagem ou apresentação.
- ▶ Disco expulsor incluído para produtos e cortes que o requeiram.
- ▶ Possibilidade de adicionar a função cutter colocando o caldeiro com lâminas.

Nota:

- ▶ **Certificação NSF em andamento (março de 2021).**
- ▶ **Verificar data de disponibilidade.**



novidade

CORTADORA DE LEGUMES CA-21

Cortadora de legumes compacta. 1 velocidade.

Linha Active Compact. Bloco motor de 1 velocidade + cabeçal cortadora compact.

1050940	Cortadora CA-21 230/50/1	
---------	--------------------------	--

Inclui

- Bloco motor de 1 velocidade.
- Cabeçal cortadora.

Opcional

- Caldeiro cutter.
- Rotor com lâminas microdentadas.
- Rotor com lâminas lisas.
- Rotor com lâminas perfuradas.



novidade

CORTADORA DE LEGUMES CA-2V

Cortadora de legumes compacta. Velocidade variável e tecnologia Brushless.

Linha Ultra Compact. Bloco motor de velocidade variável + cabeçal cortadora compact.

1050962	Cortadora CA-2V 230/50-60/1	
---------	-----------------------------	--

Inclui

- Bloco motor de velocidade variável.
- Cabeçal cortadora.

Opcional

- Caldeiro cutter.
- Rotor com lâminas microdentadas.
- Rotor com lâminas lisas.
- Rotor com lâminas perfuradas.



CORTADORA DE LEGUMES - GAMA ACTIVE

Cortadoras de legumes profissionais. Modelos de uma ou duas velocidades.

- ▶ Motor assíncrono de grande potência.
- ▶ Fabrico em aço inoxidável e materiais alimentares da mais alta qualidade, aptos para o contacto com alimentos.
- ▶ Bloco motor + boca adaptada à produção oferecida.
- ▶ Séries 3/4: modelos de uma velocidade.
- ▶ Série 6: cortadora de duas velocidades.

	Um corte perfeito.		Desenho ergonómico.		Saída do produto lateral.
	Pisador e tampa facilmente desmontáveis para limpeza.				



CORTADORA DE LEGUMES CA-31

Cortadora de legumes. Produção até 450 Kg/h.

Bloco de motor de 1 velocidade + cabeçal universal.

1050701	Cortadora CA-31 230-400/50/3N	
1050700	Cortadora CA-31 230/50/1	

Inclui

- Bloco de motor de 1 velocidade.
- Cabeçal universal.

Opcional

- Cabeçal de tubos para produtos de forma alongada.
- Suporte-carro.
- Discos e grelhas.
- Kit limpeza de grelhas.





CORTADORA DE LEGUMES CA-41

Processador de alimentos de grande capacidade de produção, até 650 Kg./h.

Bloco de motor de 1 velocidade + cabeçal de grande capacidade.

- ▶ Corte uniforme e de altíssima qualidade.
- ▶ Desenho ergonómico.
- ▶ Cabeça com lâmina numa lateral que distribui produtos dentro da boca e corta e distribui produtos inteiros, como a couve.
- ▶ Expulsor alto: desloca mais quantidade de produto, obtendo uma elevada produção sem prejudicar a qualidade do produto final.
- ▶ Saída do produto lateral: requer menos profundidade na mesa de trabalho e direcciona o produto evitando salpicos.
- ▶ Pisador e tampa facilmente desmontáveis para limpeza.
- ▶ Homologado pela NSF International.

1050721	Cortadora CA-41 230-400/50/3N	
1050719	Cortadora CA-41 230/50/1	

Inclui

- Bloco motor de 1 velocidade.
- Cabeçal de grande capacidade.
- Broca de uso opcional.

Opcional

- Cabeçal de tubos.
- Tremonha semiautomática de grande produção.
- Suporte-carro.
- Discos e grelhas.
- Kit limpeza de grelhas.

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



CORTADORA DE LEGUMES CA-62

Cortadora de legumes de grande produção, até 1000 Kg/h.

Bloco de motor de 2 velocidades + tremonha semiautomática de grande produção.

1050738	Cortadora CA-62 400/50/3	

Inclui

- Bloco de motor de duas velocidades.
- Tremonha semiautomática de grande produção.

Opcional

- Cabeçal de grande capacidade.
- Cabeçal de tubos.
- Suporte-carro.
- Discos e grelhas.
- Kit limpeza de grelhas.

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



CORTADORA DE LEGUMES - GAMA ULTRA

Cortadoras de legumes profissionais. Modelos de velocidade variável.

Equipados com tecnologia “brushless”: motores potentes e eficientes.

- ▶ Fabrico em aço inoxidável e materiais alimentares da mais alta qualidade, aptos para o contacto com alimentos.
- ▶ Bloco motor de velocidade variável + boca de alimentação adaptada à produção oferecida.
- ▶ Painel de controlo avançado: toda a informação numa vista de olhos.
- ▶ Máxima eficiência: mantém o torque em todas as velocidades.
- ▶ Desenho ligeiro e compacto: pesam menos, ocupam menos espaço.
- ▶ Estandaridade melhorada ao não requerer ventilação.

	Um corte perfeito.		Desenho ergonómico.		Saída do produto lateral.
	Tecnologia Brushless: máxima eficiência.		Velocidade variável.		Pisador e tampa facilmente desmontáveis para limpeza.



CORTADORA DE LEGUMES CA-3V

Cortadora de legumes. Produção até 500 Kg/h.

Bloco de motor de velocidade variável + cabeçal universal.

Equipado com tecnologia “brushless”.

1050784	Cortadora CA-3V 230/50-60/1	
---------	-----------------------------	--

Inclui

- Bloco de motor de velocidade variável.
- Cabeçal universal.

Opcional

- Cabeçal de tubos para produtos de forma alongada.
- Suporte-carro.
- Discos e grelhas.
- Kit limpeza de grelhas.





CORTADORA DE LEGUMES CA-4V

Cortadora de legumes de grande produção, até 650 Kg/h.

Bloco de motor de velocidade variável + cabeçal de grande produção.

Equipado com tecnologia "brushless".

1050796	Cortadora CA-4V 230/50-60/1	
---------	-----------------------------	--

Inclui

- Bloco de motor de velocidade variável.
- Cabeçal de grande capacidade.
- Broca de uso opcional.

Opcional

- Cabeçal de tubos.
- Tremonha semiautomática de grande produção.
- Suporte-carro.
- Discos e grelhas.
- Kit limpeza de grelhas.

ACESSÓRIOS

Caldeiro cutter e rotor com lâminas (gama Compact)



Caldeiro cutter opcional para cortadoras, combinado ou cutter da gama Compact

2059762	Caldeiro cutter 4	
---------	-------------------	--

Caldeiro cutter de 4.4 lt. com tampa

Caldeiro cutter adicional com tampa para cutter K-41 / KE-4V ou cortadoras-cutter CK-241 / CK-24V. Da mesma forma, permite converter a cortadora CA-21 / CA-2V em modelo combinado.

O rotor com lâminas pede se em separado.

Rotor com lâminas (gama Compact)



Rotor com lâminas para cutter o combinado

- ▶ Rotor com lâminas microdentadas para uso geral.
- ▶ Rotor com lâminas lisas para carnes e produtos fibrosos.
- ▶ Rotor com lâminas perfuradas para bater claras de ovos, preparar maionese, etc.

2059748	Rotor com lâminas microdentadas CK-K-KE 4	
2059750	Rotor com lâminas lisas CK-K-KE 4	
2059752	Rotor com lâminas perfuradas CK-K-KE 4	



Discos FCS (cortadoras Compact)

Discos para cortar rodela.



Discos para a obter rodela de 1 a 12 mm de grossura de batata, cenoura, beterraba, repolho, etc.

► FCS-8, FCS-10 e FCS-12, combináveis com grelhas FMS/FFS para obter palitos ou cubos.

► *Para a cortadora CA-21/2V.*

► *Para a combi CK-241/24V.*

► *Nota: verificar data de disponibilidade dos discos FCS-8, FCS-10 e FCS-12.*

1010530	Disco cortador FCS-1	
1010532	Disco cortador FCS-2	
1010534	Disco cortador FCS-3	
1010536	Disco cortador FCS-4	
1010538	Disco cortador FCS-5	
1010540	Disco cortador FCS-6	
1010570	Disco cortador FCS-8	
1010572	Disco cortador FCS-10	
1010574	Disco cortador FCS-12	

Discos FCOS (cortadoras Compact)

Para cortar rodela onduladas.



Lâminas onduladas.

► *Para a cortadora CA-21/2V.*

► *Para a combi CK-241/24V.*

► *Verificar data de disponibilidade.*

1010546	Disco cortador FCOS-2	
---------	-----------------------	--

Grelha para cubos FMS (cortadoras Compact)

Grelhas para cubos.



► Combinado com discos tipo FC obtém-se o corte de cubos.

► Grossura distinta dependendo do disco e grelha combinados.

► *Para a cortadora CA-21/2V e combi CK-241/24V.*

► *Verificar data de disponibilidade*

1010580	Grelha cubos FMS-8	
1010582	Grelha cubos FMS-10	
1010584	Grelha cubos FMS-12	

Grelhas para palitos FFS (cortadoras Compact)

Grelhas para palitos.



► Combinado com discos tipo FC e FCO obtém-se o corte para batatas em palitos

► Grossura distinta dependendo do disco e grelha combinados.

► *Para a cortadora CA-21/2V e combi CK-241/24V.*

► *Verificar data de disponibilidade.*

1010590	Grelha palitos FFS-8	
1010592	Grelha palitos FFS-10	





Discos FCES (cortadora Compact)



Para cortar batatas “fósforo”, “palha” ou “chips” e “palitos”.

- ▶ Grossura distinta dependendo do disco utilizado.
- ▶ **Para a cortadora CA-21/2V.**
- ▶ **Para a combi CK-241/24V.**
- ▶ **Verificar data de disponibilidade.**

1010550	Disco cortador FCES-2X2	
1010552	Disco cortador FCES-2X4	
1010554	Disco cortador FCES-2X6	
1010556	Disco cortador FCES-4X4	
1010558	Disco cortador FCES-6X6	
1010560	Disco cortador FCES-8X8	

Discos raladores SHS (cortadoras Compact)



Discos raladores para cortadoras de legumes e combinados cortadora-cutter Sammic

- ▶ Máxima segurança para o utilizador.
- ▶ Discos para ralar o produto ou reduzi-lo a pó grosso ou fino.
- ▶ Proporciona um corte muito preciso.
- ▶ Limpeza muito fácil.
- ▶ Disponíveis em vários tamanhos.
- ▶ **Para a cortadora CA-21/2V.**
- ▶ **Para a combi CK-241/24V.**

1010500	Disco ralador SHS-2	
1010502	Disco ralador SHS-3	
1010504	Disco ralador SHS-4	
1010506	Disco ralador SHS-7	
1010514	Disco ralador SHSF (pó fino)	
1010516	Disco ralador SHSG (pó grosso)	

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

Cabeçal de tubos

www.ovarandao.pt



Para o corte de produtos longos

Acessório opcional para cortadoras Sammic CA-31/41/62/3V/4V e para os modelos combinados CK-35V/38V/45V/48V.

- ▶ Desenhadas para obter cortes de máxima qualidade em produtos longos.
- ▶ Com tubos de alimentação de tamanhos distintos, equipados com acessórios para empurrar alimentos.
- ▶ Fabrico em aço inoxidável e materiais da mais alta qualidade, aptos para contacto com alimentos.

Nota: válido também para cortadoras CA-301/401/601 e para os modelos combinados CK-301/302/401/402 fabricados a partir de Dezembro de 2016. Consulte o código para modelos anteriores.

Código 1050123: CA-31/41/62 e CA-301/401/601 (fabricados a partir de Dezembro de 2016).

Código 1050124: CA-3V/CA-4V, CK-35V/38V/45V/48V e CK-301/302/401/402 (fabricados a partir de Dezembro de 2016).

1050123	Cabeçal de tubos CA-31/41/62	
1050124	Cabeçal de tubos CA-3V/4V, CK-35V/38V/45V/48V	

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



Cabeçal de grande capacidade



Boca de grande capacidade.

- Fabrico em aço inoxidável e materiais da mais alta qualidade, aptos para o contacto com alimentos.
- Desenho ergonómico.
- Boca de entrada de 273 cm².

Nota: válido para máquinas fabricadas a partir de Dezembro de 2016. Consulte o código para modelos anteriores.

1050122	Cabeçal de grande capacidade CA-41 / CA-62	
1050126	Cabeçal de grande capacidade CA-4V / CK-45V / CK-48V	

Tremonha semiautomática



Tremonha para grande produção.

- Fabrico em aço inoxidável e materiais da mais alta qualidade, aptos para o contacto com alimentos.

Nota: válido para máquinas fabricadas a partir de Dezembro de 2016. Consulte o código para modelos anteriores.

1050120	Tremonha automática CA-41 / CA-62	
1050121	Tremonha automática CA-4V / CK-45V / CK-48V	

Suporte-carro



Para cortadoras de legumes e modelos combinados Sammic

Acessório opcional para todas as cortadoras de legumes e modelos combinados Sammic.

- Construção em aço inoxidável.
- Suporte que permite trabalhar com as cortadoras Sammic à altura ideal, do ponto de vista ergonómico.
- Permite colocar a máquina e um recipiente GastroNorm na saída do produto cortado.
- Tem duas rodas para facilitar o transporte.

1050063	Suporte para cortadora CA/CK (3, 4, 6)	
---------	--	--

Disco FC-D



Discos para cortar rodela.

Discos para obter rodela de 1 a 25 mm de grossura de batata, cenoura, beterraba, couve, etc.

- FC-1+ e FC-2+ equipados com 3 lâminas.
- FC-3D e FC-6D equipados com 2 lâminas.
- FC-8D/10D/14D/20+/25+ equipados com 1 lâmina.
- Para a cortadora CA-31/41/3V/4V.
- Para a combi CK-35V/38V/45V/48V.

1010215	Disco cortador FC-1+	
1010220	Disco cortador FC-2+	
1010224	Disco cortador FC-3D	
1010227	Disco cortador FC-6D	
1010409	Disco cortador FC-8D	
1010410	Disco cortador FC-10D	
1010411	Disco cortador FC-14D	
1010252	Disco cortador FC-20+	
1010247	Disco cortador FC-25+	



Disco FC



Para cortar rodela (CA-301/300/401/400/601, CR-143 / combi CK-301/302/401/402)

Discos para obter rodela de 1 a 25 mm de grossura de batata, cenoura, beterraba, couve, etc.

- ▶ FC-1+ e FC-2+ equipado com 3 lâminas.
- ▶ FC-3+ e FC-6+ equipado com 2 lâminas.
- ▶ FC-8+ equipado com 1 lâmina.
- ▶ **Para a cortadora CA-301/300/401/400/601 e acessório cortador CR-143.**
- ▶ **Para a combi CK-301/302/401/402.**
- ▶ **Os discos FC-20+ y FC-25+ não podem utilizar se nas cortadoras CR-143/CA-300/CA-400.**

1010215	Disco cortador FC-1+	
1010220	Disco cortador FC-2+	
1010222	Disco cortador FC-3+	
1010407	Disco cortador FC-6 +	
1010400	Disco cortador FC-8 +	
1010401	Disco cortador FC-10 +	
1010402	Disco cortador FC-14 +	
1010252	Disco cortador FC-20+	
1010247	Disco cortador FC-25+	

Disco FCC



Para cortar rodela de produtos tenros.

- ▶ Discos curvos especiais para cortar rodela de tomate, alface, laranja, limão, banana, maçã, etc.
- ▶ Grossura de corte 2, 3 e 5 mm.
- ▶ FCC-2+ equipado com 2 lâminas.
- ▶ FCC3+e FCC-5+ equipados com 1 lâmina.
- ▶ **Para a cortadora CA-31/41/3V/4V/301/300/401/400/601 e acessório cortador CR-143.**
- ▶ **Para a combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**

1010406	Disco cortador FCC-2 +	
1010403	Disco cortador FCC-3 +	
1010404	Disco cortador FCC-5 +	

Disco FCO



Para cortar rodela onduladas.

Discos com lâminas onduladas. Grossura de corte 2, 3 e 6 mm.

- ▶ FCO-2+ equipado com 3 lâminas.
- ▶ FCO3+e FCO-6+ equipados com 2 lâminas.
- ▶ **Para a cortadora CA-31/41/3V/4V/301/300/401/400/601 e acessório cortador CR-143.**
- ▶ **Para a combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**

1010295	Disco cortador FCO-2+	
1010300	Disco cortador FCO-3+	
1010408	Disco cortador FCO-6 +	

Grelha para palitos FFC

Grelha para batatas fritas.

* FFC-10 válido somente para CA-400.

- ▶ Combinado com discos tipo FC e FCO obtém-se o corte para batatas fritas.
- ▶ Diferente grossura dependendo do disco e grelha que se combinem.
- ▶ **Para a cortadora CA-31/41/3V/4V/301/401/601.**
- ▶ **Para a combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**
- ▶ **O disco FFC-10 é apenas válido para a cortadora CA-400.**



1010350	Grelha palitos FFC-8+	
1010355	Grelha palitos FFC-10+	
1010340	Grelha palitos FFC-10 (CA-400)	

Grelhas para palitos FF

Grelhas para palitos.

- ▶ Combinado com discos tipo FC e FCO obtém-se o corte para batatas fritas.
- ▶ Diferente grossura dependendo do disco e grelha que se combinem.
- ▶ **Para a cortadora CA-300 e acessório cortador CR-143.**



1010265	Grelha palitos FF-6 (CA-300/CR-143)	
1010270	Grelha palitos FF-8 (CA-300/CR-143)	
1010275	Grelha palitos FF-10 (CA-300/CR-143)	

www.ovarandao.pt

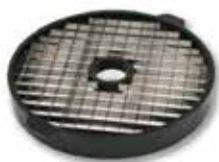
www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

Grelha para cubos FMC

Grelha para cubos.

- ▶ Combinado com discos tipo FC obtém-se o corte de cubos.
- ▶ Diferente grossura dependendo do disco e grelha que se combinem.
- ▶ **Para a cortadora CA-31/41/3V/4V/301/401/601.**
- ▶ **Para a combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**
- ▶ **Os discos FMC-10/FMC-16/FMC-20 são apenas válidos para a cortadora CA-400.**
- ▶ **Os discos FC-20+ y FC-25+ apenas se podem combinar apenas com grelhas FMC-20+ ou FMC-25+.**



1010362	Grelha cubos FMC-8D	
1010363	Grelha cubos FMC-10D	
1010364	Grelha cubos FMC-14D	
1010375	Grelha cubos FMC-20+	
1010380	Grelha cubos FMC-25+	
1010330	Grelha cubos FMC-10 (CA-400)	
1010335	Grelha cubos FMC-16 (CA-400)	
1010332	Grelha cubos FMC-20 (CA-400)	

Grelha para cubos FM

Grelhas para cubos

- ▶ Combinado com discos tipo FC obtém-se o corte de cubos.
- ▶ Diferente grossura dependendo do disco e grelha que se combinem.
- ▶ **Para a cortadora CA-300 e acessório cortador CR-143.**



1010280	Grelha cubos FM-8 (CA-300/CR-143)	
1010285	Grelha cubos FM-10 (CA-300/CR-143)	
1010290	Grelha cubos FM-20 (CA-300/CR-143)	

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



Disco FCE



Para cortar batata “palha”, “juliana” e “palitos”.

- Diferente grossura dependendo do disco que se use.
- FCE-2+ e FCE-4 equipados com 2 lâminas.
- FCE-8+ equipado com 1 lâmina.
- **Para a cortadora CA-31/41/3V/4V/301/300/401/400/601 e acessório cortador CR-143.**
- **Para a combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**

1010205	Disco cortador FCE-2+	
1010210	Disco cortador FCE-4+	
1010405	Disco cortador FCE-8 +	

Discos raladores SH



Discos raladores para cortadoras de legumes e combinados cortadora-cutter da Sammic

- Sem parafusos. Desmontável.
- Higiene perfeita.
- Máxima segurança para o utilizador.
- Discos para ralar o produto ou reduzi-lo a pó grosso ou fino.
- Proporciona um corte muito preciso.
- Discos desmontáveis sem necessidade de ferramentas para limpeza na máquina de lavar.
- Evita a acumulação de restos nas bordas, assegurando uma higiene perfeita.
- Disponíveis em vários tamanhos.
- **Para a cortadora CA-31/41/3V/4V/301/300/401/400/601 e acessório cortador CR-143.**
- **Para a combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**

1010320	Disco ralador SH-2	
1010315	Disco ralador SH-3	
1010322	Disco ralador SH-4	
1010324	Disco ralador SH-6	
1010326	Disco ralador SH-7	
1010328	Disco ralador pó grosso SHG	
1010318	Disco ralador pó fino SHF	

Kit prensa-puré FP+



Acessório prensa-puré para cortadora de legumes e combinados cortadora-cutter

Ideal para puré de batatas

* Necessário utilizar com disco cortador.

1010390	Acessório Grelha prensa-puré FP	
---------	---------------------------------	--

Suporte para discos e grelhas



Ideal para armazenar discos e grades quando não estiverem em uso

Permite arrumar na vertical vários discos e grelhas.

1010201	Suporte para discos e grelhas	
1010204	Suporte para discos e grelhas +/D	

**Kit de limpeza grelhas**

Para uma limpeza de grelhas eficaz,
rápida e segura

O kit consiste numa base-apoio e uma
tampa para cada medida de grelha.

Disponível para grelhas de 8x8 ou 10x10
mm.

1010361	Tampa de limpeza para grelha QC-8	
1010366	Tampa de limpeza para grelha QC-10	
1010359	Base-apoio grelhas GCH	



Combinado Cortadora/Cutter

Um corte perfeito com muitas possibilidades

É composto por bloco de motor com velocidade variável e cabeçal universal ou de grande capacidade, e um cabeçal cutter com caldeiro de 5 a 8 litros, equipado com rotor com lâminas microdentadas.



Nova linha COMPACT: formato compacto para desempenho profissional

- ▶ Gama ACTIVE de 1 velocidade e Gama ULTRA, de velocidade variável, tecnologia “brushless” de alta eficiência e prestações avançadas.
- ▶ Grande capacidade: caldeiro de 4,4 litros. Grande capacidade de produção.

Linha ULTRA de velocidade variável. Equipados com tecnologia “brushless”: motores potentes e eficientes

- ▶ Máxima eficiência: mantém o torque em todas as velocidades.
- ▶ Exclusivo “force control system”: garantia de um resultado uniforme e de grande qualidade.
- ▶ Desenho ligeiro e compacto: pesam menos, ocupam menos espaço.
- ▶ Estandaridade melhorada ao não requerer ventilação.
- ▶ Geram menos ruído: melhora o ambiente no local de trabalho.

Função cortadora: um corte perfeito

- ▶ Ajustes de alta precisão para um corte consistente e de alta qualidade.
- ▶ Disco expulsor incluído para produtos e cortes que o requirem.
- ▶ Podem equipar se com uma ampla gama de discos e grelhas. Combinando os discos e grelhas entre si, podem obter se mais de 35 tipos de cortes e ralados diferentes.

Função cutter: eficiência e rendimento

- ▶ Grande capacidade: caldeiro de 4,4 / 5.5 / 8 litros.
- ▶ Lâminas microdentadas de série.
- ▶ Lâminas lisas ou perfuradas opcionais.

Built to last

- ▶ Construção robusta em materiais alimentares da mais alta qualidade.

Máxima comodidade para o utilizador

- ▶ Desenho ergonómico: permite cortar o produto num único movimento.
- ▶ Saída do produto lateral: requer menos profundidade na mesa de trabalho e direciona o produto evitando salpicos.

Manutenção, segurança, higiene

- ▶ Pisador, tampa e caldeiro facilmente desmontáveis para limpeza.
- ▶ Combinação de sistemas de segurança: cabeçal, tampa, caldeiro, corte de corrente.
- ▶ Aparelhos certificados por NSF Internacional (norma de higiene, limpeza e materiais aptos para contato com alimentos).
- ▶ 100% tested.

	CK-241	CK-24V	CK-35V	CK-38V	CK-45V	CK-48V
GUIA DE SELECÇÃO						
REFEIÇÕES (DE / A)	10 - 50	10 - 50	100 - 450	100 - 450	100 - 600	100 - 600
PRODUÇÃO HORA	50 - 350 Kg	50 - 350 Kg	100 - 450 Kg	100 - 450 Kg	200 - 650 Kg	200 - 650 Kg
CARACTERÍSTICAS						
DIMENSÕES BOCA (CORTADORA)	89cm2	89cm2	136cm2	136cm2	286cm2	286cm2
CAPACIDADE DO CALDEIRO	4.4l	4.4l	5.5l	8l	5.5l	8l
VELOCIDADES CUTTER (POSICÕES)	1	10	--	--	--	--
RPM MOTOR (CUTTER)	1500 - 1500 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm
VELOCIDADE CORTADORA	1	5	--	--	--	--
RPM MOTOR (CORTADORA)	1500 - 1500 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm
POTÊNCIA						
MONOFÁSICA	800W	1100W	1500W	1500W	1500W	1500W
DIMENSÕES EXTERIORES						
DIMENSÕES EXTERIORES (CORTADORA)	378x309 x 533 mm	378x309 x 533 mm	391x409 x 552 mm	391x409 x 552 mm	391x400 x 652 mm	391x400 x 652 mm
DIMENSÕES (CUTTER)	252x309 x 434 mm	252x309 x 434 mm	286x387 x 487 mm	286x387 x 517 mm	286x387 x 487 mm	286x387 x 517 mm
PESO LÍQUIDO (CORTADORA)	15.3Kg	13Kg	24Kg	24Kg	27Kg	27Kg
PESO LÍQUIDO (CUTTER)	14.2Kg.	11.9Kg	18Kg	19Kg.	18Kg.	19Kg.



CORTADORA-CUTTER COMBINADA - GAMA COMPACT

Gama ACTIVE de 1 velocidade e Gama ULTRA, de velocidade variável, tecnologia “brushless” de alta eficiência e prestações avançadas.

► Construção robusta de polímero reforçado com fibra de vidro.

Função cortadora:

- Saída do produto dirigível.
- Provida de saída para expulsão do produto por meio da gravidade. Permite reconstruir o produto para armazenagem ou apresentação.
- Disco expulsor incluído para produtos e cortes que o requeiram.

Função cutter:

- Caldeiro de Tritan™ (copoliéster reciclável alimentar livre de BPA e de qualquer outro tipo de bisfenol) apto para lavar em máquinas de lavar loiça e altamente resistente.
- Caldeiro equipado com revolvedores laterais.
- Tecnologia “invert-blade” e revolvedores laterais para obter um triturado homogêneo e perfeito.
- Lâminas microdentadas de série e, lisas ou perfuradas opcionais.

Nota:

- **Certificação NSF em andamento (março de 2021).**
- **Verificar data de disponibilidade.**

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



COMBI CORTADORA-CUTTER CK-241

2 em 1. Cortadora de legumes + cutter. 1 velocidade.

Linha Active Compact. Bloco motor de 1 velocidade + cabeçal cortadora compact + caldeiro cutter de 4,4 l.

1050900	Cortadora-cutter CK-241 230/50/1	
---------	----------------------------------	--

Inclui

- Bloco motor de 1 velocidade.
- Cabeçal cortadora.
- Caldeiro cutter com lâminas microdentadas.

Opcional

- Rotor com lâminas lisas.
- Rotor com lâminas perfuradas.



www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



COMBI CORTADORA-CUTTER CK-24V

2 em 1. Cortadora de legumes + cutter. Velocidade variável e tecnologia Brushless.

Linha Active Compact. Bloco motor de velocidade variável + cabeçal cortadora compact + caldeiro cutter de 4,4 l.



novidade

1050922	Cortadora-cutter CK-24V 230/50-60/1	
---------	-------------------------------------	--

Inclui

- Bloco motor de velocidade variável.
- Cabeçal cortadora.
- Caldeiro cutter com lâminas microdentadas.

Opcional

- Rotor com lâminas lisas.
- Rotor com lâminas perfuradas.



CORTADORA-CUTTER COMBINADA - GAMA ULTRA

2 em 1: cortadoras de legumes e cutter. Velocidade variável em todos os modelos.

Equipados com tecnologia “brushless”: máxima eficiência.

- ▶ Bloco de motor de velocidade variável + boca adaptada à produção oferecida + caldeiro cutter.
- ▶ Lâminas microdentadas de série, lisas ou perfuradas opcionais.
- ▶ Painel de controlo avançado: toda a informação numa vista de olhos.
- ▶ Máxima eficiência: mantém o torque em todas as velocidades.
- ▶ Exclusivo “force control system”: garantia de um resultado uniforme e de grande qualidade.
- ▶ Desenho ligeiro e compacto: pesam menos, ocupam menos espaço.
- ▶ Estandaridade melhorada ao não requerer ventilação.
- ▶ Geram menos ruído: melhoria ambiental no local de trabalho.



Dois em um: cortadora + cutter.



Função cortadora: um corte perfeito, desenho ergonómico, saída do produto lateral.



Função cutter: rotor com lâminas intercambiáveis e revolvedor incorporado.



Tecnologia Brushless: máxima eficiência.



Velocidade variável.

COMBI CORTADORA-CUTTER CK-35V

2 em 1: cortadora de legumes (450 kg/h) + cutter com caldeiro de 5,5 litros

É composta por bloco de motor de velocidade variável, cabeçal universal e caldeiro cutter de 5,5 litros equipado com rotor com lâminas microdentadas.

Tecnologia Brushless.

Como cortadora, o seu desenho ergonómico permite cortar o produto num único movimento. Como cutter, está equipado com taça de 5,5 litros com revolvedor e lâminas microdentadas.



1050752	Cortadora-cutter CK-35V 230/50-60/1	
---------	-------------------------------------	--

Inclui

- Bloco de motor de velocidade variável.
- Cabeçal universal.
- Caldeiro cutter equipado com rotor com lâminas microdentadas.

Opcional

- Cabeçal de tubos.
- Discos, grelhas e suporte de discos.
- Rotor com lâminas lisas.
- Rotor com lâminas perfuradas.
- Suporte-carro.
- Kit limpeza de grelhas.





COMBI CORTADORA-CUTTER CK-38V

2 em 1: cortadora de legumes (450 kg/h) + cutter com caldeiro de 8 litros

É composta por bloco de motor de velocidade variável, cabeçal universal e caldeiro cutter de 8 litros equipado com rotor com lâminas microdentadas.

Tecnologia Brushless.

Como cortadora, o seu desenho ergonómico permite cortar o produto num único movimento. Como cutter, está equipado com caldeiro de 8 litros com revolvedor e lâminas microdentadas.

1050808	Cortadora-cutter CK-38V 230/50-60/1	
---------	-------------------------------------	--

Inclui	Opcional
· Bloco de motor de velocidade variável. · Cabeçal universal. · Caldeiro cutter, com rotor com lâminas microdentadas.	· Cabeçal de tubos. · Discos, grelhas e suporte de discos. · Rotor com lâminas lisas. · Rotor com lâminas perfuradas. · Suporte-carro · Kit limpeza de grelhas

COMBI CORTADORA-CUTTER CK-45V

2 em 1: cortadora de legumes de grande capacidade (650 kg/h) + cutter com caldeiro de 5,5 litros

É composta por bloco motor de velocidade variável, cabeçal de grande capacidade e caldeiro cutter de 5,5 litros equipado com rotor com lâminas microdentadas.

Tecnologia Brushless.

Como cortadora, a sua cabeça, com lâmina numa lateral, distribui os produtos dentro da boca e corta e distribui produtos inteiros como a couve. É fornecida com broca central, de utilização opcional, com a mesma finalidade. O cabeçal está equipado com expulsor alto que permite deslocar maior quantidade de produto e obter as produções indicadas. Como cutter, está equipado com caldeiro de 5,5 litros com revolvedor e lâminas microdentadas.

1050769	Cortadora-cutter CK-45V 230/50-60/1	
---------	-------------------------------------	--

Inclui	Opcional
· Bloco de motor de velocidade variável. · Cabeçal de grande capacidade. · Caldeiro cutter equipado com rotor com lâminas microdentadas.	· Cabeçal de tubos. · Tremonha semiautomática de grande produção. · Discos, grelhas e suporte de discos. · Rotor com lâminas lisas. · Rotor com lâminas perfuradas. · Suporte-carro. · Kit limpeza de grelhas.





COMBI CORTADORA-CUTTER CK-48V

2 em 1: cortadora de legumes de grande capacidade (650 kg/h) + cutter com caldeiro de 8 litros

É composta por bloco de motor de velocidade variável, cabeçal de grande capacidade e caldeiro cutter de 8 litros equipada com rotor com lâminas microdentadas.

Tecnologia Brushless.

Como cortadora, a sua cabeça, com lâmina numa lateral, distribui os produtos dentro da boca e corta e distribui produtos inteiros como a couve. É fornecida com broca central, de utilização opcional, com a mesma finalidade. A cabeça está equipada com expulsor alto que permite deslocar maior quantidade de produto e obter as produções indicadas. Como cutter, está equipado com caldeiro de 8 litros com revolvedor e lâminas microdentadas.

1050821	Cortadora-cutter CK-48V 230/50-60/1	
---------	-------------------------------------	--

Inclui

- Bloco de motor de velocidade variável.
- Cabeçal de grande capacidade.
- Caldeiro cutter equipado com rotor com lâminas microdentadas.

Opcional

- Cabeçal de tubos.
- Tremonha semiautomática de grande produção.
- Discos, grelhas e suporte de discos.
- Rotor com lâminas lisas.
- Rotor com lâminas perfuradas.
- Suporte-carro.
- Kit limpeza de grelhas.

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

ACESSÓRIOS

Caldeiro cutter e rotor com lâminas (gama Compact)



Caldeiro cutter opcional para cortadoras, combinado ou cutter da gama Compact

Caldeiro cutter de 4.4 lt. com tampa

Caldeiro cutter adicional com tampa para cutter K-41 / KE-4V ou cortadoras-cutter CK-241 / CK-24V. Da mesma forma, permite converter a cortadora CA-21 / CA-2V em modelo combinado.

O rotor com lâminas pede-se em separado.

2059762	Caldeiro cutter 4	
---------	-------------------	--

Rotor com lâminas (gama Compact)



Rotor com lâminas para cutter o combinado

- ▶ Rotor com lâminas microdentadas para uso geral.
- ▶ Rotor com lâminas lisas para carnes e produtos fibrosos.
- ▶ Rotor com lâminas perfuradas para bater claras de ovos, preparar maionese, etc.

2059748	Rotor com lâminas microdentadas CK-K-KE 4	
2059750	Rotor com lâminas lisas CK-K-KE 4	
2059752	Rotor com lâminas perfuradas CK-K-KE 4	

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



Discos FCS (cortadoras Compact)

Discos para cortar rodela.

Discos para a obter rodela de 1 a 12 mm de grossura de batata, cenoura, beterraba, repolho, etc.

► FCS-8, FCS-10 e FCS-12, combináveis com grelhas FMS/FFS para obter palitos ou cubos.

► **Para a cortadora CA-21/2V.**

► **Para a combi CK-241/24V.**

► **Nota: verificar data de disponibilidade dos discos FCS-8, FCS-10 e FCS-12.**



1010530	Disco cortador FCS-1	
1010532	Disco cortador FCS-2	
1010534	Disco cortador FCS-3	
1010536	Disco cortador FCS-4	
1010538	Disco cortador FCS-5	
1010540	Disco cortador FCS-6	
1010570	Disco cortador FCS-8	
1010572	Disco cortador FCS-10	
1010574	Disco cortador FCS-12	

Discos FCOS (cortadoras Compact)

Para cortar rodela onduladas.

Lâminas onduladas.

► **Para a cortadora CA-21/2V.**

► **Para a combi CK-241/24V.**

► **Verificar data de disponibilidade.**



1010546	Disco cortador FCOS-2	
---------	-----------------------	--

Grelha para cubos FMS (cortadoras Compact)

Grelhas para cubos.

► Combinado com discos tipo FC obtem se o corte de cubos.

► Grossura distinta dependendo do disco e grelha combinados.

► **Para a cortadora CA-21/2V e combi CK-241/24V.**

► **Verificar data de disponibilidade**



1010580	Grelha cubos FMS-8	
1010582	Grelha cubos FMS-10	
1010584	Grelha cubos FMS-12	

Grelhas para palitos FFS (cortadoras Compact)

Grelhas para palitos.

► Combinado com discos tipo FC e FCO obtem se o corte para batatas em palitos

► Grossura distinta dependendo do disco e grelha combinados.

► **Para a cortadora CA-21/2V e combi CK-241/24V.**

► **Verificar data de disponibilidade.**



1010590	Grelha palitos FFS-8	
1010592	Grelha palitos FFS-10	

Discos FCES (cortadora Compact)



Para cortar batatas "fósforo", "palha" ou "chips" e "palitos".

► Grossura distinta dependendo do disco utilizado.

► **Para a cortadora CA-21/2V.**

► **Para a combi CK-241/24V.**

► **Verificar data de disponibilidade.**

1010550	Disco cortador FCES-2X2	
1010552	Disco cortador FCES-2X4	
1010554	Disco cortador FCES-2X6	
1010556	Disco cortador FCES-4X4	
1010558	Disco cortador FCES-6X6	
1010560	Disco cortador FCES-8X8	

Discos raladores SHS (cortadoras Compact)



Discos raladores para cortadoras de legumes e combinados cortadora-cutter Sammic

► Máxima segurança para o utilizador.

► Discos para ralar o produto ou reduzi-lo a pó grosso ou fino.

► Proporciona um corte muito preciso.

► Limpeza muito fácil.

► Disponíveis em vários tamanhos.

► **Para a cortadora CA-21/2V.**

► **Para a combi CK-241/24V.**

1010500	Disco ralador SHS-2	
1010502	Disco ralador SHS-3	
1010504	Disco ralador SHS-4	
1010506	Disco ralador SHS-7	
1010514	Disco ralador SHSF (pó fino)	
1010516	Disco ralador SHSG (pó grosso)	

Cabeçal de tubos



Para o corte de produtos longos

Acessório opcional para cortadoras Sammic CA-31/41/62/3V/4V e para os modelos combinados CK-35V/38V/45V/48V.

► Desenhadas para obter cortes de máxima qualidade em produtos longos.

► Com tubos de alimentação de tamanhos distintos, equipados com acessórios para empurrar alimentos.

► Fabrico em aço inoxidável e materiais da mais alta qualidade, aptos para contacto com alimentos.

Nota: válido também para cortadoras CA-301/401/601 e para os modelos combinados CK-301/302/401/402 fabricados a partir de Dezembro de 2016. Consulte o código para modelos anteriores.

Código 1050123: CA-31/41/62 e CA-301/401/601 (fabricados a partir de Dezembro de 2016).

Código 1050124: CA-3V/CA-4V, CK-35V/38V/45V/48V e CK-301/302/401/402 (fabricados a partir de Dezembro de 2016).

1050123	Cabeçal de tubos CA-31/41/62	
1050124	Cabeçal de tubos CA-3V/4V, CK-35V/38V/45V/48V	





Cabeçal de grande capacidade



Boca de grande capacidade.

- Fabrico em aço inoxidável e materiais da mais alta qualidade, aptos para o contacto com alimentos.
- Desenho ergonómico.
- Boca de entrada de 273 cm².

Nota: válido para máquinas fabricadas a partir de Dezembro de 2016. Consulte o código para modelos anteriores.

1050122	Cabeçal de grande capacidade CA-41 / CA-62	
1050126	Cabeçal de grande capacidade CA-4V / CK-45V / CK-48V	

Tremonha semiautomática



Tremonha para grande produção.

- Fabrico em aço inoxidável e materiais da mais alta qualidade, aptos para o contacto com alimentos.

Nota: válido para máquinas fabricadas a partir de Dezembro de 2016. Consulte o código para modelos anteriores.

1050120	Tremonha automática CA-41 / CA-62	
1050121	Tremonha automática CA-4V / CK-45V / CK-48V	

Suporte-carro



Para cortadoras de legumes e modelos combinados Sammic

Acessório opcional para todas as cortadoras de legumes e modelos combinados Sammic.

- Construção em aço inoxidável.
- Suporte que permite trabalhar com as cortadoras Sammic à altura ideal, do ponto de vista ergonómico.
- Permite colocar a máquina e um recipiente GastroNorm na saída do produto cortado.
- Tem duas rodas para facilitar o transporte.

1050063	Suporte para cortadora CA/CK (3, 4, 6)	
---------	--	--

Disco FC-D



Discos para cortar rodela.

Discos para obter rodela de 1 a 25 mm de grossura de batata, cenoura, beterraba, couve, etc.

- FC-1+ e FC-2+ equipados com 3 lâminas.
- FC-3D e FC-6D equipados com 2 lâminas.
- FC-8D/10D/14D/20+/25+ equipados com 1 lâmina.
- Para a cortadora CA-31/41/3V/4V.
- Para a combi CK-35V/38V/45V/48V.

1010215	Disco cortador FC-1+	
1010220	Disco cortador FC-2+	
1010224	Disco cortador FC-3D	
1010227	Disco cortador FC-6D	
1010409	Disco cortador FC-8D	
1010410	Disco cortador FC-10D	
1010411	Disco cortador FC-14D	
1010252	Disco cortador FC-20+	
1010247	Disco cortador FC-25+	



Disco FC



Para cortar rodela (CA-301/300/401/400/601, CR-143 / combi CK-301/302/401/402)

Discos para obter rodela de 1 a 25 mm de grossura de batata, cenoura, beterraba, couve, etc.

- ▶ FC-1+ e FC-2+ equipado com 3 lâminas.
- ▶ FC-3+ e FC-6+ equipado com 2 lâminas.
- ▶ FC-8+ equipado com 1 lâmina.
- ▶ **Para a cortadora CA-301/300/401/400/601 e acessório cortador CR-143.**
- ▶ **Para a combi CK-301/302/401/402.**
- ▶ **Os discos FC-20+ y FC-25+ não podem utilizar se nas cortadoras CR-143/CA-300/CA-400.**

1010215	Disco cortador FC-1+	
1010220	Disco cortador FC-2+	
1010222	Disco cortador FC-3+	
1010407	Disco cortador FC-6 +	
1010400	Disco cortador FC-8 +	
1010401	Disco cortador FC-10 +	
1010402	Disco cortador FC-14 +	
1010252	Disco cortador FC-20+	
1010247	Disco cortador FC-25+	

Disco FCC



Para cortar rodela de produtos tenros.

- ▶ Discos curvos especiais para cortar rodela de tomate, alface, laranja, limão, banana, maçã, etc.
- ▶ Grossura de corte 2, 3 e 5 mm.
- ▶ FCC-2+ equipado com 2 lâminas.
- ▶ FCC3+e FCC-5+ equipados com 1 lâmina.
- ▶ **Para a cortadora CA-31/41/3V/4V/301/300/401/400/601 e acessório cortador CR-143.**
- ▶ **Para a combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**

1010406	Disco cortador FCC-2 +	
1010403	Disco cortador FCC-3 +	
1010404	Disco cortador FCC-5 +	

Disco FCO



Para cortar rodela onduladas.

Discos com lâminas onduladas. Grossura de corte 2, 3 e 6 mm.

- ▶ FCO-2+ equipado com 3 lâminas.
- ▶ FCO3+e FCO-6+ equipados com 2 lâminas.
- ▶ **Para a cortadora CA-31/41/3V/4V/301/300/401/400/601 e acessório cortador CR-143.**
- ▶ **Para a combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**

1010295	Disco cortador FCO-2+	
1010300	Disco cortador FCO-3+	
1010408	Disco cortador FCO-6 +	





Grelha para palitos FFC

Grelha para batatas fritas.

* FFC-10 válido somente para CA-400.

► Combinado com discos tipo FC e FCO obtém-se o corte para batatas fritas.

► Diferente grossura dependendo do disco e grelha que se combinem.

► **Para a cortadora CA-31/41/3V/4V/301/401/601.**

► **Para a combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**

► **O disco FFC-10 é apenas válido para a cortadora CA-400.**



1010350	Grelha palitos FFC-8+	
1010355	Grelha palitos FFC-10+	
1010340	Grelha palitos FFC-10 (CA-400)	

Grelha para cubos FMC

Grelha para cubos.

► Combinado com discos tipo FC obtém-se o corte de cubos.

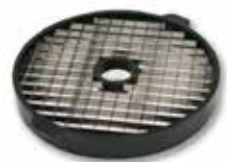
► Diferente grossura dependendo do disco e grelha que se combinem.

► **Para a cortadora CA-31/41/3V/4V/301/401/601.**

► **Para a combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**

► **Os discos FMC-10/FMC-16/FMC-20 são apenas válidos para a cortadora CA-400.**

► **Os discos FC-20+ y FC-25+ apenas se podem combinar apenas com grelhas FMC-20+ ou FMC-25+.**



1010362	Grelha cubos FMC-8D	
1010363	Grelha cubos FMC-10D	
1010364	Grelha cubos FMC-14D	
1010375	Grelha cubos FMC-20+	
1010380	Grelha cubos FMC-25+	
1010330	Grelha cubos FMC-10 (CA-400)	
1010335	Grelha cubos FMC-16 (CA-400)	
1010332	Grelha cubos FMC-20 (CA-400)	

Disco FCE

Para cortar batata “palha”, “juliana” e “palitos”.

► Diferente grossura dependendo do disco que se use.

► FCE-2+ e FCE-4 equipados com 2 lâminas.

► FCE-8+ equipado com 1 lâmina.

► **Para a cortadora CA-31/41/3V/4V/301/300/401/400/601 e acessório cortador CR-143.**

► **Para a combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**



1010205	Disco cortador FCE-2+	
1010210	Disco cortador FCE-4+	
1010405	Disco cortador FCE-8 +	

Discos raladores SH



Discos raladores para cortadoras de legumes e combinados cortadora-cutter da Sammic

- ▶ Sem parafusos. Desmontável.
- ▶ Higiene perfeita.
- ▶ Máxima segurança para o utilizador.
- ▶ Discos para ralar o produto ou reduzi-lo a pó grosso ou fino.
- ▶ Proporciona um corte muito preciso.
- ▶ Discos desmontáveis sem necessidade de ferramentas para limpeza na máquina de lavar.
- ▶ Evita a acumulação de restos nas bordas, assegurando uma higiene perfeita.
- ▶ Disponíveis em vários tamanhos.
- ▶ **Para a cortadora CA-31/41/3V/4V/301/300/401/400/601 e acessório cortador CR-143.**
- ▶ **Para a combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**

1010320	Disco ralador SH-2	
1010315	Disco ralador SH-3	
1010322	Disco ralador SH-4	
1010324	Disco ralador SH-6	
1010326	Disco ralador SH-7	
1010328	Disco ralador pó grosso SHG	
1010318	Disco ralador pó fino SHF	

Suporte para discos e grelhas

Ideal para armazenar discos e grades quando não estiverem em uso

Permite arrumar na vertical vários discos e grelhas.

1010201	Suporte para discos e grelhas	
1010204	Suporte para discos e grelhas +/-D	

Kit de limpeza grelhas

Para uma limpeza de grelhas eficaz, rápida e segura

O kit consiste numa base-apoio e uma tampa para cada medida de grelha.

Disponível para grelhas de 8x8 ou 10x10 mm.

1010361	Tampa de limpeza para grelha QC-8	
1010366	Tampa de limpeza para grelha QC-10	
1010359	Base-apoio grelhas GCH	





Rotor com lâminas para CK / K / KE



Gama de lâminas para Cutters e Emulsionadoras

Para além do rotor com lâminas microdentadas que vem de série com as máquinas CK/CKE, é possível acoplar um rotor com lâminas lisas ou perfuradas.

Diferentes tipos de lâminas dependendo das necessidades do utilizador.

- ▶ Rotor com lâminas microdentadas para uso geral.
- ▶ Rotor com lâminas lisas para carnes e produtos fibrosos.
- ▶ Rotor com lâminas perfuradas para bater claras, preparar maionese, etc.

2053058	Rotor de lâminas lisas MOD. 5	
2053091	Rotor com lâmina microdentadas MOD. 5	
2053063	Rotor com lâminas perfuradas MOD. 5	
2053935	Rotor com lâminas lisas MOD. 8	
2053930	Rotor com lâminas microdentadas MOD. 8	
2053940	Rotor com lâminas perfuradas MOD. 8	

Revolvedores CK / K / KE



Permite obter uma mistura mais homogénea

- ▶ Revolvedor manual "cut&mix" que 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 do caldeiro.

2059417	Revolvedor "cut&mix" CK/K/KE-5	
2053960	Revolvedor "cut&mix" CK/K/KE-8	



GUIA DE CORTE

COMPACT LINE



FCS



FCOS



FFS



FMS



FCES



SHS



SHSF / SHSG

"STANDARD" LINE



FC-1+



FC-3D



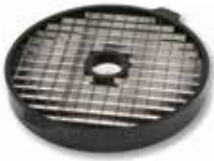
FC-8D



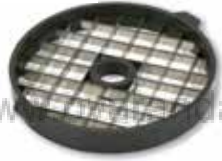
FCO+



FFC-8+



FMC-14D



FMC-25+



FCC-2+



FCC-5+



FCE-4+



FCE-8+



SH-3



SH-7



SHF



SHG





Cutter - Emulsionadora

Picadoras-Emulsionadoras muito versáteis.

Máquina industrial para cortar, triturar, misturar, amassar, qualquer alimento em segundos: ervas e legumes, massas diversas, carnes cruas ou cozinhadas, peixes, surimi, frutas, frutos secos, gelo, etc.



Nova linha COMPACT de 4.4 l: formato compacto para desempenho profissional

- ▶ Gama ACTIVE de 1 velocidade e Gama ULTRA, de velocidade variável, tecnologia “brushless” de alta eficiência e prestações avançadas.
- ▶ Grande capacidade: caldeiro de 4,4 litros.
- ▶ Orifício superior na tampa, para adicionar líquidos em funcionamento.
- ▶ Caldeiro com revolvedores laterais incorporados, para um resultado homogéneo sem necessidade de intervenção do operador.

ACTIVE e ULTRA de 5,5 l e 8l: duas linhas, muitas possibilidades

- ▶ Gama ACTIVE de duas velocidades e Gama ULTRA, de velocidade variável, tecnologia “brushless” de alta eficiência e prestações avançadas.
- ▶ Grande capacidade: até 8 l. para desempenho profissional.
- ▶ Orifício superior na tampa, para adicionar líquidos em funcionamento.
- ▶ Revolvedor “Cut&Mix”, opcional na gama ACTIVE e incluído na gama ULTRA.

Built to last

- ▶ Construção robusta em materiais alimentares da mais alta qualidade.

Máxima comodidade para o utilizador

- ▶ Painel de comandos eletrónico de utilização muito intuitiva.
- ▶ Tampa transparente com orifício para adicionar ingredientes em funcionamento.

Manutenção, segurança, higiene

- ▶ Microrruptores de segurança na posição do caldeiro e da tampa.
- ▶ Aparelhos certificados por NSF Internacional (norma de higiene, limpeza e materiais aptos para contato com alimentos).
- ▶ 100% tested.



	K-41	KE-4V	K-52	K-82	KE-5V	KE-8V
GUIA DE SELECÇÃO						
REFEIÇÕES (DE / A)	10 - 50	10 - 50	20 - 75	20 - 100	20 - 75	20 - 100
CAPACIDADE MÁXIMA PRODUTO	2.5Kg.	2.5Kg.	3Kg.	4Kg.	3Kg.	4Kg.
CARACTERÍSTICAS						
CAPACIDADE DO CALDEIRO	4.4l	4.4l	5.5l	8l	5.5l	8l
DIMENSÕES DO CALDEIRO	Ø 193 x 161mm	Ø 193 x 161mm	Ø 240 x 150mm	Ø 240 x 199mm	Ø 240 x 150mm	Ø 240 x 199mm
POTÊNCIA TOTAL	800W	1100W	900-1500W	900-1500W	1500W	1500W
2 VELOCIDADES	--	--	sim	sim	-	-
VELOCIDADE VARIÁVEL	-	sim	-	-	sim	sim
VELOCIDADE, MIN-MÁX	1500rpm	300 / 3000rpm	1500 / 3000rpm	1500 / 3000rpm	300 / 3000rpm	300 / 3000rpm
DIMENSÕES EXTERIORES	252 x 309 x 434mm	252 x 309 x 434mm	286 x 387 x 439mm	286 x 387 x 473mm	286 x 387 x 487mm	286 x 387 x 517mm
PESO LÍQUIDO	14.2Kg	11.9Kg	21.6Kg	22.6Kg	18Kg	18.9Kg



CUTTER - GAMA COMPACT

Caldeiro de 4.4 litros.

- ▶ Construção robusta em material plástico PBT reforçado com fibra de vidro.
- ▶ Caldeiro de Tritan™ (copoliéster reciclável alimentar livre de BPA e de qualquer outro tipo de bisfenol) apto para lavar em máquinas de lavar loiça e altamente resistente.
- ▶ Caldeiro equipado com revolvedores laterais.
- ▶ Tecnologia "invert-blade" e revolvedores laterais para obter um triturado homogéneo e perfeito.
- ▶ Lâminas microdentadas de série e, lisas ou perfuradas opcionais.
- ▶ Possibilidade de adicionar a função cortadora colocando o cabeçal correspondente.

Nota:

- ▶ **Certificação NSF em andamento (março de 2021).**
- ▶ **Verificar data de disponibilidade.**



novidade

CUTTER K-41

Cutter compacto. 1 velocidade.

Linha Active Compact. Bloco motor de 1 velocidade + caldeiro cutter de 4,4 l.

1050980	Cutter K-41 230/50/1	
---------	----------------------	--

Inclui

- Bloco motor de 1 velocidade.
- Caldeiro cutter com lâminas microdentadas.

Opcional

- Rotor com lâminas lisas.
- Rotor com lâminas perfuradas.
- Cabeçal cortadora.



novidade

CUTTER-EMULSIONADORA KE-4V

Cutter compacto. Velocidade variável e tecnologia Brushless.

Linha ACTIVE Compact. Bloco motor de velocidade variável + caldeiro cutter de 4,4 l.

1051000	Cutter-Emulsionadora KE-4V 230/50-60/1	
---------	--	--

Inclui

- Bloco motor de velocidade variável.
- Caldeiro cutter com lâminas microdentadas.

Opcional

- Rotor com lâminas lisas.
- Rotor com lâminas perfuradas.
- Cabeçal cortadora.



CUTTER - GAMA ACTIVE

Cutters de duas velocidades com taça de 5,5 ou 8 litros.

- ▶ Motor assíncrono de grande potência.
- ▶ Bloco motor de 2 velocidades + caldeiro cutter.
- ▶ Bloco motore em aço inoxidável com tampa de alumínio alimentar.
- ▶ Caldeiro de aço inoxidável com tampa de policarbonato altamente resistente.
- ▶ Lâminas microdentadas de série e, lisas ou perfuradas opcionais.



Duas velocidades.



Rotor com lâminas intercambiáveis.



Uso intuitivo.



CUTTER K-52

Capacidade da cuba: 5,5 litros. 2 velocidades.

Permite cortar, triturar, misturar, amassar qualquer alimento em segundos.

1050832	Cutter K-52 400/50/3N
---------	-----------------------

Inclui

- Jogo de lâminas microdentadas.

Opcional

- Revolvedor "cut&mix".
- Lâminas lisas.
- Lâminas perfuradas.



CUTTER K-82

Capacidade da cuba: 8 litros. 2 velocidades.

Permite cortar, triturar, misturar, amassar qualquer alimento em segundos.

1050850	Cutter K-82 400/50/3N
---------	-----------------------

Inclui

- Jogo de lâminas microdentadas.

Opcional

- Revolvedor "cut&mix".
- Lâminas lisas.
- Lâminas perfuradas.

CUTTER - GAMA ULTRA

Cutters-emulsionadores de velocidade variável com taça de 5,5 ou 8 litros.

Tecnologia “brushless”: máxima eficiência.

- ▶ Bloco motor de velocidade variável + caldeiro cutter.
- ▶ Bloco motore em aço inoxidável com tampa de alumínio alimentar.
- ▶ Caldeiro de aço inoxidável com tampa de policarbonato altamente resistente.
- ▶ Lâminas microdentadas de série e, lisas ou perfuradas opcionais.
- ▶ Painel de controlo avançado: toda a informação numa vista de olhos.
- ▶ Máxima eficiência: mantém o torque em todas as velocidades.
- ▶ Desenho ligeiro e compacto: pesam menos, ocupam menos espaço.
- ▶ Estanquidade melhorada ao não requerer ventilação.
- ▶ Geram menos ruído: melhora o ambiente no local de trabalho.



Velocidade variável.



Rotor com lâminas intercambiáveis e revolvedor incorporado.



Tecnologia Brushless: máxima eficiência.



CUTTER-EMULSIONADORA KE-5V

Capacidade da cuba: 5,5 litros. Velocidade variável.

Permite cortar, triturar, misturar, amassar qualquer alimento em segundos.

Tecnologia Brushless: máxima eficiência.

1050834	Cutter-Emulsionadora KE-5V 230/50-60/1	
---------	--	--

Inclui

- Jogo de lâminas microdentadas.
- Revolvedor “cut&mix”

Opcional

- Lâminas lisas.
- Lâminas perfuradas.



CUTTER-EMULSIONADORA KE-8V

Capacidade da cuba: 8 litros. Velocidade variável.

Permite cortar, triturar, misturar, amassar qualquer alimento em segundos.

Tecnologia Brushless: máxima eficiência.

1050853	Cutter-Emulsionadora KE-8V 230/50-60/1	
---------	--	--

Inclui

- Jogo de lâminas microdentadas.
- Revolvedor “cut&mix”

Opcional

- Lâminas lisas.
- Lâminas perfuradas.





ACESSÓRIOS

Cabeçal cortadora de legumes para K-41 / KE-4V



Permite converter a cutter-emulsionadora em máquina combinada

Não inclui discos.

O cabeçal permite converter uma cutter K-41 ou cutter-emulsionadora KE-4V em máquina combinada cortadora-cutter.

Os discos são pedidos em separado.

► Consultar data de disponibilidade.

2059760	Cabeçal cortadora 21/2V	
---------	-------------------------	--

Rotor com lâminas para CK / K / KE



Gama de lâminas para Cutters e Emulsionadoras

Para além do rotor com lâminas microdentadas que vem de série com as máquinas CK/CKE, é possível acoplar um rotor com lâminas lisas ou perfuradas.

Diferentes tipos de lâminas dependendo das necessidades do utilizador.

- Rotor com lâminas microdentadas para uso geral.
- Rotor com lâminas lisas para carnes e produtos fibrosos.
- Rotor com lâminas perfuradas para bater claras, preparar maionese, etc.

2053058	Rotor de lâminas lisas MOD. 5	
2053091	Rotor com lâmina microdentadas MOD. 5	
2053063	Rotor com lâminas perfuradas MOD. 5	
2053935	Rotor com lâminas lisas MOD. 8	
2053930	Rotor com lâminas microdentadas MOD. 8	
2053940	Rotor com lâminas perfuradas MOD. 8	

Revolvedores CK / K / KE



Permite obter uma mistura mais homogénea

- Revolvedor manual "cut&mix" que 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 do caldeiro.

2059417	Revolvedor "cut&mix" CK/K/KE-5	
2053960	Revolvedor "cut&mix" CK/K/KE-8	

Caldeiro cutter e rotor com lâminas (gama Compact)



Caldeiro cutter opcional para cortadoras, combinado ou cutter da gama Compact

Caldeiro cutter de 4.4 lt. com tampa

Caldeiro cutter adicional com tampa para cutter K-41 / KE-4V ou cortadoras-cutter CK-241 / CK-24V. Da mesma forma, permite converter a cortadora CA-21 / CA-2V em modelo combinado.

O rotor com lâminas pede se em separado.

2059762	Caldeiro cutter 4	
---------	-------------------	--



Rotor com lâminas (gama Compact)



Rotor com lâminas para cutter o combinado

- ▶ Rotor com lâminas microdentadas para uso geral.
- ▶ Rotor com lâminas lisas para carnes e produtos fibrosos.
- ▶ Rotor com lâminas perfuradas para bater claras de ovos, preparar maionese, etc.

2059748	Rotor com lâminas microdentadas CK-K-KE 4	
2059750	Rotor com lâminas lisas CK-K-KE 4	
2059752	Rotor com lâminas perfuradas CK-K-KE 4	





Trituradores/ Batedeiras - Gama XM

Trituradores e batedeiras industriais portáteis

Nova gama de trituradores e batedeiras profissionais. Versatilidade, ergonomia, robustez e durabilidade.



All-in-one

- ▶ Gama completa e versátil, desenhada para realizar preparações distintas sem necessidade de ferramentas adicionais.
- ▶ Lâmina Y-blade profissional de aço temperado e fio de longa duração.
- ▶ Velocidade fixa ou variável, segundo gama e modelo (ver tabelas).
- ▶ Desenhados para trabalhar em recipientes desde 10 até 250 litros de capacidade.

Máxima comodidade para o utilizador

- ▶ Desenho compacto: tamanho lógico e manejável dentro de cada gama.
- ▶ Ergo-design & bi-mat-grip: carcaça externa feita em dois materiais para utilização ergonómica. Grip antideslizante. Inclinação óptima do punho que minimiza o cansaço.
- ▶ Click-on-arm: braços desmontáveis com fecho rápido e seguro.
- ▶ Proteção da lâmina desenhada para evitar salpicos.
- ▶ Uso intuitivo: fácil de usar. Indicador luminoso quando a máquina está ligada à corrente ou, a partir da série 30, led de duas cores para informar o estado da máquina.
- ▶ Possibilidade de operação contínua a partir da série 30.

Built to last

- ▶ Rendimento profissional: com capacidade de realizar trabalhos de longa duração sem sobreaquecimento da carcaça.
- ▶ Life-plus: equipados com motores que superam os testes de utilização mais exigentes.
- ▶ Geometria estudada: carcaças desenhadas para evitar que rodem e caiam.
- ▶ Limpeza fácil: braço lavável na torneira. Os braços da série 10 podem lavar-se em máquinas de lavar louça.
- ▶ Homologados por NSF: garantia de segurança e higiene.

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



Desenhadas para um uso profissional e intensivo.



Versatilidade sem ferramentas acessórias.



Desenho compacto e manejável.



Feitos para durar.

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



SÉRIE MODELO	XS - 10 XM-12	XM-21	S - 20		
			XM-22	MB-21	B-20
POTÊNCIA TOTAL	240 W	300 W	300 W	300 W	300 W
VELOCIDADE, MÍN-MÁX (R.P.M.)	1500 - 15000	1500 - 15000	1500 - 15000	1500 - 15000	200 - 1800
ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA	230 V / 50-60 Hz / 1 ~ (0.7A)				
FUNÇÃO TRITURADOR					
CAPACIDADE MÁXIMA DE RECIPIENTE	10 l	12 l	15 l	12 l	-
DIÂMETRO DE LÂMINA	44 mm	50 mm	50 mm	50 mm	-
DIÂMETRO COBRE- LÂMINA	65 mm	82 mm	82 mm	82 mm	-
COMPRIMENTO BRAÇO TRITURADOR	223 mm	250 mm	300 mm	250 mm	-
COMPRIMENTO TOTAL	448 mm	514 mm	564 mm	514 mm	-
FUNÇÃO BATEDEIRA					
CAPACIDADE (CLARAS DE OVO)	-	-	-	2-30	2-30
COMPRIMENTO BRAÇO BATEDOR	-	-	-	306 mm	306 mm
COMPRIMENTO TOTAL (COM BRAÇO BATEDOR)	-	-	-	570 mm	570 mm
PESO LÍQUIDO					
PESO LÍQUIDO	1.4 Kg	2.3 Kg	2.4 Kg	2.62 Kg	2.62 Kg

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

SERIE	M - 30					L - 50				XL - 70	
MODELO	XM-31	XM-32	XM-33	MB-31	B-30	XM-51	XM-52	MB-51	B-50	XM-71	XM-72
POTÊNCIA TOTAL	400 W	400 W	400 W	400 W	400 W	570 W	570 W	570 W	570 W	750 W	750 W
VELOCIDADE, MÍN-MÁX (R.P.M.)	12000	12000	12000	1500 - 12000	200 - 1500	12000	12000	1500 - 12000	200 - 1500	12000	12000
ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA	230 V / 50-60 Hz / 1 ~ (0.7A)										
FUNÇÃO TRITURADOR											
CAPACIDADE MÁXIMA DE RECIPIENTE	30 l	45 l	60 l	30 l	-	80 l	120 l	80 l	-	200 l	250 l
DIÂMETRO DE LÂMINA	55 mm	55 mm	55 mm	55 mm	-	60 mm	60 mm	60 mm	-	70 mm	70 mm
DIÂMETRO COBRE-LÂMINA	87.3 mm	87.3 mm	87.3 mm	87.3 mm	-	98.2 mm	98.2 mm	98.2 mm	-	123.3 mm	123.3 mm
COMPRIMENTO BRAÇO TRITURADOR	306 mm	366 mm	420 mm	306 mm	-	420 mm	520 mm	420 mm	-	540 mm	630 mm
COMPRIMENTO TOTAL	614 mm	674 mm	728 mm	615 mm	-	760 mm	860 mm	760 mm	-	880 mm	970 mm
FUNÇÃO BATEDEIRA											
CAPACIDADE (CLARAS DE OVO)	-	-	-	2-50	2-50	-	-	2-80	2-80	-	-
COMPRIMENTO BRAÇO BATEDOR	-	-	-	396 mm	396 mm	-	-	405 mm	405 mm	-	-
COMPRIMENTO TOTAL (COM BRAÇO BATEDOR)	-	-	-	704 mm	704 mm	-	-	746 mm	746 mm	-	-
PESO LÍQUIDO											
PESO LÍQUIDO	3.34 Kg	3.46 Kg	3.63 Kg	3.44 Kg	3.44 Kg	4.65 Kg	4.85 Kg	4.85 Kg	4.41 Kg	4.57 Kg	5.18 Kg

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



SÉRIE XS



TRITURADOR XM-12

Triturador profissional compacto.

Triturados, ares, emulsões, etc. sem ferramentas acessórias.

Desenhado para um uso contínuo.

Ideal para mise en place.

Máxima comodidade em recipientes de até 10 litros.

3030618	Triturador XM-12 230/50-60/1	
---------	------------------------------	--

Inclui

- Bloco motor de velocidade variável
- Braço triturador MA-12

Opcional

- Braço triturador MA-11

BLOCO DE MOTOR MM-10V

Bloco de motor de 240W

Bloco de motor compacto de velocidade variável.

Desenhado para um uso contínuo.

3030616	Bloco motor MM-10V 230/50-60/1	
---------	--------------------------------	--

Inclui

- Bloco motor de velocidade variável

Opcional

- Braço triturador MA-11
- Braço triturador MA-12



SÉRIE S



TRITURADOR XM-21

Triturador profissional. 300W.

Bloco de motor de velocidade variável.

Braço extraível de 250 mm.

Desenhado para utilização contínua em recipientes de até 12 litros.

3030625	Triturador XM-21 230/50-60/1	
---------	------------------------------	--

Inclui

- Bloco motor de velocidade variável.
- Braço triturador MA-21.
- Suporte de parede.

Opcional

- Braço triturador MA-22.
- Braço batedor BA-21.



TRITURADOR XM-22

Triturador profissional. 300W.

Bloco de motor de velocidade variável.

Braço extraível de 300 mm.

Desenhado para utilização contínua em recipientes de até 15 litros.

3030626	Triturador XM-22 230/50-60/1	
---------	------------------------------	--

Inclui

- Bloco motor de velocidade variável.
- Braço triturador MA-22.
- Suporte de parede.

Opcional

- Braço triturador MA-21.
- Braço batedor BA-21.



COMBINADO MB-21

Triturador e batedor de varas profissional. 300W.

Bloco de motor de velocidade variável.

Braço triturador extraível de 250 mm, desenhado para utilização contínua em recipientes de até 12 litros.

Braço batedor com capacidade de 2 a 30 claras de ovo.

3030634	Combinado MB-21 230/50-60/1	
---------	-----------------------------	--

Inclui

- Bloco motor de velocidade variável.
- Braço triturador MA-21.
- Braço batedor BA-20.
- Suporte de parede.

Opcional

- Braço triturador MA-22.





BATEDEIRA B-20

Batedor de varas profissional: 300W.

Bloco de motor de velocidade variável.

Braço batedor com capacidade de 2 a 30 claras de ovo.

3030636	Batedeira B-20 230/50-60/1	
---------	----------------------------	--

Inclui

- Bloco motor de velocidade variável.
- Braço batedor BA-20.
- Suporte de parede.

Opcional

- Braço triturador MA-21.
- Braço triturador MA-22.

BLOCO DE MOTOR MM-20V

Bloco de motor de 300W.

Bloco de motor de velocidade variável.

Desenhado para utilização contínua.

3030637	Bloco de motor MM-20V 230/50-60/1	
---------	-----------------------------------	--

Inclui

- Bloco motor de velocidade variável.

Opcional

- Braço triturador MA-21.
- Braço triturador MA-22.
- Braço batedor BA-20.



SÉRIE M



TRITURADOR XM-31

Triturador profissional. 400W.

Bloco motor de velocidade fixa.

Braço extraível de 306 mm.

Desenhado para utilização contínua em recipientes de até 30 litros.

3030672	Triturador XM-31 230/50-60/1	
---------	------------------------------	--

Inclui

- Bloco motor de velocidade fixa.
- Braço triturador MA-31.
- Suporte de parede.

Opcional

- Braço triturador MA-32.
- Braço triturador MA-33.



TRITURADOR XM-32

Triturador profissional. 400W.

Bloco de motor de velocidade fixa.

Braço extraível de 366 mm.

Desenhado para utilização contínua em recipientes de até 45 litros.

3030674	Triturador XM-32 230/50-60/1	
---------	------------------------------	--

Inclui

- Bloco motor de velocidade fixa.
- Braço triturador MA-32.
- Suporte de parede.

Opcional

- Braço triturador MA-31.
- Braço triturador MA-33.



TRITURADOR XM-33

Triturador profissional. 400W.

Bloco motor de velocidade fixa.

Braço extraível de 420 mm.

Desenhado para utilização contínua em recipientes de até 60 litros.

3030675	Triturador XM-33 230/50-60/1	
---------	------------------------------	--

Inclui

- Bloco motor de velocidade fixa.
- Braço triturador MA-33.
- Suporte de parede.

Opcional

- Braço triturador MA-31.
- Braço triturador MA-32.





COMBINADO MB-31

Triturador e batedor de varas profissional. 400W.

Bloco motor de velocidade variável.

Braço triturador extraível de 306 mm. Desenhado para utilização contínua em recipientes de até 30 litros.

Braço batedor com capacidade de 2 a 50 claras de ovo.

3030676	Combinado MB-31 230/50-60/1
---------	-----------------------------

Inclui

- Bloco motor de velocidade variável.
- Braço triturador MA-31.
- Braço batedor BA-30.
- Suporte de parede.

Opcional

- Braço triturador MA-32.
- Braço triturador MA-33.



BATEDEIRA B-30

Batedor de varas profissional: 400W.

Bloco de motor de velocidade variável.

Braço batedor com capacidade de 2 a 50 claras de ovo.

3030669	Batedeira B-30 230/50-60/1
---------	----------------------------

Inclui

- Bloco motor de velocidade variável.
- Braço batedor BA-30.
- Suporte de parede.

Opcional

- Braço triturador MA-31.
- Braço triturador MA-32.
- Braço triturador MA-33.

**BLOCO DE MOTOR MM-30**

Bloco de motor de 400W. Velocidade fixa.

Bloco de motor de velocidade fixa.

Desenhado para utilização contínua.

3030666	Bloco de motor MM-30 230/50-60/1	
---------	----------------------------------	--

Inclui

- Bloco motor de velocidade fixa.

Opcional

- Braço triturador MA-31.
- Braço triturador MA-32.
- Braço triturador MA-33.

**BLOCO DE MOTOR MM-30V**

Bloco de motor de 400W. Velocidade variável.

Bloco de motor de velocidade variável.

Desenhado para utilização contínua.

3030667	Bloco de motor MM-30V 230/50-60/1	
---------	-----------------------------------	--

Inclui

- Bloco motor de velocidade variável.

Opcional

- Braço triturador MA-31.
- Braço triturador MA-32.
- Braço triturador MA-33.
- Braço batedor BA-30.





SÉRIE L



TRITURADOR XM-51

Triturador profissional. 570W.

Bloco de motor de velocidade fixa.

Braço extraível de 420 mm.

Desenhado para utilização contínua em recipientes de até 80 litros.

3030684	Triturador XM-51 230/50-60/1	
---------	------------------------------	--

Inclui

- Bloco motor de velocidade fixa.
- Braço triturador MA-51.
- Suporte de parede.

Opcional

- Braço triturador MA-52.



TRITURADOR XM-52

Triturador profissional. 570W.

Bloco de motor de velocidade fixa.

Braço extraível de 520 mm.

Desenhado para utilização contínua em recipientes de até 120 litros.

3030690	Triturador XM-52 230/50-60/1	
---------	------------------------------	--

Inclui

- Bloco motor de velocidade fixa.
- Braço triturador MA-52.
- Suporte de parede.

Opcional

- Braço triturador MA-51.



COMBINADO MB-51

Triturador e batedor de varas profissional. 570W.

Bloco de motor de velocidade variável.

Braço triturador extraível de 420 mm concebido para utilização contínua em recipientes de até 80 litros.

Braço batedor com capacidade de 2 a 80 claras de ovo.

3030691	Combinado MB-51 230/50-60/1	
---------	-----------------------------	--

Inclui

- Bloco motor de velocidade variável.
- Braço triturador MA-51.
- Braço batedor BA-50.
- Suporte de parede.

Opcional

- Braço triturador MA-52.

**BATEDEIRA B-50**

Batedor de varas profissional: 570W.

Bloco de motor compacto de velocidade variável.

Braço batedor com capacidade de 2 a 80 claras de ovo.

3030693	Batedeira B-50 230/50-60/1	
---------	----------------------------	--

Inclui

- Bloco motor de velocidade variável.
- Braço batedor BA-50.
- Suporte de parede.

Opcional

- Braço triturador MA-52.
- Braço triturador MA-51.

**BLOCO DE MOTOR MM-50**

Bloco de motor de 570W. Velocidade fixa.

Bloco de motor de velocidade fixa.

Desenhado para utilização contínua.

3030677	Bloco de motor MM-50 230/50-60/1	
---------	----------------------------------	--

Inclui

- Bloco motor de velocidade fixa.

Opcional

- Braço triturador MA-52.
- Braço triturador MA-51.

BLOCO DE MOTOR MM-50V

Bloco de motor de 570W. Velocidade variável.

Bloco de motor de velocidade variável.

Desenhado para utilização contínua.

3030686	Bloco de motor MM-50V 230/50-60/1	
---------	-----------------------------------	--

Inclui

- Bloco motor de velocidade variável.

Opcional

- Braço triturador MA-51.
- Braço triturador MA-52.
- Braço batedor BA-50.





SÉRIE XL



TRITURADOR XM-71

Triturador profissional. 750W.

Bloco de motor de velocidade fixa.

Braço extraível de 540 mm.

Desenhado para utilização contínua em recipientes de até 200 litros.

3030717	Triturador XM-71 230/50-60/1	
---------	------------------------------	--

Inclui

- Bloco motor de velocidade fixa.
- Braço triturador MA-71.
- Suporte de parede.

Opcional

- Braço triturador MA-72.



TRITURADOR XM-72

Triturador profissional. 750W.

Bloco de motor de velocidade fixa.

Braço extraível de 630 mm.

Desenhado para utilização contínua em recipientes de até 250 litros.

3030718	Triturador XM-72 230/50-60/1	
---------	------------------------------	--

Inclui

- Bloco motor de velocidade fixa.
- Braço triturador MA-72.

Opcional

- Braço triturador MA-71.
- Suporte de parede.



BLOCO DE MOTOR MM-70

Bloco de motor de 750W.

Bloco de motor de velocidade fixa.

Desenhado para utilização contínua.

3030716	Bloco de motor MM-70 230/50-60/1	
---------	----------------------------------	--

Inclui

- Bloco motor de velocidade fixa.

Opcional

- Braço triturador MA-71.
- Braço triturador MA-72.



ACESSÓRIOS

Braços trituradores MA-10



Complemento para o triturador XM-12 ou para o bloco de motor MM-10V.

Disponível em 2 tamanhos:

- ▶ MA-11: 192 mm.
- ▶ MA-12: 223 mm.

3030613	Braço triturador MA-11 · 192 mm.	
3030624	Braço triturador MA-12 · 223 mm.	

Braços trituradores MA-20



Complemento para o triturador XM-21/22 ou para o bloco de motor MM-20V.

Disponível em 2 tamanhos:

- ▶ MA-21: 250 mm.
- ▶ MA-22: 300 mm.

3030638	Braço triturador MA-21 · 250 mm.	
3030640	Braço triturador MA-22 · 300 mm.	

Braço batedor BA-20



Complemento para o triturador, batedor ou combinado da série 20 ou para o bloco de motor MM-20V.

3030641	Braço batedor BA-20	
---------	---------------------	--

Braços trituradores MA-30



Complemento para o triturador, batedor ou combinado da série 30 ou para o bloco motor MM-30 / MM-30V.

Disponível em 3 tamanhos:

- ▶ MA-31: 306 mm.
- ▶ MA-32: 366 mm.
- ▶ MA-33: 420 mm.

3030653	Braço triturador MA-31 · 306 mm.	
3030655	Braço triturador MA-32 · 366 mm.	
3030657	Braço triturador MA-33 · 420 mm.	

Braço batedor BA-30



Complemento para o batedor ou combinado da série 30 ou para o bloco de motor MM-30V.

3030670	Braço batedor BA-30	
---------	---------------------	--



Braços trituradores MA-50



Complemento para o triturador, batedor ou combinado da série 50 ou para o bloco de motor MM-50 / MM-50V.

Disponível em 2 tamanhos:

- ▶ MA-51: 420 mm.
- ▶ MA-52: 520 mm.

3030685	Braço triturador MA-51 · 420 mm.	
3030687	Braço triturador MA-52 · 519 mm.	

Braço batedor BA-50



Complemento para o batedor ou combinado da série 50 ou para o bloco de motor MM-50V.

3030696	Braço batedor BA-50	
---------	---------------------	--

Braço triturador MA-70



Complemento para o triturador da série 70 ou para o bloco de motor MM-70.

Disponível em 2 tamanhos:

- ▶ MA-71: 540 mm.
- ▶ MA-72: 630 mm.

3030856	Braço triturador MA-71 · 540 mm.	
3030855	Braço triturador MA-72 · 630 mm.	

Suporte de triturador para marmitas (XM)



Permite segurar o triturador à marmitta

- ▶ Permite a fixação de braços recipientes ou marmittas de forma fixa.

3030314	Suporte Quick Fix para XM	
---------	---------------------------	--

Expositor de trituradores XM



Expositor de pé para trituradores XM de Sammic

Permite a exposição dos trituradores, combinados e batedeiras de mão.

3030900	Expositor XM	
---------	--------------	--



Turbo Trituradores

Turbo-triturador de 1 ou 2 velocidades

Trituradores para grande produção. Concebidos para trabalhar em caldeiros de até 800 litros de capacidade.



Ideais para grandes produções

- ▶ Desenhados para obter grandes produções e para um uso e lavagem frequentes.
- ▶ Para misturar e tritar directamente no caldero consomês, sopas, tortilhas, molhos, etc.
- ▶ Ideais para cozinhas de grande produção e indústria alimentar.
- ▶ Modelos de 1 ou 2 velocidades.

Construção muito robusta

- ▶ Fabricados em aço inoxidável 18/10.
- ▶ Desenhado para grandes produções.
- ▶ Permitem trabalhar em caldeiros de até 800 litros.
- ▶ Braço de 600mm. adaptado para trabalhar em qualquer tipo de marmita.
- ▶ Temporizador de 0 a 60 min.

Utilização fácil e cómoda

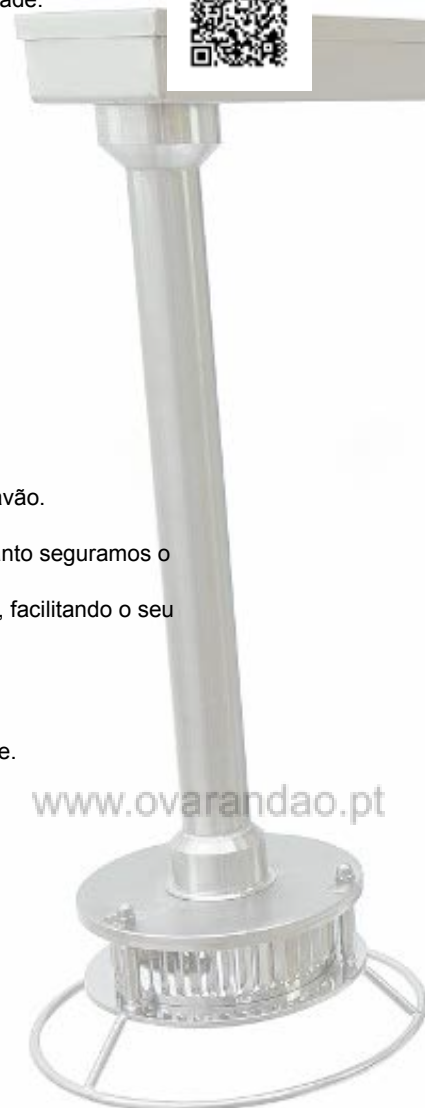
- ▶ Possibilidade de mover em várias direcções e ajustar em altura.
- ▶ Máquina montada sobre carro com 4 rodas de borracha com tratamento antideslizante, 2 delas com travão.
- ▶ Braço equilibrado que evita que caia ou tombe quando não está bloqueado.
- ▶ Braço equipado com uma alavanca de restrição que permite bloquear o triturador com uma mão enquanto seguramos o carro com a outra.
- ▶ Pannel de comandos estanque situado no carro em posição inclinada: fácil acesso e deixa o braço livre, facilitando o seu movimento.
- ▶ O temporizador permite deixar a máquina em funcionamento sem a intervenção do utilizador.

Versatilidade com grelhas substituíveis

- ▶ Pode dotar se de 3 tipos de grelhas facilmente substituíveis: adaptação a distintos tipos de necessidade.
- ▶ Grelha 21D para produtos fibrosos.
- ▶ Grelhas 30D multiusos.
- ▶ 42D para que o produto fique muito fino.

Segurança garantida

- ▶ Microrruptor de seguridad que controla a posição do braço.
- ▶ Protector de segurança no cabeçal triturador.
- ▶ Dispositivo de segurança por corte de fornecimento.



Desenhadas para caldeiros de até 800 litros.



Uma ou duas velocidades.



Grelhas intercambiáveis para obter o acabamento desejado.

	TRX-21	TRX-22
CARACTERÍSTICAS		
CAPACIDADE MÁXIMA DE RECIPIENTE	800l	800l
COMPRIMENTO BRAÇO TRITURADOR	600mm	600mm
POTÊNCIA TOTAL	2200W	2200W
VELOCIDADE (EM LÍQUIDO)	1500rpm	750-1500rpm
DIMENSÕES EXTERIORES		
DIMENSÕES EXTERIORES	568 x 1643 x 1219mm	568 x 1643 x 1219mm
DIMENSÕES EXTERIORES (FECHADO)	568 x 963 x 1651mm	568 x 963 x 1651mm
PESO LÍQUIDO	96Kg	96Kg


TURBO TRITURADOR TRX-21
Modelo de 1 velocidade

Concebido para trabalhar em caldeiros de até 800 litros de capacidade.

3030501	Turbo triturador TRX-21 230-400/50/3N	
	TRX-21 1.500rpm - 230-400V / 50 Hz / 3N (com 1 grelha)	

Inclui

· Carro, motor e braço (sem grelhas).

Opcional

· Grelhas:
 · Grelha 21D para produtos fibrosos.
 · Grelha standard 30D para um uso geral.
 · Grelha 42D para que o produto fique muito fino.


TURBO TRITURADOR TRX-22
Modelo de 2 velocidades

Concebido para trabalhar em caldeiros de até 800 litros de capacidade.

3030506	Turbo triturador TRX-22 400/50/3N	
	TRX-22 1.500/750rpm - 400V / 50 Hz / 3N (com 1 grelha)	

Inclui

· Carro, motor e braço (sem grelhas).

Opcional

· Grelhas:
 · Grelha 21D para produtos fibrosos.
 · Grelha standard 30D para um uso geral.
 · Grelha 42D para que o produto fique muito fino.

ACESSÓRIOS
Grelhas para TRX
3 tipos de grelhas

Grelhas removíveis que se adaptam às necessidades de cada utilizador, para turbo trituradores TRX-21 ou TRX-22.



- ▶ 21D: Grelhas 21 dentes para produtos fibrosos.
- ▶ 30D: Grelha standard multiusos.
- ▶ 42D: Grelha para um triturado extrafino.

4032401	Grelha 21 dentes	
4032403	Grelha 30 dentes	
4032389	Grelha 42 dentes	



Batedeiras - Amassadoras

Batedeiras e amassadoras industriais: batem, misturam e amassam.

Especialmente indicadas para padarias, pastelarias, pizzarias industriais, etc.



- ▶ Protector de segurança de accionamento manual.
- ▶ Subida-descida do caldeiro mediante alavanca.
- ▶ Com microinterruptor duplo de segurança.
- ▶ Caldeiro de aço inoxidável.
- ▶ Limpeza fácil.

Equipadas com gancho amassador, pá misturadora e batedor de varas.

- ▶ **Gancho amassador:** para obter massas para pão, pastéis, pizzas, croissants, bolachas.
- ▶ **Pá misturadora:** para misturar elementos tais como cremes, massas leves, etc.
- ▶ **Batedor de varas:** para bater claras de ovo, merengues, maioneses, cremes moles, etc.

BM-5 / BM-5E

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

BE-10/20/30/40

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

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- ▶ Equipamentos de redução para BE-20/30/40.
- ▶ Caldeiros adicionais.
- ▶ Acessórios para modelos combinados.
- ▶ Carros para caldeiro.
- ▶ Kit-base com rodas para bateadeira.

Consultar modelos disponíveis para barcos.



Equipados com caldeiro + 3 acessórios.

Modelos BE, conformes a UNE-EN 454/2015

	BM-5E	BM-5	BE-10	BE-20	BE-30	BE-40
GUIA DE SELECÇÃO						
CAPACIDADE DO CALDEIRO	5l	5l	10l	20l	30l	40l
CAPACIDADE EM FARINHA (60% ÁGUA)	1Kg	1.5Kg	3Kg	6Kg	9Kg	12Kg
CARACTERÍSTICAS						
POTÊNCIA TOTAL	300W	250W	550/750W	900W	1100W	1400W
TEMPORIZADOR (MIN-MAX)	--	-	0 - 30'	0 - 30'	0 - 30'	0 - 30'
DIMENSÕES EXTERIORES	310 x 382 x 537mm	310 x 382 x 537mm	410 x 523 x 688mm	520 x 733 x 1152mm	528 x 764 x 1152mm	586 x 777 x 1202mm
PESO LÍQUIDO	13.7Kg	16.5Kg	44Kg	89Kg	105Kg	124Kg



BATEDEIRA MISTURADORA BM-5E

Modelo de bancada. Caldeiro de 5 litros.

Uso standard.

1500180	Batedeira BM-5E 230/50-60/1	
---------	-----------------------------	--

Inclui

- Caldeiro de aço inoxidável.
- Gancho amassador, de forma espiral, para toda a espécie de massas duras.
- Pá misturadora, para massas brandas e de pastelaria.
- Pinha, para todo o tipo de emulsões.



BATEDEIRA MISTURADORA BM-5

Modelo de bancada. Caldeiro de 5 litros.

Uso intensivo.

1500170	Batedeira BM-5 230/50-60/1	
---------	----------------------------	--

Inclui

- Caldeiro de aço inoxidável.
- Gancho amassador, de forma espiral, para toda a espécie de massas duras.
- Pá misturadora, para massas brandas e de pastelaria.
- Pinha, para todo o tipo de emulsões.



BATEDEIRA MISTURADORA BE-10 / BE-10C

Modelo de bancada. Caldeiro de 10 litros.

Modelo C, com tomada de acessórios.

1500210	Batedeira BE-10 230/50-60/1	
1500211	Batedeira BE-10C 230/50-60/1	

Inclui

- Caldeiro de aço inoxidável.
- Gancho amassador, de forma espiral, para toda a espécie de massas duras.
- Pá misturadora, para massas brandas e de pastelaria.
- Pinha, para todo o tipo de emulsões.

Opcional

- Tomada de acessórios.



BATEDEIRA MISTURADORA BE-20 / BE-20C / BE-20I

Modelo de chão. Caldeiro de 20 litros.

Modelo C, com tomada de acessórios.

Modelo I, coluna em aço inoxidável.

1500220	Batedeira BE-20 230/50-60/1	
1500223	Batedeira BE-20I 230/50-60/1	
1500221	Batedeira BE-20C 230/50-60/1	

Inclui

- Caldeiro de aço inoxidável.
- Gancho amassador, de forma espiral, para toda a espécie de massas duras.
- Pá misturadora, para massas brandas e de pastelaria.
- Pinha, para todo o tipo de emulsões.

Opcional

- Tomada de acessórios.
- Coluna em aço inoxidável.
- Equipamento de redução de 10 l
- Carro para transporte de caldeiros.
- Kit base com rodas para mover de sítio a bateadeira.





BATEDEIRA MISTURADORA BE-30 / BE-30C / BE-30I

Modelo de chão. Caldeiro de 30 litros.

Modelo C, com tomada de acessórios.

Modelo I, coluna em aço inoxidável.

1500280	Batedeira BE-30 230/50-60/1	
1500282	Batedeira BE-30I 230/50-60/1	
1500281	Batedeira BE-30C 230/50-60/1	

Inclui

- Caldeiro de aço inoxidável.
- Gancho amassador, de forma espiral, para toda a espécie de massas duras.
- Pá misturadora, para massas brandas e de pastelaria.
- Pinha, para todo o tipo de emulsões.

Opcional

- Tomada de acessórios.
- Coluna em aço inoxidável.
- Equipamento de redução de 10 l
- Carro para transporte de caldeiros.
- Kit base com rodas para mover de sítio a bateadeira.



BATEDEIRA MISTURADORA BE-40 / BE-40C / BE-40I

Modelo de chão. Caldeiro de 40 litros.

Modelo C, com tomada de acessórios.

Modelo I, coluna em aço inoxidável.

1500240	Batedeira BE-40 230/50-60/1	
1500241	Batedeira BE-40C 230/50-60/1	
1500246	Batedeira BE-40I 230/50-60/1	

Inclui

- Caldeiro de aço inoxidável.
- Gancho amassador, de forma espiral, para toda a espécie de massas duras.
- Pá misturadora, para massas brandas e de pastelaria.
- Pinha, para todo o tipo de emulsões.

Opcional

- Tomada de acessórios.
- Coluna em aço inoxidável.
- Equipamento de redução de 20 l
- Carro para transporte de caldeiros.
- Kit base com rodas para mover de sítio a bateadeira.



ACESSÓRIOS

Caldeiros para batedeiras



Caldeiros adicionais

Caldeiros adicionais para batedeiras planetárias BM/BE da Sammic

► Robustos e resistentes

2502305	Caldeiro Inox BM-5	
2509494	Caldeiro BE-10	
2509495	Caldeiro BE-20	
2509564	Caldeiro BE-30 (>10/2016)	
2509497	Caldeiro BE-40	

Equipamentos de redução



Para batedeiras misturadoras Sammic

Permite obter produções inferiores em batedeiras de maior capacidade.

- Caldeiro de 10L e ferramentas de mistura para BE-20.
- Caldeiro de 10L e ferramentas de mistura para BE-30.
- Caldeiro de 20L e ferramentas de mistura para BE-40.
- Batedor de massas ligeiras.
- Gancho para massas mais pesadas.
- Batedor.

1500222	Equipamento 10L BE-20	
1500296	Equipamento 10L BE-30	
1500242	Equipamento 20L BE-40	

Carro para caldeiro



Para deslocar caldeiros

- Facilita o deslocamento de caldeiros com carga.
- Fabricados em aço inoxidável altamente resistente.
- Caldeiro não incluído.

1500260	Carro caldeiro 20L	
1500261	Carro caldeiro 30L	
1500262	Carro caldeiro 40L	

Kit com base de rodas



Mecanismo para mover batedeiras

Especialmente desenhado para utilizadores que necessitam de movimentar a batedeira de sítio regularmente.

- Construção em aço inoxidável.
- Equipado com alavanca.

1500265	Kit roda batedeira BE	
---------	-----------------------	--





Cortadora-raladora CR-143



Para desfiar qualquer tipo de legumes e ralar queijo, pão, chocolate, etc.

1010026	Cortadora raladora CR-143	
---------	---------------------------	--

Trabalha com discos e grelhas.

- Podem ser usados tanto com as descascadoras de batatas PPC, como com as bateadeiras-amassadoras que tenham opção combinada (BE-10C, BE-20C, BE-30C y BE-40C).
- O equipamento completa-se com os mesmos discos (as grelhas são diferentes) que a Cortadora de Hortalizas CA-31.
- Disco de corte máximo a utilizar: 14 mm.

Picadora de carne HM-71



Para cortar pequenas quantidades de carne nas melhores condições de higiene

1010045	Picadora de carne HM-71	
---------	-------------------------	--

Acessório picador de carne com duas lâminas e placa de 4,5 e 8 mm.

Podem ser usados tanto com descascadoras de batatas combinadas (PPC-6 e PPC-12), como com bateadeiras misturadoras que tenham opção combinada (BE-10C, BE-20C, BE-30C e BE-40C).

Prensa-purés P-132



Permite um puré homogéneo ideal para batata cozida, feijão cozido, cenoura, frutas e legumes

1010052	Prensa-purés P-132	
---------	--------------------	--

Acessório prensa-purés para máquinas que têm a opção combinada.

Podem ser usados tanto com descascadoras de batatas combinadas (PPC-6 e PPC-12), como com bateadeiras misturadoras que tenham opção combinada (BE-10C, BE-20C, BE-30C e BE-40C).



Amassadoras de gancho espiral

Especial para amassar massas duras

Amassadoras profissionais de gancho espiral concebidas para amassar massas duras (pão, pizza, etc.)



- ▶ Construção resistente e fiável.
- ▶ Estrutura revestida com esmalte anti-riscos muito fácil de limpar.
- ▶ Disponível em modelos desde **10 a 75 litros**.
- ▶ Modelos de **1 ou 2 velocidades**.
- ▶ **Cuba e cabeçal fixos (mod. DM/SM) ou cuba extraível e cabeçal elevável (DME).**
- ▶ Protetor de caldeiro de grelha (mod. 10/75) ou policarbonato transparente (mod. 20-50) em cumprimento com a norma EN-453.
- ▶ **Temporizador** de série nos modelos a partir de 20 litros.
- ▶ Possibilidade de acoplar uma **roda** para facilitar a sua deslocação.



Conformes a UNE-EN 453



	DM-10	DM(E)-20	DM(E)-33	DME-40	DME-50	SM-75
CAPACIDADE DO CALDEIRO	10l	20l	33l	40l	50l	75l
CAPACIDADE POR OPERAÇÃO	8Kg.	18Kg.	25Kg.	38Kg.	44Kg.	60Kg.
CAPACIDADE EM FARINHA (60% ÁGUA)	5Kg	12Kg	17Kg	25Kg	30Kg	40Kg
DIMENSÕES DO CALDEIRO	260x200mm	360x210mm	400x260mm	452x260mm	500x270mm	550x370mm
CALDEIRO EXTRAÍVEL	-	O	O	sim	sim	-
CABEÇAL ELEVÁVEL	-	O	O	sim	sim	-
POTÊNCIA						
TRIFÁSICA	370W	750W	1100W	1500W	1500W	2600W
MONOFÁSICA	370W	900W	1100W	--	1500W	--
TRIFÁSICA, 2 VELOCIDADES	--	600/800W	1000/1400W	1500/2200W	1500/2200W	2600/3400W
DIMENSÕES EXTERIORES	280 x 540 x 550mm	390 x 680 x 650mm	430 x 780 x 770mm	480 x 820 x 740mm	530 x 850 x 740mm	575 x 1020 x 980mm
PESO LÍQUIDO	36Kg	65Kg	115Kg	105Kg	127Kg	250Kg





AMASSADORA DM-10

Capacidade: 5 Kg. de farinha

Amassadora de gancho espiral com caldeiro de 10 litros, uma velocidade. Cabeçal e caldeiro fixos.

5501100	Amassadora DM-10 230-400/50/3	
5501105	Amassadora DM-10 230/50/1	

Inclui

- Uma velocidade.
- Caldeiro e cabeçal fixos.

Opcional

- Rodas com freio.



AMASSADORA DM(E)-20

Capacidade: 12 Kg. de farinha

Amassadora de gancho espiral com caldeiro de 20 litros e uma ou duas velocidades. Temporizador de série.

Modelos SM: cabeçal e caldeiro fixos.

Modelos SME: cabeçal elevável e cuba extraível.

5501120	Amassadora DM-20 230-400/50/3	
5501125	Amassadora DM-20 230/50/1	
5501127	Amassadora DM-20 2v 400/50/3	
5501170	Amassadora DME-20 230-400/50/3	
5501175	Amassadora DME-20 230/50/1	
5501177	Amassadora DME-20 2v 400/50/3	

Inclui

- Uma ou duas velocidades.
- Cuba e cabeçal fixos (modelos DM) ou cuba extraível e cabeçal elevável (modelos DME).

Opcional

- Rodas com freio.

**AMASSADORA DM(E)-33**

Capacidade: 17 Kg. de farinha

Amassadora de gancho espiral com caldeiro de 33 litros e uma ou duas velocidades. Temporizador de série.

Modelos DM: cabeçal e caldeiro fixos.

Modelos DME: cabeçal elevável e caldeiro extraível.

5501130	Amassadora DM-33 230-400/50/3	
5501135	Amassadora DM-33 230/50/1	
5501137	Amassadora DM-33 2v 400/50/3	
5501185	Amassadora DME-33 230-400/50/3	
5501190	Amassadora DME-33 230/50/1	
5501192	Amassadora DME-33 2V 400/50/3	

Inclui

- Uma ou duas velocidades.
- Cuba e cabeçal fixos (modelos DM) ou cuba extraível e cabeçal elevável (modelos DME).

Opcional

- Rodas com freio.

**AMASSADORA DME-40**

Capacidade: 25 Kg. de farinha

Amassadora de gancho espiral com caldeiro de 40 litros e uma ou duas velocidades. Temporizador de série.

Cabeçal elevável e caldeiro extraível.

5501140	Amassadora DME-40 230-400/50/3	
5501142	Amassadora DME-40 2v 400/50/3	

Inclui

- Uma ou duas velocidades.
- Cuba extraível e cabeçal elevável.

Opcional

- Rodas com freio.





AMASSADORA DME-50

Capacidade: 30 Kg. de farinha

Amassadora de gancho espiral com caldeiro de 50 litros e uma ou duas velocidades. Temporizador de série.

Cabeçal elevável e caldeiro extraível.

5501150	Amassadora DME-50 230-400/50/3	
5501152	Amassadora DME-50 2v 400/50/3	

Inclui

- Uma ou duas velocidades.
- Cuba extraível e cabeçal elevável.



AMASSADORA SM-75

Capacidade: 40 Kg. de farinha

Amassadora de gancho espiral com caldeiro de 75 litros e uma ou duas velocidades. Temporizador de série.

Cabeçal e caldeiro fixos.

5500160	Amassadora SM-75 230-400/50/3	
5500162	Amassadora SM-75 2v 400/50/3	

Opcional

- Rodas com freio.



Máquina de Estender Pizza

Formadora de massa de pizza

Máquina para dar forma às bases para pizzas de diferentes espessuras.

- ▶ Sistema exclusivo de início automático temporizado, com possibilidade de funcionamento contínuo.
- ▶ Desgaste mínimo dos componentes.
- ▶ Consumo de energia otimizado.
- ▶ Possibilidade de funcionamento contínuo.
- ▶ Fabricado em aço inoxidável.
- ▶ DF-30 / DF-40: Rolo superior inclinado.
- ▶ DF-40P: Rolos paralelos.
- ▶ DF-30 / DF-40: Balancim central: ideal para pizza redonda.
- ▶ Transmissão por engrenagens.
- ▶ Espessura selecionável nos dois rolos.
- ▶ Espessura ajustável de 0 a 5 mm.
- ▶ Proteção dos rolos em plexiglás transparente: máxima segurança sem alterar a visibilidade.



	DF-30	DF-40	DF-40P
DIÂMETRO DO PIZZA	140-290mm	260-400mm	260-400mm
POTÊNCIA TOTAL	240W	240W	240W
DIMENSÕES EXTERIORES	480 x 380 x 660mm	590 x 440 x 790mm	590 x 440 x 720mm
PESO LÍQUIDO	28Kg	37Kg	38Kg



novidade

MÁQUINA DE ESTENDER PIZZA DF-30

Para pizzas de Ø140-300 mm.

- ▶ Sistema exclusivo de início automático temporizado, com possibilidade de funcionamento contínuo.
- ▶ Desgaste mínimo dos componentes.
- ▶ Consumo de energia otimizado.
- ▶ Possibilidade de funcionamento contínuo.
- ▶ Fabricado em aço inoxidável.
- ▶ Rolo superior inclinado.
- ▶ Balancim central: ideal para pizza redonda.
- ▶ Transmissão por engrenagens.
- ▶ Espessura selecionável nos dois rolos.
- ▶ Espessura ajustável de 0 a 5 mm.
- ▶ Proteção dos rolos em plexiglás transparente: máxima segurança sem alterar a visibilidade.

5500053	Formadora de massa DF-30 230/50-60/1	
---------	--------------------------------------	--



novidade

MÁQUINA DE ESTENDER PIZZA DF-40

Para pizzas de Ø260 - 400 mm.

- ▶ Sistema exclusivo de início automático temporizado, com possibilidade de funcionamento contínuo.
- ▶ Desgaste mínimo dos componentes.
- ▶ Consumo de energia otimizado.
- ▶ Possibilidade de funcionamento contínuo.
- ▶ Fabricado em aço inoxidável.
- ▶ Rolo superior inclinado.
- ▶ Balancim central: ideal para pizza redonda.
- ▶ Transmissão por engrenagens.
- ▶ Espessura selecionável nos dois rolos.
- ▶ Espessura ajustável de 0 a 5 mm.
- ▶ Proteção dos rolos em plexiglás transparente: máxima segurança sem alterar a visibilidade.

5500054	Formadora de massa DF-40 230/50-60/1	
---------	--------------------------------------	--

**novidade****MÁQUINA DE ESTENDER PIZZA DF-40P**

Para pizzas de Ø260-400 mm. Rolos paralelos.

- ▶ Sistema exclusivo de início automático temporizado, com possibilidade de funcionamento contínuo.
- ▶ Desgaste mínimo dos componentes.
- ▶ Consumo de energia otimizado.
- ▶ Possibilidade de funcionamento contínuo.
- ▶ Fabricado em aço inoxidável.
- ▶ Rolos paralelos.
- ▶ Transmissão por engrenagens.
- ▶ Espessura selecionável nos dois rolos.
- ▶ Espessura ajustável de 0 a 5 mm.
- ▶ Proteção dos rolos em plexiglás transparente: máxima segurança sem alterar a visibilidade.

5500055	Formadora de massa DF-40P 230/50-60/1	
---------	---------------------------------------	--

www.ovarandao.ptwww.ovarandao.ptwww.ovarandao.ptwww.ovarandao.ptwww.ovarandao.ptwww.ovarandao.pt



Cortadora de Pão

Cortadora automática de pão em fatias

Produção de 8.400 ou 16.800 fatias por hora introduzindo uma ou duas barras, conforme a sua largura. Perfeita para cafés, bares, hotéis, cantinas escolares, hospitais, etc. que necessitam de uma produção elevada e rápida.



- ▶ Cortadora de barras de pão em fatias com espessura regulável.
- ▶ Boca de entrada com capacidade para uma ou duas barras.
- ▶ Ideal para restaurantes e grandes colectividades.
- ▶ Fabricada em aço inoxidável.
- ▶ Economia: rapidez de trabalho, corte uniforme e aproveitamento máximo.
- ▶ Higiene por permitir menor manipulação do pão.
- ▶ Fácil de limpar.
- ▶ Lâmina extraível.
- ▶ Sistema de segurança na tampa e grelha protectora de mãos na boca de saída.



Para uma ou duas barras simultâneas.

	CP-250
PRODUÇÃO FATIA	8400 / 16800
ESPESSURA FATIA	20mm - 90mm
DIMENSÕES BOCA	115 x 135mm
POTÊNCIA TOTAL	250W
DIMENSÕES EXTERIORES	410 x 524 x 910mm
DIMENSÕES EXTERNAS COM SUPORTE	494 x 567 x 1530mm
PESO LÍQUIDO	28.2Kg

CORTADORA DE PÃO CP-250

Produção de 8.400/16.800 fatias/hora dependendo de se introduzimos 1 ou 2 barras de pão

Espessura das fatias entre 20 e 90 mm.



1050225	Cortadora pão CP-250 230/50/1	
---------	-------------------------------	--

Opcional

- Suporte em aço inoxidável.

ACESSÓRIOS

Suporte para Cortadora de Pão

Acessório opcional para cortadora de pão CP-250.

1050230 Suporte CP-250

- ▶ Construção em aço inoxidável.
- ▶ Prateleira intermédia para colocar um recipiente para o pão fatiado.
- ▶ 2 rodas para facilitar o transporte.





Balanças Industriais

Básculas preço-peso e porcionadoras

Balanças preço-peso total com certificado M, aptas para transacções comerciais e balanças porcionadoras de precisão ideais para restauração.



Balanças preço-peso total com certificado M

Básculas comerciais certificadas destinadas a todo o tipo de negócios. Modelos de 20 e 35 kg de capacidade.

- ▶ Destinado a todos os tipos de empresas, báscula comercial certificada
- ▶ Geram o relatório da venda total do dia
- ▶ Controlam as vendas de produtos pesados e não pesados.
- ▶ Construção em aço inoxidável.
- ▶ Placa de aço inoxidável removível 29 x 35 cm.
- ▶ Bateria recarregável com autonomia de até 100 horas.
- ▶ Visor LCD retroiluminado duplo de fácil leitura.
- ▶ Memória para 100 preços.
- ▶ Funções de caixa registradora.
- ▶ 16 teclas de memória.
- ▶ Função de preço fixo.
- ▶ Cartão de interface para comunicação com PC ou impressora (porta RS-232)

Balanças porcionadoras

Básculas de precisão ideais para restauração ou qualquer negócio que necessite da pesagem de pequenas quantidades com precisão. Modelos de 4 e 8 Kg. de capacidade.

Na cozinha, pesam os ingredientes grama a grama, obtendo porções exatas, o que permite economizar evitando perdas, padronizando os pratos e seu sabor.

- ▶ Construção em aço inoxidável.
- ▶ Peso em Kg., libras ou onças.
- ▶ Visor retroiluminado de fácil leitura.
- ▶ Bateria recarregável com autonomia de até 100 horas.
- ▶ Placa de interface para comunicação com PC ou impressora (porta RS-232)
- ▶ Função de alerta com limite de peso máximo e mínimo para pesagem mais rápida.



	PCS-20	PCS-35	LEQ-4	LEQ-8
CAPACIDADE DE CARGA	20Kg	35Kg	4Kg	8Kg
PRECISÃO	5g.	10g.	1g.	2g.
CERTIFICADO M	sim	sim	-	-
AUTONOMIA	100h	100h	100h	100h
DIMENSÕES DA BANDEJA	290 x 350mm	290 x 350mm	200 x 240mm	200 x 240mm
DIMENSÕES EXTERIORES				
LARGURA	350mm	350mm	250mm	250mm
PROFUNDIDADE	350mm	350mm	260mm	260mm
ALTURA	140mm	140mm	110mm	110mm
PESO LÍQUIDO	7.6Kg	8Kg	3.5Kg	3.5Kg



PCS-20

Balança preço-peso total. Certificado M. 20 Kg. de capacidade.

5846005	Balança PCS-20 230/50-60/1	
---------	----------------------------	--

Inclui

- Prato de aço inoxidável.
- Bateria recarregável.
- Placa de interface para comunicação com PC ou impressora (porta RS-232).

PCS-35

Balança preço-peso total. Certificado M. 35 Kg. de capacidade.

5846007	Balança PCS-35 230/50-60/1	
---------	----------------------------	--

Inclui

- Prato de aço inoxidável.
- Bateria recarregável.
- Placa de interface para comunicação com PC ou impressora (porta RS-232).

LEQ-4

Balança porcionadora de precisão. 4 Kg.

5846015	Balança LEQ-4 230/50-60/1	
---------	---------------------------	--

Inclui

- Prato de aço inoxidável.
- Bateria recarregável.
- Placa de interface para comunicação com PC ou impressora (porta RS-232).

LEQ-8

Balança porcionadora de precisão. 8 Kg.

5846017	Balança LEQ-8 230/50-60/1	
---------	---------------------------	--

Inclui

- Prato de aço inoxidável.
- Bateria recarregável.
- Placa de interface para comunicação com PC ou impressora (porta RS-232).





Picadoras de Carne

Picam de 100 até 450 Kg./hora, conforme o modelo

Picadoras de carne industriais com diferentes capacidades de produção, diversas voltagens e tipos de corte. Também estão disponíveis picadoras com refrigeração.

A Sammic oferece duas gamas de picadoras de carne:

PS-12/22/32: três modelos com estrutura e bandejas fabricadas em aço inoxidável, com produções entre 100 e 425 Kg./h. Os modelos 22 / 32 oferecem a opção de diferentes sistemas de corte.

PS-22 / 32R: picadoras refrigeradas de mostrador de aço inoxidável que oferecem a máxima higiene e segurança alimentar.



www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



	PS-12	PS-22	PS-32	PS-22R	PS-32R
GUIA DE SELECÇÃO					
PRODUÇÃO/HORA (MÁX.)	100Kg	280Kg	425Kg	250Kg	450Kg
CARACTERÍSTICAS					
DIÂMETRO DE PLACA	70mm	82mm	98mm	82mm	98mm
POTÊNCIA TOTAL	440W	740-1100W	1500W	1100W	2200W
DIMENSÕES EXTERIORES					
DIMENSÕES EXTERIORES	227 x 470 x 410mm	310 x 440 x 480mm	310 x 460 x 480mm	310 x 438 x 508mm	325 x 544 x 553mm
PESO LÍQUIDO	17.3Kg	31Kg	33Kg	40Kg	74Kg

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

GAMA PS-12 / 22 / 32

Picadoras de carne profissionais

As nossas picadoras de carne profissionais são ideais para hotelaria, colectividades e alimentação e oferecem produções de 100 até 425 kg/h, conforme o modelo.

Os modelos **PS-12 / 22 / 32** contam com estrutura e bandejas fabricadas em **aço inoxidável**. O **bloqueio da cabeça** picadora assegura um corte perfeito da carne. Os **motores** são ventilados e de grande robustez.

No modelo compacto **PS-12**, o grupo picador está incluído e é de alumínio.

Nos modelos **PS-22 / 32**, o grupo picador pode ser de alumínio ou aço inoxidável, com a possibilidade de incorporar o sistema Unger S-3 na versão inox. O grupo motor e o grupo picador **são pedidos separadamente**.

Todos os modelos são fornecidos com **1 lâmina e 1 placa**.



PICADORA DE CARNE PS-12

Produção de até 100 Kg./hora

Grupo de motor e grupo picador de alumínio. Sistema Enterprise. Inclui 1 lâmina e 1 placa de 6 mm.

1050110	Picadora PS-12 230/50/1	
---------	-------------------------	--

Inclui

- Sistema Enterprise, grupo picador de alumínio.
- Placa perfurada de 6 mm.

Opcional

- Placa perfurada de 4,5 / 6 / 8 mm.



PICADORA DE CARNE PS-22

Produção de até 280 Kg./hora

O grupo de motor e o grupo picador são pedidos em separado. Disponíveis com sistema Enterprise ou Unger (duplo corte), em aço inoxidável, com 1 lâmina e 1 placa de 6 mm.

	PS-22III Grupo picador Enterprise (inox)	
	PS-22III Grupo Picador Unger - Duplo Corte (inox)	
	PS-22II Grupo picador Enterprise (inox)	
	PS-22II Grupo Picador Unger - Duplo Corte (inox)	
1050210	Grupo de Motor PS-22 230/50/1 (sem grupo picador)	
1050212	Grupo de Motor PS-22 230-400/50/3 (sem grupo picador)	

Inclui

- Grupo motor.

Opcional

- Grupo picador inox, Enterprise.
- Grupo picador inox, Unger (duplo corte)
- Placas perfuradas de 3 / 4,5 / 6 / 8 mm.



PICADORA DE CARNE PS-32

Produção até 425 Kg./hora

O grupo de motor e o grupo picador são pedidos em separado. Disponíveis com sistema Enterprise ou sistema Unger (duplo corte), em aço inoxidável, com 1 lâmina e 1 placa de 6 mm.

	PS-32III Grupo picador Enterprise (inox)	
	PS-32III Grupo Picador Unger - Duplo Corte (inox)	
1050220	Grupo de Motor PS-32 230-400/50/3 (sem grupo picador)	

Inclui

- Grupo motor.

Opcional

- Grupo picador inox, Enterprise.
- Grupo picador inox Unger (duplo corte)
- Placas perfuradas de 3 / 4,5 / 6 / 8 mm.





GAMA REFRIGERADA PS - 22R / 32R

Picadoras refrigeradas

A máxima higiene dos trabalhos com respeito pela **metodologia HACCP** para melhorar o serviço ao cliente. Máquinas robustas, compactas e fiáveis. Adequadas para a venda a retalho de produtos alimentares e para a produção e venda de comida.

Sistema máquina refrigerada: O sistema de refrigeração permite **trabalhar a carne sem interromper a cadeia de frio. Bloqueia-se o desenvolvimento da flora bacteriana.** A carne picada apresenta por mais tempo sabor, cor e características nutritivas inalteradas. A picadora de carne pode ser utilizada também de modo descontinuo, sem necessidade de desmontar a boca para limpar e guardá-la no frigorífico.

A estrutura, a bandeja e a boca externa são fabricadas em **aço inoxidável AISI 304**. A boca externa é facilmente desmontável para realizar a sua limpeza.

O motor, ventilado e de grande potência, conta com marcha para frente e paragem com N.V.R. de baixa tensão (24 V).

As picadoras refrigeradas Sammic estão em conformidade com o estabelecido pelas **normas** em matéria de higiene e segurança e pela normativa específica do sector.

O **compressor é hermético e silencioso**, o gás refrigerante utilizado não causa impacto ambiental e a picadora está equipada com termostato electrónico.



PICADORA DE CARNE REFRIGERADA PS-22R

Produção de até 250 Kg./hora

Inclui grupo picador Entreprise em aço inoxidável, 1 lâmina e 1 placa de corte de 4,5 mm.

5050200	Picadora PS-22R 230-400/50/3N	
5050210	Picadora PS-22R 230/50/1	

Inclui

- Grupo picador Entreprise inox.
- Placa perfurada de 4,5 mm.

Opcional

- Grupo picador Unger: Ø 82 mm, 3 peças em aço inox.
- Placas perfuradas de diferentes medidas: 3 / 4,5 / 6 / 8 mm.



PICADORA DE CARNE REFRIGERADA PS-32R

Produção de até 450 Kg./hora

Incluye grupo picador Entreprise de acero inoxidable, con 1 cuchilla y una placa de 4.5 mm.

5050220	Picadora PS-32R 230-400/50/3	
---------	------------------------------	--

Inclui

- Grupo picador Entreprise inox.
- Placa perfurada de 4,5 mm.

Opcional

- Grupo picador Unger: Ø 98 mm, 3 peças em aço inox.
- Placas de corte de diferentes medidas: 3 / 4,5 / 6 / 8 mm.

ACESSÓRIOS

Grupo picador Enterprise



Para grupos de motor PS-22 e PS-32.

Os blocos de motor e o grupo picador são pedidos separadamente.

Construção em aço inoxidável.

1050215	Grupo picador PS-22 inox Enterprise	
1050223	Grupo picador PS-32 inox Enterprise	

Grupo Picador Unger



Grupo de duplo corte em inox para grupos de motor PS-22 e PS-32.

Os blocos de motor e o grupo picador são pedidos separadamente.

Construção em aço inoxidável.

1050216	Grupo picador PS-22 inox Unger	
1050224	Grupo picador PS-32 inox Unger	

Placas de Corte



Para picadoras de carne

Placas de corte para picadoras de carne PS-12/22/32/22R/32R

- Para picadoras de carne PS-12/22/32 e picadoras refrigeradas.
- Placas para sistemas Enterprise e Unger (duplo corte).

2011525	Placa 12 4,5mm PS-12/HM-70	
2011527	Placa 12 6mm PS-12/HM-70	
2011530	Placa 12 8mm PS-12/HM-70	
2051051	Placa 22 3mm	
2051014	Placa 22 4,5mm	
2051052	Placa 22 6mm	
2051053	Placa 22 8mm	
2052051	Placa 32 3mm	
2052014	Placa 32 4,5mm	
2052052	Placa 32 6mm	
2052053	Placa 32 8mm	
2051524	Placa Unger 22 3mm	
2051525	Placa Unger 22 4,5mm	
2051526	Placa Unger 22 6mm	
2051527	Placa Unger 22 8mm	
2051774	Placa Unger 32 3mm	
2051775	Placa Unger 32 4,5mm	
2051776	Placa Unger 32 6mm	
2051777	Placa Unger 32 8mm	
6056188	Placa 22-R 4,5mm	
6056186	Placa 22-R 6mm	
6056187	Placa 22-R 8mm	
6056164	Placa 32-R 3mm	
6056183	Placa 32-R 4,5mm	
6056166	Placa 32-R 5mm	
6056168	Placa 32-R 6mm	
6056184	Placa 32-R 8mm	
6056169	Placa 32-R 10mm	



Fiambreira de Correia

Transmissão por correia

Cortadora de fiambre e enchidos para talhos, charcutarias ou cozinhas industriais.

As cortadoras de fiambre com transmissão por correia GC/GCP da Sammic são fabricadas em **liga especial de alumínio** anodizado, higiénico e anti-corrosivo.

Todos os modelos estão equipados com um **afiador** não extraível e de fácil utilização. A **regulação decimal da espessura do corte** assegura um corte preciso e são muito fáceis de limpar.



www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

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

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



CORTADORA DE FIAMBRE GC

Cortadoras de fiambre com transmissão por correia



As cortadoras de fiambre com transmissão por correia **GC** da Sammic são fabricadas em **liga especial de alumínio** anodizado, higiénico e anti-corrosivo.

Todos os modelos estão equipados com um **afiador** não extraível e de fácil utilização. A **regulação decimal da espessura do corte** assegura um corte preciso e são muito fáceis de limpar.

		Diâmetro de lâmina	Capacidade corte	
5050022	Cortadora correia GC-220 230/50/1	220 mm	150 mm x 200 mm	
5050024	Cortadora correia GC-250 230/50/1	250 mm	190 mm x 250 mm	
5050026	Cortadora correia GC-275 230/50/1	275 mm	210 mm x 250 mm	
5050028	Cortadora correia GC-300 230/50/1	300 mm	220 mm x 260 mm	

CORTADORA DE FIAMBRE GCP

Cortadoras de fiambre profissionais com transmissão por correia



As cortadoras de fiambre com transmissão por correia **GCP** da Sammic são cortadoras profissionais equipadas com **anel, bloqueio de carro e extractor de cutelo**. O seu motor ventilado de grande potência assegura um **desempenho profissional**. O prato é montado sobre casquilhos e rolamentos auto-lubrificantes. Fácil limpeza, sem a necessidade de ferramentas.

		Diâmetro de lâmina	Capacidade corte	
5050075	Cortadora correia GCP-250 230/50/1	250 mm	190 mm x 250 mm	
5050080	Cortadora correia GCP-275 230/50/1	275 mm	200 mm x 250 mm	
5050055	Cortadora correia GCP-300 230/50/1	300 mm	220 mm x 320 mm	
5050057	Cortadora correia GCP-350 230/50/1	350 mm	240 mm x 320 mm	





Fiambreira de Engrenagens

Cortadoras de fiambre com transmissão por engrenagens manuais ou automáticas



Cortadoras de enchidos para talhos e charcutarias.

A Sammic oferece uma ampla gama de **fiambreiras profissionais com transmissão por engrenagens** para hotelaria, colectividades e restauração.

A gama **GL** é composta por cortadoras profissionais com anel, bloqueio de carro e extrator de lâmina. Contam com um motor ventilado de grande potência. Os modelos **GAE** são cortadoras automáticas e estão equipadas com contador de fatias. Por último, a **CCE** é uma cortadora vertical especial para cortar carne.



www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

	GL-300	GL-350	GAE-300	GAE-350	CCE-350
CARACTERÍSTICAS					
DIÂMETRO DE LÂMINA	300mm	350mm	300mm	350mm	350mm
CORTE QUADRADO	210mm x 210mm	250mm x 250mm	190mm x 190mm	200mm x 200mm	250mm x 250mm
CORTE RECTÂNGULO	210mm x 270mm	250mm x 300mm	250mm x 190mm	280mm x 200mm	250mm x 320mm
ESPESSURA CORTE	0mm - 15mm	0mm - 15mm	0mm - 14mm	0mm - 14mm	0mm - 18mm
PERCURSO DO CARRO	320mm	320mm	310mm	310mm	375mm
POTÊNCIA TOTAL	430W	430W	400W	400W	430W
DIMENSÕES EXTERIORES					
LARGURA	800mm	800mm	690mm	690mm	780mm
PROFUNDIDADE	560mm	580mm	540mm	540mm	800mm
ALTURA	460mm	480mm	600mm	620mm	580mm
PESO LÍQUIDO	38Kg	42Kg	50Kg	57Kg	43Kg

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



CORTADORAS DE FIAMBRE GL

Cortadoras de fiambre com transmissão por engrenagens



As cortadoras de fiambre GL de transmissão por engrenagem estão totalmente fabricadas com **alumínio polido** e protegidas da **oxidação anódica**.

Providas com uma lâmina côncava formada de cromo duro e afiador de precisão. Fácil selecção da espessura de corte e deslizamento do carro mediante de rolamentos.

As cortadoras GL são **muito seguras**: contam com dispositivos de segurança, bloqueio de carro e extractor de lâmina. Munido de motor ventilado de grande potência. Os componentes em contacto com alimentos são totalmente desmontáveis para facilitar a sua limpeza.

		Diâmetro de lâmina	
5050062	Fiambreira GL-300 230-400/50/3	300 mm	
5050068	Fiambreira GL-300 230/50/1	300 mm	
5050064	Fiambreira GL-350 230-400/50/3	350 mm	
5050070	Fiambreira GL-350 230/50/1	350 mm	

CORTADORAS DE FIAMBRE GAE

Cortadoras de fiambre automáticas com transmissão por engrenagens



As cortadoras de fiambre e enchidos para talhos, charcutarias e cozinhas industriais GAE da Sammic são totalmente automáticas e possuem um contador de fatias. São totalmente fabricadas em **alumínio altamente polido** e protegidas da **oxidação anódica**. Contam com um cutelo côncavo de cromo rígido e afiador de precisão. A selecção da espessura de corte é fácil e precisa.

As cortadoras GAE estão equipadas com **motor ventilado de grande potência** e contam com um **motor independente para o carro**. A amplitude de movimento do carro é facilmente regulável para se obter cortes de diferentes tamanhos no menor tempo possível.

O prato é montado sobre casquilhos e rolamentos auto-lubrificantes.

As cortadoras GAE são **muito seguras**: contam com dispositivos de segurança como anilha, bloqueio de carro e extractor de cutelo. Os componentes em contacto com os alimentos são completamente desmontáveis para facilitar a limpeza.

		Diâmetro de lâmina	
5050082	Fiambreira GAE-300 230/50/1	300 mm	
5050085	Fiambreira GAE-350 230-400/503N	350 mm	
5050084	Fiambreira GAE-350 230/50/1	350 mm	





CORTADORA DE CARNE CCE

Cortadora vertical, especial para carne



A cortadora de fiambre vertical CCE, especialmente desenhada para cortar carne, é totalmente fabricada em **alumínio altamente polido** e protegido da **oxidação anódica**. Contam com um cutelo côncavo de cromo rígido e afiador de precisão. A selecção da espessura de corte é fácil e precisa.

As cortadoras CCE estão equipadas com **motor ventilado de grande potência** e o carro desliza através de **rolamentos**.

São **muito seguras**: contam com dispositivos de segurança como anilha, bloqueio de carro e extractor de cutelo. Os componentes em contacto com os alimentos são completamente desmontáveis para facilitar a limpeza.

		Diâmetro de lâmina	
5050074	Fiambreira CCE-350 230-400/50/3	350 mm	
5050072	Fiambreira CCE-350 230/50/1	350 mm	



Serra Ossos

Serra ideal para o corte de ossos, congelados, costeletas, etc

Para ossos e congelados com amplitude de corte desde 215-300 mm. Ideal para talhos.



Os serra ossos e congelados SH oferecem um desenho moderno, além de uma utilização simples e segura. Ideais para alimentação e hotelaria.

- ▶ Fabricados totalmente em aço inoxidável.
- ▶ Corte de grande precisão graças à regulação simples e exacta da polia de transmissão, que permite ajustá-lo em altura e inclinação.
- ▶ Microrruptor de segurança na tampa frontal.
- ▶ Raspador de lâmina facilmente removível.
- ▶ Equipados com cuba receptora de resíduos facilmente desmontável.
- ▶ Fáceis de limpar.
- ▶ Máquinas certificadas em conformidade com o estabelecido pelas normas CE em matéria de higiene e segurança e pela normativa específica relativa ao produto.

	SH-155	SH-182
DIMENSÕES DA SERRA	1550mm x 16mm	1820mm x 16mm
AMPLITUDE DE CORTE	215mm	249mm
POTÊNCIA TOTAL		
MONOFÁSICA	750W	950W
TRIFÁSICA	750W	1150W
DIMENSÕES DA FOLHA	1450rpm	1450rpm
VELOCIDADE DE CORTE	15m/seg	16m/seg
DIMENSÕES PLANO TRABALHO	367mm x 415mm	480mm x 470mm
DIMENSÕES EXTERIORES		
LARGURA	400mm	400mm
PROFUNDIDADE	425mm	470mm
ALTURA	835mm	958mm
PESO LÍQUIDO	32Kg	35Kg



SERRA OSSOS SH-155

Amplitude de corte: 215 mm

Espessura de corte máximo: 170 mm.

Velocidade de corte: 15 m/seg.

5150020	Serra ossos SH-155 230-400/50/3	
5150025	Serra ossos SH-155 230/50/1	

SERRA OSSOS SH-182

Amplitude de corte: 249 mm

Espessura de corte máximo: 175 mm.

Velocidade de corte: 16 m/seg.

5150030	Serra ossos SH-182 230-400/50/3	
5150035	Serra ossos SH-182 230/50/1	



Formadora de Hambúrgueres

Para fazer hambúrgueres de Ø100 mm.

Molde para fazer hambúrgueres de desenho limpo. Simples de utilizar e manter, permite moldar os hambúrgueres rápida e higienicamente, com dispensador de celofane protetor incorporado.



Máquina para formar hambúrgueres de desenho limpo e simples de utilizar e manter.

- ▶ Construída em alumínio anodizado.
- ▶ Diâmetro de hambúguer 100 mm. Altura máx. 25 mm.
- ▶ Dispositivo de pressão e extracção da carne em aço inoxidável.
- ▶ Depósito de celofane incorporado.
- ▶ Limpeza fácil sem cantos nem orifícios.
- ▶ Praticamente sem manutenção.

	PH-5
DIÂMETRO DO HAMBÚRGUER	100mm
DIMENSÕES EXTERIORES	235 x 230 x 275mm
PESO LÍQUIDO	5.84Kg



FORMADORA DE HAMBÚRGUERES PH-5

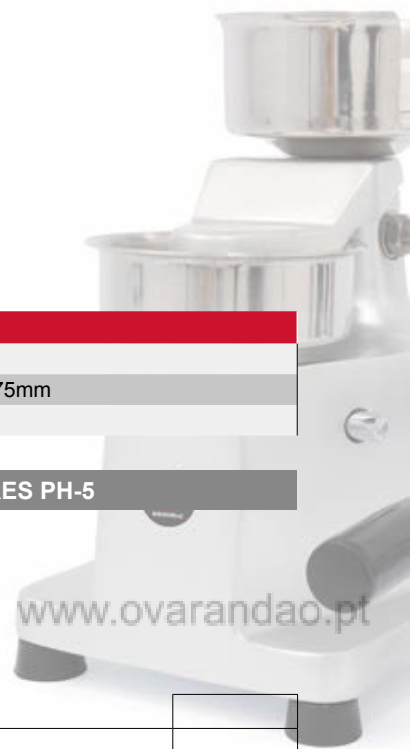
Formadora de hamburgueres profissional

Para formar hambúrgueres de 100 mm x 25 mm.

5050128 Formadora hambúrgueres PH-5

Inclui

- 500 unidades de papel celofane de Ø 103 mm.





Abre Latas

Abertura de latas rápida e segura

Desenhado para permitir a abertura de vários tamanhos de latas.

- ▶ As características da folha e engrenagens evitam fragmentos de metais ou arestas cortantes.
- ▶ Construção composta de materiais alimentares seleccionados, resistentes que garante uma ação suave com desgaste mínimo.
- ▶ Lâminas com tratamento antibacteriano.
- ▶ Revestimento preto antibacteriano, que permite mostrar a sujidade, facilitando a limpeza.
- ▶ Porta-lâminas fácil de desmontar que permite a lavagem na máquina de lavar loiça.
- ▶ Modelo indicado para abrir até 40 latas/dia.
- ▶ Homologado pela NSF Internacional (regulamento de higiene, limpeza e materiais aptos para contato com alimentos).
- ▶ Dimensões: 110 x 250 x 800 mm.
- ▶ Peso líquido: 2.5 Kg.



ABRE LATAS INDUSTRIAL EZ-40

Abertura de latas rápida e segura

Desenhado para abrir uma grande variedade de tamanhos de latas.

- ▶ Altura máxima da lata 560 mm.
- ▶ Dimensões: 110 x 250 x 800 mm.

5040010	Abre-latas industrial EZ-40	
---------	-----------------------------	--





www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



Embaladoras a vácuo industriais - Gama "Sensor"

Gama SE. Vácuo controlado por um sensor de grande precisão.

As embaladoras a vácuo profissionais Sammic permitem prolongar o tempo de conservação dos alimentos crus ou cozinhados, sem que se ressequem ou misturem sabores e odores.



Construção de máxima qualidade

- ▶ Equipadas com bombas Busch.
- ▶ Vácuo controlado por um sensor de grande precisão.
- ▶ Soldadura dupla ou cordão duplo de selagem para garantir a durabilidade do embalamento.
- ▶ Barra de soldadura sem cabos.
- ▶ Carroçaria e cuba de aço inoxidável.
- ▶ Cuba embutida nas séries 200, 300 e 400.
- ▶ Tampa amortecida de policarbonato transparente.
- ▶ Pannel de comandos digital.
- ▶ Pannel equipado com display que indica a percentagem exata de vácuo.

Prestações avançadas em todos os modelos

- ▶ Segurança no embalamento de líquidos graças ao control sensor.
- ▶ Preparadas para ligar a kit de vácuo exterior Vac Norm com descompressão automática.
- ▶ Programa de selagem de sacos.
- ▶ Botão "pausa" para marinar alimentos.
- ▶ Descompressão a impulsos para proteger o produto ao embalar e evitar rupturas no saco de vácuo.
- ▶ Vácuo plus que permite programar até 10 segundos de vácuo extra.

Garantias de higiene e durabilidade

- ▶ Barra de soldadura sem cabos para uma limpeza fácil e cómoda da cuba.
- ▶ Cuba com bordas arredondadas para facilitar a sua limpeza.
- ▶ Sistema de segurança com proteções por falha de vácuo.
- ▶ Programa dry-oil para secagem da bomba.
- ▶ Contador de horas para mudança de óleo.

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



Bombas Busch: garantia de qualidade.



Vácuo controlado por sensor.

	SERIE 200	SERIE 300	SERIE 400	SERIE 500	SERIE 600	SERIE 800
CAPACIDADE DA BOMBA (M ³ /H)	4 / 6 / 8	6 / 8 / 10 / 16	10 / 16 / 20	20	40 / 63	63 / 100
TIPO SOLDADURA	Dupla					
COMPRIMENTO BARRA SOLDADURA (MM)	280	320	420	420+420	413+656 465+465	530+848 581+581 848+848
ALIMENT. ELÉCTRICA	230V / 50-60 Hz / 1~				230-400V / 50-60 Hz / 3N~	
PRESSÃO MÁXIMA DE VÁCUO (MBAR)	2	2	2	2	0.5	0.5
DIMENSÃO DE CÂMARA (MM)						
LARGURA	288	330	430	560	672	864
PROFUNDIDADE	334	360	415	430	481	603
ALTURA	111	155	145/180/180	183	200	215
DIMENSÃO EXTERIOR (MM)						
LARGURA	337	384	484	625	740	960
PROFUNDIDADE	431	465	529	537	566	757
ALTURA	307	403	413/448/448	513	997	998
PESO LÍQUIDO (Kg)	24/32/32	36/36/39/42	49/51/57	81	145/159	232/250
FORNECIMENTO	1 prancha de enchimento					



SÉRIE 200

Modelo compacto de bancada: barra de soldadura de 280 mm.

► Cuba embutida.

Inclui

· Tábua de enchimento

Opcional

· Sacos para embalar a vácuo
· Kit de vácuo exterior Vac-Norm, recipientes e acessórios
· Tábuas de enchimento adicionais



NSF

		Comprimento da barra	Capacidade da bomba	
1140620	Embaladora de vácuo SE-204 230/50-60/1	280 mm	4 m3/h	
1140622	Embaladora de vácuo SE-206 230/50-60/1	280 mm	6 m3/h	
1141080	Embaladora de vácuo SE-208 230/50-60/1	280 mm	8 m3/h	

SÉRIE 300

Modelo de bancada: barra de soldadura de 320 mm.

► Cuba embutida.

Inclui

· Tábua de enchimento

Opcional

· Sacos para embalar a vácuo
· Kit de vácuo exterior Vac-Norm, recipientes e acessórios
· Suporte para embalar líquidos
· Tábuas de enchimento adicionais



NSF

		Comprimento da barra	Capacidade da bomba	
1140626	Embaladora de vácuo SE-306 230/50-60/1	320 mm	6 m3/h	
1141083	Embaladora de vácuo SE-308 230/50-60/1	320 mm	8 m3/h	
1140628	Embaladora de vácuo SE-310 230/50-60/1	320 mm	10 m3/h	
1140630	Embaladora de vácuo SE-316 230/50-60/1	320 mm	16 m3/h	

SÉRIE 400
Modelo de bancada: barra de soldadura de 420 mm

▶ Cuba embutida.


Inclui

· Tábua de enchimento

Opcional

- Sacos para embalar a vácuo
- Kit de vácuo exterior Vac-Norm, recipientes e acessórios
- Kit de corte de saco
- Suporte para embalar líquidos
- Tábuas de enchimento adicionais

		Comprimento da barra	Capacidade da bomba	
1140634	Embaladora de vácuo SE-410 230/50-60/1	420 mm	10 m3/h	
1140636	Embaladora de vácuo SE-416 230/50-60/1	420 mm	16 m3/h	
1140638	Embaladora de vácuo SE-420 230/50-60/1	420 mm	20 m3/h	

SÉRIE 500
Modelo de bancada: Duas barras de soldadura paralelas de 420+420mm.

▶ Cuba de forma alargada.


Inclui

· Tábua de enchimento

Opcional

- Sacos para embalar a vácuo
- Kit de vácuo exterior Vac-Norm, recipientes e acessórios
- Kit de corte de saco
- Suporte para embalar líquidos
- Tábuas de enchimento adicionais

		Comprimento da barra	Capacidade da bomba	
1140642	Embaladora de vácuo SE-520 230/50-60/1	420+420 mm	20 m3/h	



SÉRIE 600

Modelo de chão com duas barras de soldadura



Inclui

- Tábua de enchimento

Opcional

- Sacos para embalar a vácuo
- Kit de vácuo exterior Vac-Norm, recipientes e acessórios
- Kit de corte de saco
- Suporte para embalar líquidos
- Tábuas de enchimento adicionais



		Comprimento da barra	Capacidade da bomba	
☐	1140650	Embaladora de vácuo SE-604 230-400/50/3N	413+656 mm	40 m3/h
☐	1140651	Embaladora de vácuo SE-604 CC 230-400/50/3N	465+465 mm	40 m3/h
☐	1140662	Embaladora de vácuo SE-606 230-400/50/3N	413+656 mm	63 m3/h
☐	1140663	Embaladora de vácuo SE-606 CC 230-400/50/3N	465+465 mm	63 m3/h



SÉRIE 800
Modelo de chão com duas barras de soldadura

Inclui

- Tábua de enchimento

Opcional

- Sacos para embalar a vácuo
- Kit de vácuo exterior Vac-Norm, recipientes e acessórios
- Kit de corte de saco
- Suporte para embalar líquidos
- Tábuas de enchimento adicionais

		Comprimento da barra	Capacidade da bomba	
☐	1140680	Embaladora de vácuo SE-806 230-400/50/3N	530+848 mm	63 m3/h
☐	1140681	Embaladora de vácuo SE-806 CC 230-400/50/3N	581+581 mm	63 m3/h
☐	1140682	Embaladora de vácuo SE-806 LL 230-400/50/3N	848+848 mm	63 m3/h
☐	1140696	Embaladora de vácuo SE-810 400/50-60/3N	530+848 mm	100 m3/h
☐	1140697	Embaladora de vácuo SE-810 CC 400/50-60/3N	581+581 mm	100 m3/h
☐	1140698	Embaladora de vácuo SE-810 LL 400/50-60/3N	848+848 mm	100 m3/h

ACESSÓRIOS
Carro-suporte para embaladoras


Para uma fácil deslocação da embaladora e acessórios.

Fabricado em aço inoxidável.

1140560	Carro-Suporte SE/SU-400 (505x550x630 mm)	
1140561	Carro-Suporte SE/SU-500 (645x555x630 mm)	

Kit corte de sacos

Para embaladoras a vácuo

Corta a parte excedente do saco após a soldadura.



2149772	Soldadura corte 420mm SE/SU-400/500	
2149774	Soldadura corte 413mm SE/SU-600	
2149773	Soldadura corte 656mm SE/SU-600	
2149775	Soldadura corte 465mm SE/SU-600CC	
2149777	Soldadura corte 530mm 800	
2149776	Soldadura corte 848mm 800	
2149778	Soldadura corte 581mm 800 CC	
2149779	Soldadura corte 662mm SU-6000	



Conjunto prancha de enchimento



- ▶ Permite colocar os produtos na horizontal em câmaras maiores.
- ▶ Fabricado em polietileno.

2149790	Prancha enchimento S-200 R	
2149791	Prancha enchimento SE/SU-300	
2149792	Prancha enchimento SE/SU-400	
2149793	Prancha enchimento SE/SU-500	
2149794	Prancha enchimento SE/SU-600LC	
2149795	Prancha enchimento SE/SU-600CC	
2149796	Prancha enchimento 800	
2149797	Prancha enchimento 800CC	
2149798	Prancha enchimento 800LL	
2149563	Prancha enchimento SU-6000	

Suporte líquidos



Para embaladoras a vácuo.

- ▶ Fabricado em policabornato para as séries 400-500-600.
- ▶ Fabricado em aço inoxidável para série 800.
- ▶ Topo regulável para ajuste de sacos.

2149531	Suporte líquidos SE/SU-300	
2149020	Suporte líquidos SE/SU-400/500	
2149074	Suporte líquidos SE/SU-600	
2141798	Suporte líquidos SE/SU-800	

Kit Vac-Norm



Para embaladoras de pé e bancada.

Para realizar vácuo em cuvetes vac-norm, com alimentos cozinhados, prolongando a duração do produto.

- ▶ Comprimento do tubo de 1,5 m.

2149244	Vac-Norm (mod. bancada)	
2149257	Vac-Norm (mod. de chão)	

Recipientes Vac-Norm



Cuvetes em aço inoxidável, de medidas gastronorm, para realizar o vácuo exterior de embaladoras.

Ideais para qualquer tipo de alimento e em especial para os mais líquidos.

5140104	Recipiente Vac-Norm 1/1 de 100	
5140102	Recipiente Vac-Norm 1/1 de 150	
5140100	Recipiente Vac-Norm 1/1 de 200	
5140108	Recipiente Vac-Norm 1/2 de 100	
5140106	Recipiente Vac-Norm 1/2 de 150	
5140112	Recipiente Vac-Norm 1/3 de 100	
5140110	Recipiente Vac-Norm 1/3 de 150	
5140114	Tampa Vac-Norm 1/1	
5140116	Tampa Vac-Norm 1/2	
5140117	Tampa Vac-Norm 1/2 inox	
5140118	Tampa Vac-Norm 1/3	
5140120	Junta tampa Vac-Norm 1/1	
5140122	Junta tampa Vac-Norm 1/2	
5140124	Junta tampa Vac-Norm 1/3	
5140126	Válvula tampa Vac-Norm	

Sacos lisos para embalar a vácuo


Para embalar a vácuo e cozedura sous-
vide.

Para a conservação e cozedura até
80°C e 120°C.

- ▶ Fabricados em PA/PE.
- ▶ Sem BPA.
- ▶ Espessura: 90µ.

1140600	Sacos lisos 180X300 80°C (pack 100 unid.)	
1140602	Sacos lisos 300X400 80°C (pack 100 unid.)	
1140601	Sacos lisos 350X550 80°C (pack 100 unid.)	
1140605	Sacos lisos 180X300 120° (pack 100 unid.)	
1140606	Sacos lisos 300X400 120° (pack 100 unid.)	
1140607	Sacos lisos 350X550 120° (pack 100 unid.)	
5140250	Sacos lisos 150x150 80°C (pack 1000 unid.)	
5140251	Sacos lisos 165x200 80°C (pack 1000 unid.)	
5140252	Sacos lisos 180x300 80°C (pack 1000 unid.)	
5140253	Sacos lisos 300x400 80°C (pack 1000 unid.)	
5140258	Sacos lisos 350x550 80°C (pack 1000 unid.)	
5140254	Sacos lisos 150x150 120°C (pack 1000 unid.)	
5140255	Sacos lisos 165x200 120°C (pack 1000 unid.)	
5140256	Sacos lisos 180x300 120°C (pack 1000 unid.)	
5140257	Sacos lisos 300x400 120°C (pack 1000 unid.)	
5140259	Sacos lisos 350x550 120°C (pack 1000 unid.)	

Embaladoras a vácuo industriais - Gama "Sensor Ultra"

Gama SU. Vácuo controlado por sensor, ampla gama de opções e ecrã LCD a cores 3.9".

As embaladoras a vácuo profissionais Sammic permitem prolongar o tempo de conservação dos alimentos crus ou cozinhados, sem perda de peso, sem que se ressequem ou misturem sabores e odores.



Construção de máxima qualidade

- ▶ Equipadas com bombas Busch.
- ▶ Vácuo controlado por um sensor de grande precisão.
- ▶ Painel de comandos digital com ecrã LCD a cores de 3.9": toda a informação numa vista de olhos.
- ▶ Teclado tátil retroiluminado protegido contra derramamento de líquidos.
- ▶ Soldadura dupla ou cordão duplo de selagem para garantir a durabilidade do embalamento.
- ▶ Barra de soldadura sem cabos.
- ▶ Carroçaria e cuba em aço inoxidável.
- ▶ Cuba embutida nas séries 300 e 400.
- ▶ Tampa amortecida de policarbonato transparente.

Prestações avançadas em todos os modelos

- ▶ Memória de programas: capacidade para memorizar 25 programas diferentes com opção de bloqueio.
- ▶ Programa de vácuo por etapas para produtos macios do tipo poroso.
- ▶ Sistema de deteção do ponto de evaporação de líquidos, garantindo o máximo vácuo possível.
- ▶ Descompressão progressiva para evitar a perfuração do saco com produtos de arestas afiadas.
- ▶ Preparadas para ligar a kit de vácuo exterior Vac Norm com descompressão automática.
- ▶ Programa de selagem de sacos.
- ▶ Botão "pausa" para marinar alimentos.
- ▶ Sistema de soldadura "plus" opcional para selagem de sacos de tipo metálico.
- ▶ Sistema de impressão de etiquetas opcional, graças à conectividade bluetooth.
- ▶ Instalação do sistema de injeção de gás opcional.

Garantias de higiene e durabilidade

- ▶ Barra de soldadura sem cabos para uma limpeza fácil e cómoda da cuba.
- ▶ Cuba com bordas arredondadas para facilitar a sua limpeza.
- ▶ Sistema de segurança com proteções por falha de vácuo.
- ▶ Programa dry-oil para secagem da bomba.
- ▶ Contador de horas para mudança de óleo.
- ▶ Homologadas por NSF.



Sammic VAC
App



Bombas Busch: garantia de qualidade.



Vácuo controlado por sensor.



Prestações e opções avançadas.



Ampla catálogo de opções extra: soldadura plus, impressora, conectividade, gás inerte.

CARACTERÍSTICAS	SERIE 300	SERIE 400	SERIE 500	SERIE 600	SERIE 800	SERIE 6000
CAPACIDADE DA BOMBA (M ³ /H)	10 / 16	16 / 20	20	40 / 63	63 / 100	100 / 155
TIPO SOLDADURA	Dupla					
COMPRIMENTO BARRA SOLDADURA (MM)	320	420	420+420	413+656 465+465	530+848 581+581 848+848	2x(660+660)
POTÊNCIA ELÉCTRICA (W)	370 / 370	370 / 750	750	1.100 / 1.500	1.500 / 2.200	2.200 / 4.000
ALIMENT. ELÉCTRICA	230V / 50-60 Hz / 1~			230-400V / 50-60 Hz / 3N~		
PRESSÃO MÁXIMA DE VÁCUO (MBAR)	2	2	2	0.5	0.5	0.5
DIMENSÃO DE CÂMARA (MM)						
LARGURA	330	430	560	672	864	662
PROFUNDIDADE	360	415	430	481	603	874
ALTURA	155	180	183	200	215	205
DIMENSÃO EXTERIOR (MM)						
LARGURA	384	484	625	740	960	1640
PROFUNDIDADE	465	529	537	566	757	874
ALTURA	403	448	513	997	998	1370
PESO LÍQUIDO (Kg)	34/34/35	64/65/40	80	145/159	232/250	360
FORNECIMENTO	1 prancha de enchimento					4 pr. enchim.

SÉRIE 300
Modelo de bancada: barra de soldadura de 320 mm.

▶ Cuba embutida.

Inclui

· Tábua de enchimento

Opcional

- Gás inerte
- Impressora
- Conectividade Bluetooth
- Sacos para embalar a vácuo
- Kit de vácuo exterior Vac-Norm, recipientes e acessórios
- Suporte para embalar líquidos
- Tábuas de enchimento adicionais


NSF

	Comprimento da barra	Capacidade da bomba	
☐ Embaladora de vácuo SU-310 230/50-60/1	320 mm	10 m3/h	
☐ Embaladora de vácuo SU-316 230/50-60/1	320 mm	16 m3/h	

Opção Bluetooth e conexão da impressora (instalado)	+
Opção entrada de gás inerte SU-3XX/4XX (instalado)	+
Opção soldadura PLUS para SU-316 (instalado)	+



SÉRIE 400

Modelo de bancada: barra de soldadura de 420 mm

► Cuba embutida.

Inclui

· Tábua de enchimento

Opcional

- Gás inerte
- Impressora
- Conectividade Bluetooth
- Sacos para embalar a vácuo
- Kit de vácuo exterior Vac-Norm, recipientes e acessórios
- Kit de corte de saco
- Suporte para embalar líquidos
- Tábuas de enchimento adicionais



	Comprimento da barra	Capacidade da bomba	
☐ Embaladora a vácuo SU-416	420 mm	16 m3/h	
☐ Embaladora a vácuo SU-420	420 mm	20 m3/h	

Opção Bluetooth e conexão da impressora (instalado)	+
Opção entrada de gás inerte SU-3XX/4XX (instalado)	+
Opção soldadura PLUS para SU-420 (instalado)	+



SÉRIE 500
Modelo de bancada: Duas barras de soldadura paralelas de 420+420mm.

▶ Cuba de forma alargada.

Inclui

· Tábua de enchimento

Opcional

- Gás inerte
- Soldadura plus
- Impressora
- Conectividade Bluetooth
- Sacos para embalar a vácuo
- Kit de vácuo exterior Vac-Norm, recipientes e acessórios
- Kit de corte de saco
- Suporte para embalar líquidos
- Tábuas de enchimento adicionais



	Comprimento da barra	Capacidade da bomba	
 Embaladora a vácuo SU-520	420+420 mm	20 m3/h	

Opção Bluetooth e conexão da impressora (instalado)	+
Opção entrada de gás inerte SU-520 (instalado)	+
Opção soldadura plus para SU-520 (instalado)	+



SÉRIE 600

Modelo de chão com duas barras de soldadura



Inclui

- Tábua de enchimento

Opcional

- Gás inerte
- Impressora
- Conectividade Bluetooth
- Sacos para embalar a vácuo
- Kit de vácuo exterior Vac-Norm, recipientes e acessórios
- Kit de corte de saco
- Suporte para embalar líquidos
- Tábuas de enchimento adicionais



	Comprimento da barra	Capacidade da bomba	
☐ Embaladora a vácuo SU-604	413+656 mm	40 m3/h	
☐ Embaladora a vácuo SU-606	413+656 mm	63 m3/h	
☐ Embaladora a vácuo SU-604CC	465+465 mm	40 m3/h	
☐ Embaladora a vácuo SU-606CC	465+465 mm	63 m3/h	

Opção Bluetooth e conexão da impressora (instalado)	+
Opção entrada de gás inerte SU-6XX (instalado)	+
Opção soldadura PLUS para SU-606 (instalado)	+

SÉRIE 800
Modelo de chão com duas barras de soldadura

Inclui

- Tábua de enchimento

Opcional

- Gás inerte
- Impressora
- Conectividade Bluetooth
- Sacos para embalar a vácuo
- Kit de vácuo exterior Vac-Norm, recipientes e acessórios
- Kit de corte de saco
- Suporte para embalar líquidos
- Tábuas de enchimento adicionais



	Comprimento da barra	Capacidade da bomba	
Embaladora a vácuo SU-806	530+848 mm	63 m3/h	
Embaladora a vácuo SU-806CC	581+581 mm	63 m3/h	
Embaladora a vácuo SU-806LL	848+848 mm	63 m3/h	
Embaladora a vácuo SU-810	530+848 mm	100 m3/h	
Embaladora a vácuo SU-810CC	581+581 mm	100 m3/h	
Embaladora a vácuo SU-810LL	848+848 mm	100 m3/h	

Opção Bluetooth e conexão da impressora (instalado)	+
Opção entrada de gás inerte SU-8XX (instalado)	+
Opção soldadura PLUS para SU-810 (instalado)	+



SÉRIE 6000

Embaladora de dupla câmara

Embaladora de grande produção com tampa basculante e dupla câmara.



Inclui

- 4 tábuas de enchimento

Opcional

- Gás inerte
- Impressora
- Conectividade Bluetooth
- Sacos para embalar a vácuo
- Kit de vácuo exterior Vac-Norm, recipientes e acessórios
- Kit de corte de saco
- Suporte para embalar líquidos
- Tábuas de enchimento adicionais

	Comprimento da barra	Capacidade da bomba	
Embaladora a vácuo SU-6100	2 x (662+662) mm	100 m3/h	
Embaladora a vácuo SU-6160	2 x (662+662) mm	155 m3/h	

Opção Bluetooth e conexão da impressora (instalado)

+

Opção entrada de gás inerte SU-61XX (instalado)

+

Opção soldadura plus para SU-6160 (instalado)

+



ACESSÓRIOS
Impressora RB para embaladora SU


Impressora térmica direta ou de transferência térmica para imprimir etiquetas

1140568	Impressora RB para embaladora SU	
---------	----------------------------------	--

Para imprimir etiquetas diretamente desde da embaladora de vácuo SU equipadas com esta funcionalidade.

- ▶ Tecnologias de impressão suportadas: transferências térmica / térmica direta.
- ▶ A impressão por transferência térmica é ideal para cozedura sous-vide: as etiquetas (tipo ribbon) suportam 100°C.
- ▶ Resolução: 203 dpi - 8 dot/mm.
- ▶ 8 MB memória flash.
- ▶ Velocidade de impressão: 127mm/s - 5 polegadas por segundo.
- ▶ Suporte de múltiplas páginas de códigos.
- ▶ Emulações.
- ▶ Fácil de usar. Fácil manutenção.

Etiquetas térmicas para impressora CG2 / RB

Etiquetas térmicas protegidas. 4 rolos de 1.000 etiquetas.

1140566	Etiquetas para impressora SU (4 x 1000)	
---------	---	--

Etiquetas com capa plástica de 56 x 45 mm. com pré corte.

Válidas para a impressora CG2 / RB.

Etiquetas de transferência térmica para impressora RB

Etiquetas de transferência térmica.

Etiquetas não térmicas de 55x45mm / 55x90mm e rolo ribbon, submergíveis no SmartVide até 100°C.

1140567	Etiquetas+ribbon para impressora SU (5000 et. 55x45mm)	
---------	--	--

Válidas para a impressora RB da Sammic.

Carro-suporte para embaladoras


Para uma fácil deslocação da embaladora e acessórios.

Fabricado em aço inoxidável.

1140560	Carro-Suporte SE/SU-400 (505x550x630 mm)	
1140561	Carro-Suporte SE/SU-500 (645x555x630 mm)	



Kit corte de sacos

Para embaladoras a vácuo

Corta a parte excedente do saco após a soldadura.



2149772	Soldadura corte 420mm SE/SU-400/500	
2149774	Soldadura corte 413mm SE/SU-600	
2149773	Soldadura corte 656mm SE/SU-600	
2149775	Soldadura corte 465mm SE/SU-600CC	
2149777	Soldadura corte 530mm 800	
2149776	Soldadura corte 848mm 800	
2149778	Soldadura corte 581mm 800 CC	
2149779	Soldadura corte 662mm SU-6000	

Conjunto prancha de enchimento

- ▶ Permite colocar os produtos na horizontal em câmaras maiores.
- ▶ Fabricado em polietileno.



2149790	Prancha enchimento S-200 R	
2149791	Prancha enchimento SE/SU-300	
2149792	Prancha enchimento SE/SU-400	
2149793	Prancha enchimento SE/SU-500	
2149794	Prancha enchimento SE/SU-600LC	
2149795	Prancha enchimento SE/SU-600CC	
2149796	Prancha enchimento 800	
2149797	Prancha enchimento 800CC	
2149798	Prancha enchimento 800LL	
2149563	Prancha enchimento SU-6000	

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

Suporte líquidos

Para embaladoras a vácuo.

- ▶ Fabricado em policabornato para as séries 400-500-600.
- ▶ Fabricado em aço inoxidável para série 800.
- ▶ Topo regulável para ajuste de sacos.



2149531	Suporte líquidos SE/SU-300	
2149020	Suporte líquidos SE/SU-400/500	
2149074	Suporte líquidos SE/SU-600	
2141798	Suporte líquidos SE/SU-800	

Kit Vac-Norm

Para embaladoras de pé e bancada.

Para realizar vácuo em cuvetes vac-norm, com alimentos cozinhados, prolongando a duração do produto.

- ▶ Comprimento do tubo de 1,5 m.



2149244	Vac-Norm (mod. bancada)	
2149257	Vac-Norm (mod. de chão)	

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

Recipientes Vac-Norm



Cuvetes em aço inoxidável, de medidas gastronorm, para realizar o vácuo exterior de embaladoras.

Ideais para qualquer tipo de alimento e em especial para os mais líquidos.

5140104	Recipiente Vac-Norm 1/1 de 100	
5140102	Recipiente Vac-Norm 1/1 de 150	
5140100	Recipiente Vac-Norm 1/1 de 200	
5140108	Recipiente Vac-Norm 1/2 de 100	
5140106	Recipiente Vac-Norm 1/2 de 150	
5140112	Recipiente Vac-Norm 1/3 de 100	
5140110	Recipiente Vac-Norm 1/3 de 150	
5140114	Tampa Vac-Norm 1/1	
5140116	Tampa Vac-Norm 1/2	
5140117	Tampa Vac-Norm 1/2 inox	
5140118	Tampa Vac-Norm 1/3	
5140120	Junta tampa Vac-Norm 1/1	
5140122	Junta tampa Vac-Norm 1/2	
5140124	Junta tampa Vac-Norm 1/3	
5140126	Válvula tampa Vac-Norm	

Sacos lisos para embalar a vácuo



Para embalar a vácuo e cozedura sous-vide.

Para a conservação e cozedura até 80°C e 120°C.

- Fabricados em PA/PE.
- Sem BPA.
- Espessura: 90µ.

1140600	Sacos lisos 180X300 80°C (pack 100 unid.)	
1140602	Sacos lisos 300X400 80°C (pack 100 unid.)	
1140601	Sacos lisos 350X550 80°C (pack 100 unid.)	
1140605	Sacos lisos 180X300 120° (pack 100 unid.)	
1140606	Sacos lisos 300X400 120° (pack 100 unid.)	
1140607	Sacos lisos 350X550 120° (pack 100 unid.)	
5140250	Sacos lisos 150x150 80°C (pack 1000 unid.)	
5140251	Sacos lisos 165x200 80°C (pack 1000 unid.)	
5140252	Sacos lisos 180x300 80°C (pack 1000 unid.)	
5140253	Sacos lisos 300x400 80°C (pack 1000 unid.)	
5140258	Sacos lisos 350x550 80°C (pack 1000 unid.)	
5140254	Sacos lisos 150x150 120°C (pack 1000 unid.)	
5140255	Sacos lisos 165x200 120°C (pack 1000 unid.)	
5140256	Sacos lisos 180x300 120°C (pack 1000 unid.)	
5140257	Sacos lisos 300x400 120°C (pack 1000 unid.)	
5140259	Sacos lisos 350x550 120°C (pack 1000 unid.)	



Embaladoras a vácuo industriais - Gama EXT

Embaladoras a vácuo semiprofissionais

Embaladora sem câmara para sacos com relevo ou containers, com vácuo controlado por sensor.



- ▶ Máquinas de embalar de sucção exterior.
- ▶ Vácuo controlado por sensor.
- ▶ Para soldar sacos com relevo de vários tamanhos.
- ▶ Funcionamento automático ou só vácuo.
- ▶ Bomba autolubrificante, sem manutenção.
- ▶ 3 níveis de soldadura, ajustável por tempo de soldadura, permitindo selar os sacos para cozedura a vácuo.



www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

	SV-33	SV-43
CARACTERÍSTICAS		
CAPACIDADE DA BOMBA	13l/min	21l/min
COMPRIMENTO DA BARRA	330mm	430mm
POTÊNCIA TOTAL	380W	450W
DIMENSÕES EXTERIORES		
LARGURA	390mm	490mm
PROFUNDIDADE	300mm	295mm
ALTURA	180mm	180mm
PESO LÍQUIDO	6Kg	8.2Kg



www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



EMBALADORA A VÁCUO SV-33

Embaladora a vácuo semiprofissional. 13l/min. 330mm.

Embaladora sem câmara para sacos com relevo, com vácuo controlado por sensor. Barra de soldadura de 330mm. e bomba autolubrificante de 13 l/min.

5140215	Embaladora a vácuo SV-33 230/50/1	
---------	-----------------------------------	--



EMBALADORA A VÁCUO SV-43

Embaladoras a vácuo semiprofissional. 21l/min. 430mm.

Embaladora sem câmara para sacos com relevo, com vácuo controlado por sensor. Barra de soldadura de 430mm. e bomba autolubrificante de 21 l/min.

5140225	Embaladora a vácuo SV-43 230/50-60/1	
---------	--------------------------------------	--

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

ACESSÓRIOS

Sacos com relevo para embalar a vácuo



Especialmente desenhados para máquinas de vácuo sem câmara

Película com relevo que permite a extração do ar sem câmara.

- ▶ Fabricados em PA/PE com estrutura multicapa.
- ▶ Sem BPA.
- ▶ Espessura: 105 / 90 µ.

1140610	Sacos com relevo 180X300 (pack 100 unid.)	
1140613	Sacos com relevo 300X400 (pack 50 unid.)	
1140614	Sacos com relevo 350X550 (pack 50 unid.)	

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



Sonha com uma técnica culinária que...

...garanta a cozedura a uma **temperatura controlada com precisão**, preservando as qualidades do produto e realçando o seu sabor e a sua textura?

...Permite cozinhar os produtos nos seus próprios sucos, podendo estes ser utilizados imediatamente para **realçar os sabores**?

...Requer muito **pouco tempo de dedicação direta**, permitindo fazer outras tarefas enquanto o produto está a ser cozinhado?

...reduza para **metade os tempos** de marinada e maceração de ingredientes?

... **funde e aromatiza** azeites, gorduras e outros produtos aplicando a técnica de temperatura controlada?

...permita aumentar as margens pela **ausência de perdas de peso nos produtos**?

...ofereça um **rendimento profissional**?

...permita realizar um **controlo HACCP** eficaz?

...**possa levar consigo**, onde quer que vá?



SMARTVIDE

Cozedores Sous-Vide Smartvide

Cozedura a vácuo a baixa temperatura, para obter o melhor dos alimentos.

A cozedura a vácuo a temperatura controlada converteu-se numa técnica indispensável para qualquer cozinha que pretenda estar atualizada. Esta técnica permite obter produtos mais tenros, saborosos e com melhor textura, com a mínima perda de humidade e peso.

Vantagens da cozedura sous-vide

Qualidade do produto: produtos mais tenros, saborosos e com a melhor textura.

- ▶ Perda mínima de humidade e peso.
- ▶ Preserva o sabor e o aroma.
- ▶ Realça os sabores e retém as cores.
- ▶ Preserva os nutrientes ao contrário da cozinha tradicional.
- ▶ Foi demonstrado que a cozedura a vácuo retém muito mais as vitaminas que a cozedura tradicional ou a vapor.
- ▶ Necessidade mínima de adição de gordura e sal à comida.
- ▶ Resultados consistentes.

Vantagens organizacionais e económicas:

- ▶ Maximiza a preparação antecipada e facilita o trabalho em horas de ponta.
- ▶ Desperdício mínimo de produto e controle preciso de rações e custos.
- ▶ Baixo consumo de energia em comparação com fornos.
- ▶ A cozedura sem gás reduz a temperatura da cozinha e o risco de incêndios.
- ▶ Possibilidade de regenerar pratos diferentes ao mesmo tempo.
- ▶ Redução de tempos de limpeza.
- ▶ Uso muito simples e resultados uniformes e consistentes.
- ▶ A planificação da produção permite ampliar o menu.

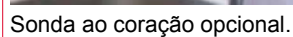
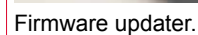
SmartVide by Sammic:

- ▶ Permite a sua utilização em cuvetes gastronorm de diferentes tamanhos.
- ▶ Fácil armazenagem e transporte.
- ▶ Estabilidade / uniformidade de $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$.
- ▶ Profundidade mínima de trabalho: 150 mm.
- ▶ Conetividade Bluetooth.
- ▶ HACCP-ready.
- ▶ SmartVideTrack ready.
- ▶ Memória de receitas.
- ▶ Atualização contínua do software.
- ▶ Sonda ao coração opcional

Mais informação em www.sous-vide.cooking



	SMARTVIDE5	SMARTVIDE7	SMARTVIDE 9	SMARTVIDE X
CAPACIDADE	30l	56l	56l	56l
SONDA AO CENTRO	O	O	O	O
CONECTIVIDADE BLUETOOTH	sim	sim	sim	sim
PREPARADO PARA HACCP	sim	sim	sim	sim
FIRMWARE UPDATE	sim	sim	sim	sim
ECRÃ TÁTIL	-	-	-	sim
JANBY TRACK-READY	sim	sim	sim	sim
JANBY TRACK MINI INTEGRADO	-	-	-	sim
ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA				
POTÊNCIA TOTAL	1600W	2000W	2000W	2000W
DIMENSÕES EXTERIORES				
PESO LÍQUIDO	3.1Kg	3.6Kg	4.2Kg	4.4Kg



SmartVide App



Download on the
App Store



ANDROID APP ON
Google play



Bluetooth[®] SMART





COZEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 5

Capacidade máx: 30 litros.

Cozedor sous-vide profissional de grande precisão e fiabilidade. Fácil de utilizar e portátil.

- ▶ Ligação Bluetooth.
- ▶ HACCP-ready.
- ▶ Sonda coração opcional.
- ▶ Atualização contínua do software.

1180100	SmartVide 5 230/50-60/1	
---------	-------------------------	--

Opcional

- Saco de transporte
- Sonda coração
- Cuba isolada
- Tampa



COZEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 7

Capacidade máx: 56 litros.

Cozedor sous-vide profissional de grande precisão e fiabilidade. Fácil de utilizar e portátil.

- ▶ Ligação Bluetooth.
- ▶ HACCP-ready.
- ▶ Sonda coração opcional.
- ▶ Atualização contínua do software.

1180120	SmartVide 7 230/50-60/1	
---------	-------------------------	--

Opcional

- Saco de transporte
- Sonda coração
- Cubas isoladas
- Tampas



COZEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 9

Capacidade máx: 56 litros.

Cozedor sous-vide profissional de grande precisão e fiabilidade. Fácil de utilizar e portátil.

- ▶ Ligação Bluetooth.
- ▶ HACCP-ready.
- ▶ Sonda coração opcional.
- ▶ Atualização contínua do software.

1180140	SmartVide 9 230/50-60/1	
---------	-------------------------	--

Inclui

- Saco de transporte

Opcional

- Sonda coração
- Cubas isoladas
- Tampas


novidade
COZEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE X

Capacidade máx: 56 litros.

Cozedor sous-vide profissional de grande precisão e fiabilidade. Fácil de utilizar e portátil.

- ▶ Conetividade: Bluetooth / WIFI.
- ▶ HACCP-ready.
- ▶ Sonda ao coração opcional e controlo por sonda.
- ▶ Atualização contínua do software.
- ▶ Ecrã tátil de 5" a cores.

1180160	SmartVide X 230/50-60/1	
---------	-------------------------	--

Inclui

- Janby Track Mini (requer ativação)
- Saco de transporte.

Opcional

- Sonda coração.
- Cuba isolada.
- Cubas potenciadas.
- Tampa.
- Bolas anti-vapor.
- Janby Track (disponível em janby.kitchen)

ACESSÓRIOS
Sonda Sous-Vide

Para chegar ao coração do produto.

Para SmartVide 5 / SmartVide 7 /
SmartVide 9 / SmartVide X / SmartVide8
Plus / SmartVide 8



1180090	Sonda coração SmartVide	
---------	-------------------------	--

Membranas Sous-Vide

Membrana para manter o vácuo no saco
ao utilizar a sonda.



5170060	Membrana 10mm x 4m sous-vide	
---------	------------------------------	--

Cuba isolada para Sous-Vide

Especial para o cozedor portátil
SmartVide

- ▶ Fabricado em aço inoxidável.
- ▶ Disponível em 2 medidas.
- ▶ Inclui torneira de despejo.



1180060	Cuba 28 SmartVide (1/1 de 200mm)	
1180065	Cuba 56 SmartVide (2/1 de 200mm)	

Cuba potenciada para SmartVide X



A cuba potenciada liga se ao SmartVide X, que a controla para conseguir um aquecimento mais rápido da água. Especialmente indicada para cozinhar produtos congelados ou muito frios.

Fabricada em aço inoxidável.

Inclui base separadora para isolar o produto do fundo, para permitir que a água circule pela base e se obtenha uma cozedura uniforme.

1180070	Cuba potenciada 28 l SmartVide · 750W · 230/50-60/1	
1180075	Cuba potenciada 56 l SmartVide · 1500W · 230/50-60/1	

Tampas para SmartVide



Tampa para cozedura sous-vide.

- Fabricado em aço inoxidável (GN 1/1) ou policarbonato (GN 2/1).
- Impede a evaporação da água durante a cozedura.
- Adapta-se aos recipientes gastronorm 1/1 e 2/1 ou a cubas isoladas Sammic.
- Equipado com asa.

1180062	Tampa 28 GN 1/1 SmartVide 7 / 9 / 8 / 6 / X	
1180063	Tampa 28 GN 1/1 SmartVide 5 / 4	
1180067	Tampa 56 GN 2/1 SmartVide 7 / 9 / 8 / 6 / X	

Sacos para cozedura sous-vide



1140605	Sacos lisos 180X300 120° (pack 100 unid.)	
1140606	Sacos lisos 300X400 120° (pack 100 unid.)	
1140607	Sacos lisos 350X550 120° (pack 100 unid.)	
5140254	Sacos lisos 150x150 120°C (pack 1000 unid.)	
5140255	Sacos lisos 165x200 120°C (pack 1000 unid.)	
5140256	Sacos lisos 180x300 120°C (pack 1000 unid.)	
5140257	Sacos lisos 300x400 120°C (pack 1000 unid.)	
5140259	Sacos lisos 350x550 120°C (pack 1000 unid.)	

Bases separadoras



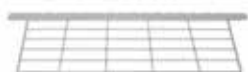
Bases separadoras de aço inoxidável para cubas isoladas, cubas potenciadas ou cuvetes Gastronorm.

Permite isolar o produto do fundo, para permitir que a água circule pela base e se obtenha uma cozedura uniforme.

1180190	Base separadora para cuba 28l	
1180191	Base separadora para cuba 56l	



Divisórias de cuba



Permitem organizar os alimentos dentro de uma cuba isolada ou potenciada para SmartVide.

Fabricadas em aço inoxidável.

As divisórias apoiam-se em dois suportes.

As divisórias intermédias apoiam-se numa divisória e um suporte.

NOTA: Os suportes pedem-se em separado (pack de dois suportes).

Dimensões totais:

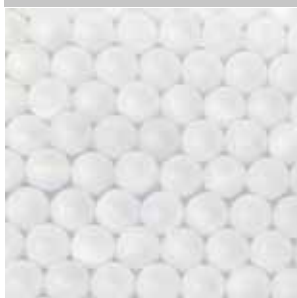
- ▶ Divisor S: 378.4 x 3 x 213 mm
- ▶ Divisor M: 584.4 x 3 x 213 mm
- ▶ Divisor L: 700.4 x 3 x 213 mm
- ▶ Divisor intermédio 1/2: 294.5 x 3 x 213 mm
- ▶ Divisor intermédio 2/3: 354.5 x 3 x 213 mm
- ▶ Suporte divisor cuba: 418.6 x 36.5 x 90 mm

Dimensões úteis:

- ▶ Divisor S: 286 x 3 x 183 mm
- ▶ Divisor M: 491 x 3 x 183 mm
- ▶ Divisor L: 611 x 3 x 183 mm
- ▶ Divisor intermédio 1/2: 243.5 x 3 x 183 mm
- ▶ Divisor intermédio 2/3: 303.5 x 3 x 183 mm

1180180	Divisor de cuba S (divisor para cuba 28l)	
1180181	Divisor de cuba M (divisor curto para cuba 56l)	
1180182	Divisor de cuba L (divisor longo para cuba 56l)	
1180183	Divisor intermédio 1/2 para cuba 56l	
1180184	Divisor intermédio 2/3 para cuba 56l	
1180188	Suporte divisor de cuba (2 peças)	

Bolas anti-vapor



Bolas para evitar a evaporação de líquidos

Bolas ocas antivapor de polipropileno de Ø20 mm.

- ▶ Criam uma capa de isolamento em qualquer banho maria aberto, evitando a perda de calor e a evaporação de água.
- ▶ Mantém os sacos em vácuo submersos.
- ▶ Reduz fumos e o risco de salpicos.
- ▶ Suporta até 110°C e pode usar-se praticamente com qualquer tipo de líquido.

1180080	Bolas anti-vapor Ø20, 1.000 unidades.	
---------	---------------------------------------	--

Saco de transporte SmartVide



Saco de transporte especial para SmartVide.

Incluído com SmartVide X e SmartVide9 e opcional para SmartVide7 e SmartVide5.

1180085	Saco de transporte para SmartVide	
---------	-----------------------------------	--



Cozedores Sous-Vide a banho-maria

- ▶ Sistema de cozedura a banho maria estático.
- ▶ Combina a precisão e a capacidade de trabalho própria sem depender de recipientes externos.
- ▶ Diferentes modelos e capacidades.
- ▶ Construção em aço inoxidável.
- ▶ Modelo de 14 ou 28 litros com possibilidade de integrar divisórias e modelo de duas cubas de 4 + 22 litros.
- ▶ Sensibilidade de $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$, uniformidade de $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$.



www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

	SVC-14	SVC-28	SVC-4-22D
TEMPERATURA			
PRECISÃO DISPLAY	0.01°C	0.01°C	0.01°C
INTERVALO	95 - 5 °C	95 - 5 °C	95 - 5 °C
CONTROL	PID-Adaptativo	PID-Adaptativo	PID-Adaptativo
SENSIBILIDADE	0.2°C	0.2°C	0.2°C
UNIFORMIDADE A 55°C	0.1°C	0.1°C	0.1°C
TEMPO			
RESOLUÇÃO	1'	1'	1'
DURAÇÃO CICLO(S)	1'-99h	1'-99h	1'-99h
CARACTERÍSTICAS GERAIS			
CAPACIDADE	14l	28l	4+22l
ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA	230V / 50-60 Hz / 1~	230V / 50-60 Hz / 1~	230V / 50-60 Hz / 1~
POTÊNCIA TOTAL	1500W	1900W	1250W
DIMENSÕES INTERNAS	300 x 300 x 150 mm	300 x 505 x 200 mm	152 x 300 x 150 mm
DIMENSÕES INTERNAS			505 x 300 x 150 mm
DIMENSÕES EXTERIORES	431 x 377 x 290 mm	332 x 652 x 290 mm	716 x 332 x 290 mm

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

**COZEDOR SOUS-VIDE SVC-14**

Capacidade: 14 litros.

Cozedor compacto a banho maria.

- Construído em aço inoxidável.
- Modelo de 14 litros com possibilidade de integrar divisórias (opcional).
- Sensibilidade de 0,2°C / Uniformidade de 0,1°C.

5170000	Sous-vide SVC-14 230/50-60/1	
---------	------------------------------	--

Inclui

- Torneira para esvaziamento

Opcional

- Divisórias de cuba
- Sondas-agulha
- Membranas para sonda
- Termómetro digital com sonda

**COZEDOR SOUS-VIDE SVC-28**

Grande capacidade: 28 litros.

Cozedor a banho maria.

- Construído em aço inoxidável.
- Modelo de 28 litros com possibilidade de integrar divisórias (opcional).
- Sensibilidade de 0,2°C / Uniformidade de 0,1°C.

5170005	Sous-vide SVC-28 230/50-60/1	
---------	------------------------------	--

Inclui

- Torneira para esvaziamento

Opcional

- Divisórias de cuba
- Sondas-agulha
- Membranas para sonda
- Termómetro digital com sonda

**COZEDOR SOUS-VIDE SVC-4-22D**

Duas cubas independentes: 4 + 22 litros.

Cozedor a banho maria.

O modelo a banho maria SVC-4-22D

- Construído em aço inoxidável.
- Modelo com duas cubas independentes de 4 e 22 litros com possibilidade de integrar divisórias (opcional).
- Sensibilidade de 0,2°C / Uniformidade de 0,1°C.

5170010	Sous-vide SVC4-22D 230/50-60/1	
---------	--------------------------------	--

Inclui

- Torneira para esvaziamento

Opcional

- Divisórias de cuba
- Sondas-agulha
- Membranas para sonda
- Termómetro digital com sonda
- Equipamento complementar: Máquinas de vácuo

ACESSÓRIOS

Membranas Sous-Vide



Membrana para manter o vácuo no saco ao utilizar a sonda.

5170060	Membrana 10mm x 4m sous-vide	
---------	------------------------------	--

Sacos para cozedura sous-vide



1140605	Sacos lisos 180X300 120° (pack 100 unid.)	
1140606	Sacos lisos 300X400 120° (pack 100 unid.)	
1140607	Sacos lisos 350X550 120° (pack 100 unid.)	
5140254	Sacos lisos 150x150 120°C (pack 1000 unid.)	
5140255	Sacos lisos 165x200 120°C (pack 1000 unid.)	
5140256	Sacos lisos 180x300 120°C (pack 1000 unid.)	
5140257	Sacos lisos 300x400 120°C (pack 1000 unid.)	
5140259	Sacos lisos 350x550 120°C (pack 1000 unid.)	



Abatedores de temperatura

Abatimento rápido, ultracongelação e conservação automática.

O abatimento rápido é o melhor sistema natural para prolongar a vida dos alimentos. Potência, versatilidade e fiabilidade são as características mais notáveis dos nossos abatedores.

O abatimento rápido ajuda a manter a qualidade dos alimentos, preservar os nutrientes e a melhorar a eficiência dos processos na cozinha.

Um vasto campo de aplicações

► Pizzas congeladas, massa fresca, pastelaria, gastronomia, geladaria, sobremesas, padaria, etc.

Um equipamento, várias funções

- Abatimento rápido a +3°C que inibe a proliferação de bactérias e evita a desidratação do alimento por evaporação, permitindo conservar as qualidades originais da comida entre cinco a sete dias.
- Ultracongelação a -18°C no centro em menos de quatro horas, evitando a formação de macrocristais, condição essencial para que, no momento de utilizar, o alimento descongelado tenha a consistência e qualidade originais.
- Conservação automática na temperatura de manutenção, programada no final de cada função.

Construção robusta, higiénica e fiável

- Fabricado em aço inoxidável com proteção catódica higiénica e fácil de limpar
- Isolamento por espuma de poliuretano expandido em água, livre de CFC e HCFC
- Compressores de alta potência para um arrefecimento rápido
- Fluxo de ar indireto
- Refrigerante Freon com baixo potencial de aquecimento global ou GWP.
- Evaporadores tratados com cataforese para reduzir odores e bolor, favorecendo o rendimento e a durabilidade no tempo.

Painel de controlo avançado

- Ciclos por temperatura, tempo ou sonda no centro.
- Função HARD para refrigeração rápida, SOFT para ultracongelação.
- Armazenamento de dados no final do ciclo.
- Possibilidade de personalizar e armazenar ciclos e ajustes.
- Funções HACCP para armazenamento de alarmes.
- Conectividade Bluetooth para o máximo controlo dos processos.

Ciclos especiais

- Pré-arrefecimento.
- Sanitização de peixe cru.
- Endurecimento do gelado.
- Outros ciclos opcionais: descongelamento, esterilização do interior, arrefecimento por sonda no centro.

	AT-3 2/3	AT-3 1/1	AT-5 1/1	AT-8 1/1	AT-10 1/1	AT-14 1/1	AT-12- 2/70	AT-20	AT-20 (COMP.)	AT-20 MD
CARACTERÍSTICAS										
CAPACIDADE RECIPIENTES GN 2/3	3	--	--	--	--	--	--	--	--	--
CAPACIDADE RECIPIENTES GN 1/1	--	3	5	8	10	14	--	--	--	--
CAPACIDADE RECIPIENTES GN 2/1	--	--	--	--	--	--	12	--	--	--
DISTÂNCIA ENTRE BANDEJAS	70mm	70mm	70mm	70mm	70mm	65mm	70mm	--	--	--
CARRO GN 1/1	--	--	--	--	--	--	--	2	1	2
CARRO GN 2/1	--	--	--	--	--	--	--	1	--	1
CARRO EM 600x400	--	--	--	--	--	--	--	1	--	1
CARRO EM 600x800	--	--	--	--	--	--	--	1	--	1
SONDA AO CENTRO	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim
CAPACIDADE ABATIMENTO										
CAPACIDADE DE ABATIMENTO EM	90'	90'	90'	90'	90'	90'	90'	90'	90'	90'
CAPACIDADE DE ABATIMENTO - RENDIMENTO	7Kg	7Kg	20Kg	25Kg	28Kg	39Kg	70Kg	90Kg	75Kg	90Kg
CAPACIDADE DE ULTRACONGELAÇÃO EM	240'	240'	240'	240'	240'	240'	240'	240'	240'	240'
CAPACIDADE DE ULTRACONGELAÇÃO - RENDIMENTO	4.9Kg	5Kg	14Kg	16Kg	18Kg	23Kg	40Kg	65Kg	45Kg	65Kg
CONSUMO	700W	720W	1000W	1400W	4500W	3400W	3800W	3900W	3800W	4500W
DIMENSÕES EXTERIORES										
LARGURA	600mm	600mm	820mm	820mm	820mm	820mm	820mm	890mm	945mm	1000mm
PROFUNDIDADE	605mm	864mm	740mm	700mm	800mm	800mm	1130mm	1411mm	1116mm	1055mm
ALTURA	400mm	460mm	900mm	1280mm	1750mm	1750mm	1825mm	2450mm	2445mm	2220mm
PESO LÍQUIDO	42Kg	55Kg	90Kg	149Kg	190Kg	190Kg	250Kg	450Kg	360Kg	455Kg



ABATEDOR DE TEMPERATURA AT-3 2/3

3 x GN 2/3 (passo: 70 mm)

Rendimento:

Refrigeração: 7 Kg. / 90'

Ultracongelação: 4,9 Kg. / 240'

5140183 Abatedor AT-3 2/3 230/50/1

novidade

Inclui

- Sonda no centro.
- Conectividade Bluetooth.

Opcional

- Conectividade Wifi.
- Esterilização por ozono.



ABATEDOR DE TEMPERATURA AT-3 1/1

3 x GN 1/1 (passo: 70 mm)

Rendimento:

Refrigeração: 7 Kg. / 90'

Ultracongelação: 5 Kg. / 240'

5140182 Abatedor AT-3 1/1 230/50/1

novidade

Inclui

- Sonda no centro.
- Conectividade Bluetooth.

Opcional

- Conectividade Wifi.
- Esterilização por ozono.



ABATEDOR DE TEMPERATURA AT-5 1/1

5 x GN 1/1 / EN 600X400 (passo: 70 mm)

Rendimento:

Refrigeração: 20 Kg. / 90'

Ultracongelação: 14 Kg. / 240'

5140185 Abatedor AT-5 1/1 230/50-60/1

novidade

Inclui

- Sonda no centro.
- Conectividade Bluetooth.

Opcional

- Conectividade Wifi.
- Esterilização por ozono.



novidade

ABATEDOR DE TEMPERATURA AT-8 1/1

8 x GN 1/1 / EN 600X400 (passo: 70 mm)

Rendimento:

Refrigeração: 25 Kg. / 90'

Ultracongelação: 16 Kg. / 240'

5140188	Abatedor AT-8 1/1 230/50/1	
---------	----------------------------	--

Inclui

- Sonda no centro.
- Conectividade Bluetooth.

Opcional

- Conectividade Wifi.
- Esterilização por ozono.



novidade

ABATEDOR DE TEMPERATURA AT-10 1/1

10 x GN 1/1 / EN 600X400 (passo: 70 mm)

Rendimento:

Refrigeração: 28 Kg. / 90'

Ultracongelação: 18 Kg. / 240'

5140190	Abatedor AT-10 1/1 230/50/1	
---------	-----------------------------	--

Inclui

- Sonda no centro.
- Conectividade Bluetooth.

Opcional

- Conectividade Wifi.
- Esterilização por ozono.



novidade

ABATEDOR DE TEMPERATURA AT-14 1/1

14 x GN 1/1 / EN 600X400 (passo: 65 mm)

Rendimento:

Refrigeração: 39 Kg. / 90'

Ultracongelação: 23 Kg. / 240'

5140194	Abatedor AT-14 1/1 400/50-60/3	
---------	--------------------------------	--

Inclui

- Sonda no centro.
- Conectividade Bluetooth.

Opcional

- Conectividade Wifi.
- Esterilização por ozono.



novidade

ABATEDOR DE TEMPERATURA AT-12-2/70

12 x GN 2/1 (passo: 70 mm)

Rendimento:

Refrigeração: 70 Kg. / 90'

Ultracongelação: 40 Kg. / 240'

5140178 Abatedor AT-12-2/70 400/50/3N

Inclui

- Sonda no centro.
- Conectividade Bluetooth.

Opcional

- Conectividade Wifi.
- Esterilização por ozono.



novidade

ABATEDOR DE TEMPERATURA AT-20

2 carros GN1/1 / 1 carro GN2/1 / EN 600x400 / EN 600x800. Motor integrado.

Rendimento:

Refrigeração: 90 Kg. / 90'

Ultracongelação: 65 Kg. / 240'

5140145 Abatedor AT-20 400/50/3N

Inclui

- Sonda no centro.
- Conectividade Bluetooth.

Opcional

- Conectividade Wifi.
- Esterilização por ozono.



novidade

ABATEDOR DE TEMPERATURA AT-20 (COMPATÍVEL)

1 carro 20 x GN1/1 compatível com fornos. Motor integrado.

Rendimento:

Refrigeração: 75 Kg. / 90'

Ultracongelação: 45 Kg. / 240'

5140142 Abatedor AT-20CHR 400/50/3N (Compatível com Rational)

5140143 Abatedor AT-20CHC 400/50/3N (Compatível com Convotherm)

5140144 Abatedor AT-20CHG 400/50/3N (Compatível com Giorik)

Inclui

- Sonda no centro.
- Conectividade Bluetooth.

Opcional

- Conectividade Wifi.
- Esterilização por ozono.

**novidade****ABATEDOR DE TEMPERATURA AT-20 MD**

2 carros GN1/1 / 1 carro GN2/1 / EN 600x400 / EN 600x800. Motor a distância.

Rendimento:

Refrigeração: 90 Kg. / 90'

Ultracongelação: 65 Kg. / 240'

5140146	Abatedor AT-20 MD 400/50/3N	
---------	-----------------------------	--

Inclui

- Sonda no centro.
- Conectividade Bluetooth.

Opcional

- Conectividade Wifi.
- Esterilização por ozono.



Termo-embaladoras de recipientes

Termo-embalamento de recipientes com filme.

Largura máxima da bobina de 150 mm. / 210 mm.

- ▶ Ideal para o transporte de alimentos prontos ou semi-prontos.
- ▶ Permite o transporte do produto embalado sem perder líquidos ou molhos.
- ▶ Estrutura de aço inoxidável.
- ▶ Regulação electrónica de temperatura.
- ▶ Placa de soldadura plana, válida para qualquer medida.
- ▶ Sela e corta o filme em simultâneo.

ATENÇÃO: Consulte outros modelos.



	TS-150	TM-150	TM-210
LARGURA DA BOBINA	150mm	150mm	210mm
POTÊNCIA TOTAL	450W	500W	700W
CICLOS POR MINUTO	--	6-8	6-8
DIMENSÕES EXTERIORES			
PESO LÍQUIDO	11Kg	20Kg	25Kg



TERMO-EMBALADORA TS-150

Para embalamento de recipientes com filme.

Largura máxima da bobine de 150 mm.

1150001 Termo-embaladora TS-150 230/50-60/1

Inclui

- 2 formas cambiáveis entre si: admite recipientes de diferentes medidas
- 1 bobine de película



TERMO-EMBALADORA DE RECIPIENTES TM-150

Termo-embaladora elétrica manual

Largura da bobina: 150 mm.

- ▶ Medidas compactas
- ▶ Troca de molde rápida e segura
- ▶ Moldes fixos ou modular "MULTI"
- ▶ Alarme sonoro de fim de ciclo
- ▶ 6-8 ciclos por minuto
- ▶ 5 programas de soldadura digital personalizados

NOTAS: Moldes não incluídos.

5140315	Termo-embaladora TM-150 230/50/1	
5141151	Molde TM-150/1 (1 x 190x137mm)	
5141152	Molde TM-150/2 (1 x 137x95mm)	
5141159	Molde TM-150/M	



TERMO-EMBALADORA DE RECIPIENTES TM-210

Termo-embaladora elétrica manual

Largura de bobina: 210 mm.

- ▶ Medidas compactas
- ▶ Troca de molde rápida e segura
- ▶ Moldes fixos ou modular "MULTI"
- ▶ Alarme sonoro de fim de ciclo
- ▶ 6-8 ciclos por minuto
- ▶ 5 programas de soldadura digital personalizados

5140321	Termo-embaladora TM-210 230/50/1	
5142211	Molde TM-210/1 (1 x 260x190mm)	
5142212	Molde TM-210/2 (1 x 190x137mm)	
5142219	Molde TM-210/M	

ACESSÓRIOS

Moldes para termo-embaladoras TM

Moldes para termo-embaladora TM-150

Molde TM-150/1 (1 x 190x137mm)

Molde TM-150/2 (1 x 137x95mm)

Molde TM-150/M (Multi)

- ▶ 137mm x 95mm
- ▶ 137mm x 137mm
- ▶ 190mm x 137mm

Moldes para termo-embaladora TM-210

Molde TM-210/1 (1 x 260x190mm)

Molde TM-210/2 (1 x 190x137mm)

Molde TM-210/M (Multi)

- ▶ 260mm x 190mm
- ▶ 230mm x 190mm
- ▶ 190mm x 137mm
- ▶ 190mm x 95mm
- ▶ 137mm x 95mm

5141151	Molde TM-150/1 (1 x 190x137mm)	
5141152	Molde TM-150/2 (1 x 137x95mm)	
5141159	Molde TM-150/M	
5142211	Molde TM-210/1 (1 x 260x190mm)	
5142212	Molde TM-210/2 (1 x 190x137mm)	
5142219	Molde TM-210/M	



Bobine filme para TS-150

Comprimento: 300 m.

Bobine para a termo-embaladora TS-150.

Largura da bobine: 150 mm.

2150165	Bobina filme 150	
---------	------------------	--



Bobine filme para TM



6142018	Bobina filme TM-150 PET/PP 200M	
6142019	Bobina filme TM-210 PET/PP 200M	
6142024	Bobina filme TM-150 BIO 200m · Compostável	

Recipientes de polipropileno para TS-150



Recipientes para utilizar com Termo-embaladoras TS-150.

Fabricados em polipropileno.

- Amplia selecção de medidas e capacidades.
- Vendem-se em packs de diferente unidades.

5150101	Recipiente 192x136x98 2L 600U	
5150107	Recipiente 192X136X85 1,5 660U	
5150112	Recipiente 192X136X72 1,2L 840U	
5150117	Recipiente 192X136X54 1L 960U	
5150121	Recipiente 192X136X40 0,75L 1260u	
5150126	Recipiente 192X136X35 0,65L 1260u	
5150131	Recipiente 136X96X66 0,5L 1600U	
5150136	Recipiente 136X96X49 0,375L 2160u	
5150141	Recipiente 136X96X35 0,25L 2400U	

Recipientes de polipropileno para termo-embaladoras TM

www.ovarandao.pt

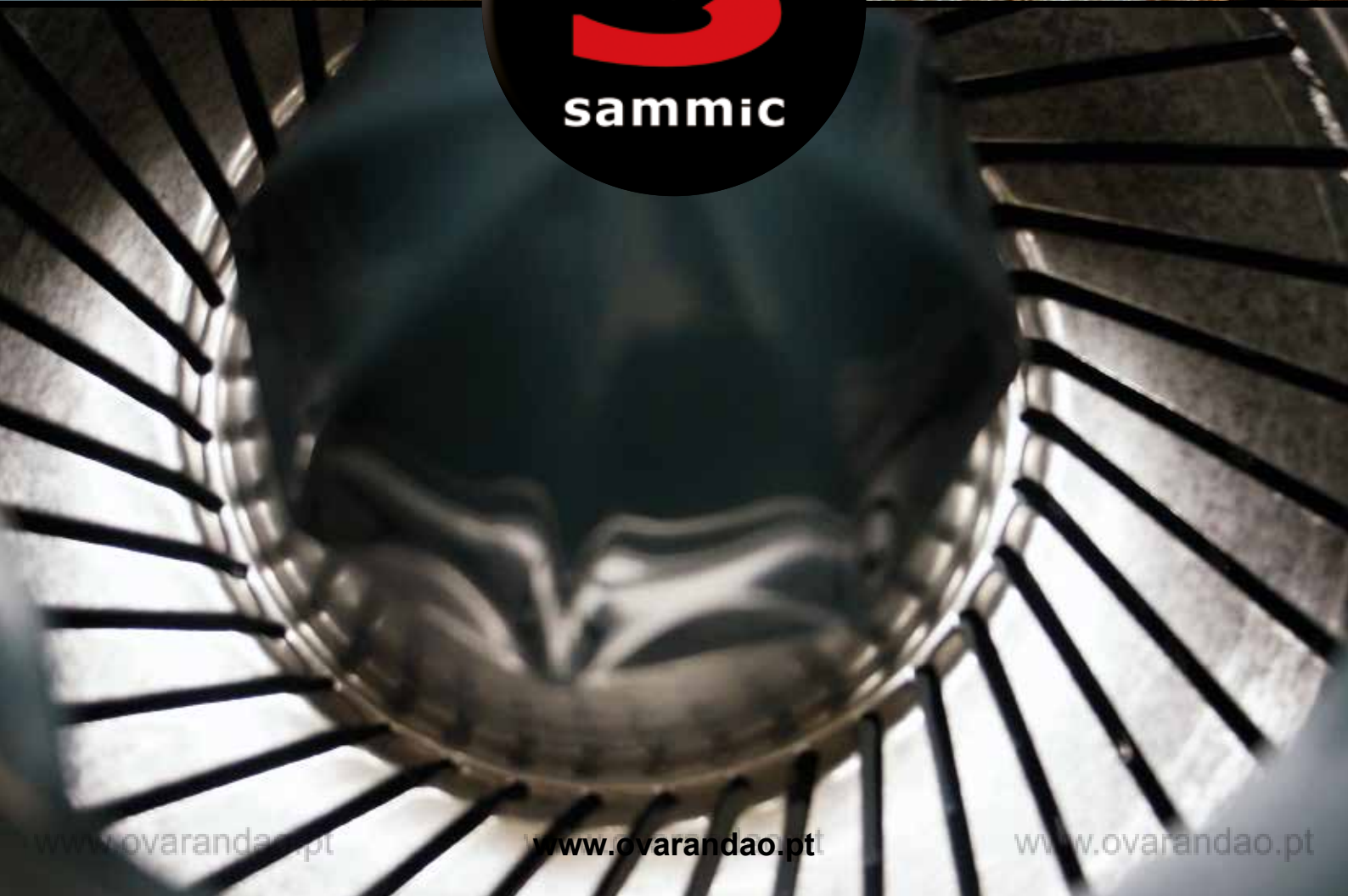


Recipientes para utilizar com Termo-embaladoras TM.

Fabricados em polipropileno.

- Amplia selecção de medidas e capacidades.
- Vendem-se em packs de diferente unidades.

5140150	Recipiente TM-PP 137x95x30 0,2L 1400U	
5140151	Recipiente TM-PP 137x95x45 0,3L 1360U	
5140152	Recipiente TM-PP 137x95x63 0,4L 1280U	
5140153	Recipiente TM-PP 190x137x20 0,39L 700U	
5140154	Recipiente TM-PP 190x137x38 0,6L 660U	
5140155	Recipiente TM-PP 190x137x50 0,75L 640U	
5140156	Recipiente TM-PP 190x137x72 1L 600U	
5140157	Recipiente TM-PP 230x190x25 0,79L 350U	
5140158	Recipiente TM-PP 230x190x35 1,4L 330U	
5140159	Recipiente TM-PP 230x190x50 1,64L 320U	
5140160	Recipiente TM-PP 230x190x65 2,13L 300U	
5140161	Recipiente TM-PP 260x190x25 350U 0,93 L	
5140162	Recipiente TM-PP 260x190x35 330U 1,4 L	
5140163	Recipiente TM-PP 260x190x50 320U 2L	
5140164	Recipiente TM-PP 260x190x65 300U 2,5L	
5140165	Recipiente TM-PP 260x190x95 230U 3,5L	
5140170	Recipiente TM-BIO 192X140X45 (400u) · Compostável	





Espremedores de Citrinos

Espremedores de citrinos profissionais robustos e duradouros para cafeteria, bar, buffet, etc.

Espremedores de sumo para bares e cafeterias fabricados em aço inoxidável.



Para diferentes tipos de necessidades

- ▶ Produção de 200 laranjas/hora.
- ▶ Para todo o tipo de estabelecimentos.
- ▶ Disponível em versão de pressão manual e de alavanca.

Garantias de higiene e durabilidade

- ▶ Corpo de aço inoxidável.
- ▶ Fácil de utilizar e limpar.
- ▶ Muito duradouro.

	ECM	ECP
PRODUÇÃO LARANJAS PRATOS/HORA	200	200
POTÊNCIA TOTAL	130W	130W
PRESSÃO POR ALAVANCA	-	sim
PRESSÃO MANUAL	sim	-
DIMENSÕES EXTERIORES	200 x 280 x 340mm	200 x 300 x 370mm
PESO LÍQUIDO	7Kg	8Kg

ESPRESSOR PROFISSIONAL ECM

Espremedor de citrinos de pressão manual para bar ou cafeteria.

Espremedor de citrinos de pressão manual com uma produção de 200 laranjas/hora.



3420030 Espremedor ECM 230/50/1

Opcional

- Coador exterior inoxidável tipo chino.
- Jarro de aço inoxidável de 1,5 litros.

ESPRESSOR PROFISSIONAL COM ALAVANCA ECP

Espremedor de citrinos com pressão por alavanca para bar ou cafeteria.

Espremedor com alavanca ECP com uma produção de 200 laranjas/hora.



3420033 Espremedor ECP 230/50/1

Opcional

- Coador exterior inoxidável tipo chino.
- Jarro de aço inoxidável de 1,5 litros.



ACESSÓRIOS

Coador Espremedor

Para conseguir um sumo com menos polpa.



4420522	Coador exterior	
---------	-----------------	--

Jarro Espremedor

Jarro em aço inoxidável de 1,5 litros.



4420144	Jarro inox 1,5 l.	
---------	-------------------	--



Centrifugadora Industrial

Centrifugadoras de frutas profissionais.



Para preparar sumos de frutas e vegetais, separando o sumo da polpa, assim como para obter líquidos para diversos processos na cozinha. Ideais para bar, cafetaria e restauração, tanto para balcão como para processos que tenham lugar na cozinha..

LI-240: Centrifugadora profissional

- ▶ Conta com um **contentor de resíduos de tamanho grande** (3.25 l) que possibilita a utilização contínua.
- ▶ Cesta equipada com lâminas e filtro de aço inoxidável.
- ▶ Conta com **sistema de expulsão contínua** de resíduos.
- ▶ **Botão "turbo"**, que possibilita a limpeza da cesta e o equilíbrio de possíveis vibrações da máquina.
- ▶ Fácil de usar e de limpar.
- ▶ Montagem e desmontagem fácil.
- ▶ Tampa superior e cobertura do contentor de resíduos, desenhadas para evitar bloqueios durante o trabalho.
- ▶ Homologações necessárias para uso tanto doméstico como industrial.

LI-400: Centrifugadora de grande produção

- ▶ **Produção de 25-30 litros/hora** a 80-85% de extração.
- ▶ Corpo de alumínio polido.
- ▶ Cesto de aço e nylon.

LL-60: Centrifugadora lenta profissional

- ▶ **Extração a frio** de sumos de fruta e legumes.
- ▶ **Mantém intactas as vitaminas** e o resto das propriedades nutritivas dos alimentos.
- ▶ Ideal para bares, restaurantes e estabelecimentos conscientes dos benefícios da extração a frio de sumo.

	LI-240	LI-400	LL-60
VELOCIDADE FIXA	6300	6000	60-70
POTÊNCIA TOTAL	240W	400W	240W
DIMENSÕES EXTERIORES	205 x 310 x 360mm	260 x 450 x 500mm	120 x 230 x 370mm
PESO LÍQUIDO	5Kg	14Kg	7.2Kg



CENTRIFUGADORA LI-240

Centrifugadora profissional desenhada para utilização contínua.

A Centrifugadora LI-240 da Sammic, fabricada com tecnologia suíça, construída em aço inoxidável e o seu elevado rendimento está à altura dos utilizadores mais exigentes.

5410000	Centrifugadora LI-240 230/50-60/1	
---------	-----------------------------------	--

Inclui

- Recolhedor de resíduos de grande tamanho.

**CENTRIFUGADORA LI-400**

Centrifugadora profissional para grande produção

Extrai o máximo das frutas e legumes, sem alterar as suas propriedades.

- Produção de 25-30 litros/hora (80/85% de extração).
- Corpo em alumínio polido. Cestinho de aço / nylon.

5410005	Centrifugadora LI-400 230/50-60/1	
---------	-----------------------------------	--

**LIQUIDIFICADORAS DE BAIXA VELOCIDADE LL-60**

Liquidificadora profissional de pressão a frio

Com um motor de 60 - 70 r.p.m, permite um uso contínuo durante 30 minutos.

5410008	Liquidificadoras de baixa velocidade LL-60 230/50-60/1	
---------	--	--





Batedor de Bebidas

Batedor-misturador de bebidas

Ideal para todo tipo de batidos e cocktails.

- Indicado para todo tipo de bebidas e batidos.
- Equipado com um copo de aço inoxidável.
- 1 litro de capacidade.



	BB-900
CAPACIDADE DO COPO	1l
POTÊNCIA TOTAL	150W
DIMENSÕES EXTERIORES	160 x 200 x 550mm
PESO LÍQUIDO	3Kg



BATEDOR DE BEBIDAS BB-900

Batedor-misturador de bebidas profissional

Ideal para todo o tipo de batidos.

5410010	Batedor de bebidas BB-900 230/50-60/1
---------	---------------------------------------



Liquidificadores

Trituradores de Alimentos e Bebidas

Dois modelos de trituradores de copo para fazer puré, moer, ralar, etc.



- ▶ **Potência: 1.200 W**
- ▶ **Processador de alimentos ideal para hospitais, centros geriátricos e para estabelecimentos onde se precisa obter uma trituração muito fina.**
- ▶ **Velocidade variável e botão de impulsos.**
- ▶ **Copo de policarbonato altamente resistente sem BPA.**
- ▶ **Bloco-motor altamente resistente.**

	TB-1500	TB-2000
CAPACIDADE DO COPO	1.5l	2l
POTÊNCIA TOTAL	1200W	1200W
VELOCIDADE (MÁXIMA)	28000rpm	28000rpm
DIMENSÕES EXTERIORES	200 x 240 x 420mm	205 x 230 x 510mm
PESO LÍQUIDO	4.8Kg	5.5Kg



LIQUIDIFICADOR TB-1500

Triturador com copo de 1.5 litros.

Livre de BPA.

5410032 Liquidificador TB-1500 230/50-60/1

Inclui

- Copo de policarbonato 1.5 l

Opcional

- Copo de policarbonato 2 l / 4 l
- Capa silenciosa para jarro de 1,5 l



LIQUIDIFICADOR TB-2000

Triturador com copo de 2 litros.

Livre de BPA.

5410035 Liquidificador TB-2000 230/50-60/1

Inclui

- Copo de policarbonato 2 l

Opcional

- Copo de policarbonato 1,5 l / 4 l.
- Capa silenciosa para jarro de 1,5 l





ACESSÓRIOS

Copo de policarbonato 1,5L



Copo de policarbonato altamente resistente com capacidade de 1,5 litros.

*Livre de BPA.

5410038	Jarro 1.5L TB-1500/2000	
---------	-------------------------	--

Capa silenciosa para copo de 1,5 litros



Capa silenciosa isolante de ruído.

Para TB-1500/2000. Exclusivo para copo de 1,5 litros.

A sua função é isolar o ruído que poderá emitir a máquina em funcionamento.

Dimensões: 250 x 300 x 460 mm.

5410039	Carcaça silenciosa para copo de 1.5 l. para TB	
---------	--	--

Copo de policarbonato 2L



Copo de policarbonato altamente resistente com capacidade de 2 litros.

*Livre de BPA.

6420580	Copo 2L TB-1500/2000	
---------	----------------------	--

Copo de policarbonato 4L



Copo de policarbonato altamente resistente com capacidade de 4 litros.

*Livre de BPA.

5410041	Jarro 4L TB-1500/2000	
---------	-----------------------	--



Triturador de Gelo

Picador de gelo de uso profissional

- ▶ Corpo de liga especial de alumínio.
- ▶ Copo em aço inoxidável.
- ▶ Microinterruptor de segurança.
- ▶ Regulação da trituração em 4 níveis.



	TH-1100
POTÊNCIA TOTAL	450W
DIMENSÕES EXTERIORES	250 x 300 x 660mm
PESO LÍQUIDO	9Kg



TRITURADOR DE GELO TH-1100

Triturador contínuo.

5410045	Triturador de gelo TH-1100 230/50-60/1
---------	--

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt





Termos de Leite

Termos - Aquecedores a banho maria

Termos - aquecedores de leite, a banho maria, especializados no serviço pequenos almoços em hotéis, refeitórios, cafeterias, escritórios e buffets.



- ▶ 5 e 10 litros de capacidade.
- ▶ Construídos em aço inoxidável de máxima qualidade.
- ▶ Equipados com:
 - ▶ Torneira hermética anti-gotas.
 - ▶ Bandeja anti-gotas.
 - ▶ Termóstato regulável.

	TM-5	TM-10
CAPACIDADE	5l	10l
POTÊNCIA TOTAL	1000W	1500W
DIMENSÕES EXTERIORES	240 x 360 x 510mm	310 x 420 x 510mm
PESO LÍQUIDO	8Kg	9Kg



TERMO DE LEITE BANHO MARIA TM-5

Capacidade: 5 litros.

5400082	Termo de leite TM-5 230/50-60/1
---------	---------------------------------



TERMO DE LEITE BANHO MARIA TM-10

Capacidade: 10 litros.

5400087	Aquecedor de leite TM-10 230/50-60/1
---------	--------------------------------------



Panelas Elétricas

Panelas para sopa e líquidos quentes

OS-10 / OSI-10

- ▶ Capacidade 10 litros.
- ▶ Potência 450 W. Só banho maria.
- ▶ Dimensões: Ø 340 x 340 mm.
- ▶ Peso líquido: 5,5 kg.



PANELA ELÉTRICA OS-10

Acabamento em cor preta.

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

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



PANELA ELÉTRICA OSI-10

Acabamento em aço inoxidável.

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

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



Microondas Industrial

Fornos microondas industriais para bar, cafeteria e buffet

Gama completa de microondas profissionais adequada às necessidades de qualquer utilizador.



- ▶ Potências de 900 a 1.800W e volume interior de até 34 litros.
- ▶ Interior e exterior de aço inoxidável em todos os modelos.
- ▶ Modelos facilmente programáveis e disponíveis em versões distintas, que asseguram um produto final de qualidade uniforme.
- ▶ **HM-910**: modelo semi-profissional com prato giratório.
- ▶ **MO-1000 / MO-1000M**: modelos profissionais com volume interno de 25 litros.
- ▶ **MO-1817**: modelo de uso intensivo equipado com 2 magnetrons. Volume interior de 17 litros.
- ▶ **MO-1834**: modelo de uso intensivo equipado com 2 magnetrons. Volume interior de 34 litros.

	HM-910	MO-1000	MO-1000M	MO-1817	MO-1834
TEMPORIZADOR (MIN-MAX)	0' - 30'	0' - 60'	0' - 6'	0' - 60'	0' - 60'
PRATO GIRATÓRIO	sim	-	-	-	-
VOLUME INTERIOR	24l	25l	25l	17l	34l
POTÊNCIA					
POTÊNCIA DE SAÍDA MICROONDAS	900W	1000W	1000W	1800W	1800W
CONSUMO	1400W	1550W	1500W	3000W	2800W
DIMENSÕES INTERNAS					
LARGURA	340mm	327mm	327mm	330mm	360mm
PROFUNDIDADE	320mm	346mm	346mm	310mm	409mm
ALTURA	220mm	200mm	200mm	175mm	225mm
DIMENSÕES EXTERIORES					
LARGURA	483mm	510mm	510mm	420mm	574mm
PROFUNDIDADE	400mm	430mm	430mm	560mm	526mm
ALTURA	281mm	310mm	310mm	341mm	368mm
PESO LÍQUIDO	18Kg	14.7Kg	14.7Kg	30Kg	32.2Kg



MICROONDAS HM-910

Modelo de 24 litros com prato giratório. Potência de 900W.

- ▶ Prato giratório de 270 mm.
- ▶ Interior e exterior em aço inoxidável.
- ▶ Temporizador manual 30 minutos.
- ▶ 6 níveis de potência.
- ▶ Fácil de utilizar.

5120035 Microondas HM-910 230/50/1



MICROONDAS MO-1000

1000 W. Base cerâmica fixa. 25 litros.

Microondas programável.

Combina as duas características que o profissional de restauração mais aprecia: potência de trabalho e de fácil utilização.

- ▶ Interior e exterior de aço inoxidável.
- ▶ Programável.
- ▶ Magnetron de 1000W.
- ▶ A base fixa confere maior capacidade ao forno.
- ▶ Fácil de utilizar.

5120042 Microondas MO-1000 230/50/1



MICROONDAS MO-1000M

1000 W. Base cerâmica fixa. 25 litros. Pannel de comandos "Easy".

Microondas com pannel de comandos "Easy". Utilização extremamente simples.

Combina as duas características que o profissional de restauração mais aprecia: potência de trabalho e de fácil utilização.

- ▶ Interior e exterior de aço inoxidável.
- ▶ Pannel de comandos "Easy".
- ▶ Magnetron de 1000W.
- ▶ A base fixa confere maior capacidade ao forno.
- ▶ Utilização intuitiva.

5120044	Microondas MO-1000M 230/50/1	
---------	------------------------------	--



MICROONDAS MO-1817

1800 W. Base cerâmica fixa. 17 litros.

Microondas programável de uso intensivo equipado com dois magnetrons.

5120047	Microondas MO-1817 230/50/1	
---------	-----------------------------	--



MICROONDAS MO-1834

1800 W. Base cerâmica fixa. 34 litros.

Microondas programável de uso intensivo e grande capacidade. Equipado com dois magnetrons.

5120045	Microondas MO-1834 230/50/1	
6120307	Kit de doble altura para MO-1834	



Torradeiras

Torradeiras industriais

Especializadas no serviço de pequeno almoço em hotéis, refeitórios, cafetarias, escritórios e buffets.



	TP-100	TP-200	ST-22	ST-33
PRODUÇÃO TORRADAS/HORA (MÁX.)	120	240	600	900
LARGURA DA FITA	--	--	250mm	370mm
ALTURA ÚTIL	65mm	65mm	45mm	45mm
POTÊNCIA TOTAL	2000W	2800W	2100W	2800W
DIMENSÕES EXTERIORES				
LARGURA	525mm	525mm	350mm	470mm
PROFUNDIDADE	305mm	305mm	410mm	410mm
ALTURA	325mm	445mm	390mm	390mm
PESO LÍQUIDO	8.2Kg	10.4Kg	15Kg	19.5Kg

TORRADEIRA TP-100

Torradeira de um piso

Torradeira de introdução horizontal simples. Altura máxima de 65 mm.

- Fabricada em aço inoxidável.
- Resistências de quartzo.
- Interruptores independentes.
- Temporizador 0-15 minutos.



5110121	Torradeira TP-100 230/50-60/1	
6100413	Pinças	

Opcional

- Pinças.

TORRADEIRA TP-200

Torradeira de dois pisos

Torradeira de introdução horizontal dupla. Altura máxima de 65 mm.

- Fabricada em aço inoxidável.
- Resistências de quartzo.
- Interruptores independentes.
- Temporizador 0-15 minutos.



5110126	Torradeira TP-200 230/50-60/1	
6100413	Pinças	

Opcional

- Pinça.



TORRADEIRA ST-22

Torradeira de cinta horizontal de 250 mm.

Produção de até 600 torradas por hora, obtendo maior produção em menos espaço.

5110032	Torradeira ST-22 230/50-60/1	
---------	------------------------------	--



TORRADEIRA ST-33

Torradeira de cinta horizontal de 370 mm.

Produção de até 900 torradas por hora, obtendo maior produção em menos espaço.

5110034	Torradeira ST-33 230/50-60/1	
---------	------------------------------	--

ACESSÓRIOS

Pinças

Pinças em aço galvanizado para torradeira TP

Pinças de utilização fácil, úteis para manusear o produto tostado.



6100413	Pinças	
---------	--------	--



Salamandras

Para obter um acabamento perfeito ou assar diretamente.

Salamandras fixas e móveis, para assar ou gratinar todo o tipo de alimentos antes de servir.



Salamandras fixas com prateleiras reguláveis

- ▶ 3 posições para a bandeja.
- ▶ Fabricado em aço inoxidável.
- ▶ Resistências de aço inoxidável.
- ▶ Termóstatos reguláveis independentes.

Salamandras com tecto móvel

- ▶ Fabricado em aço inoxidável.
- ▶ Resistências de aço inoxidável.
- ▶ Termóstato regulável.
- ▶ Bandeja de recolha de gordura extraível.

	SGF-450	SGF-650	SG-452	SG-652
ÁREA DE COZEDURA	450x350mm	650x350mm	440x320mm	590x320mm
POTÊNCIA TOTAL	3600W	4700W	2800W	4000W
SALAMANDRA FIXA	sim	sim	-	-
SALAMANDRA MÓVEL	-	-	sim	sim
DIMENSÕES EXTERIORES	600 x 400 x 455mm	800 x 400 x 455mm	475 x 510 x 530mm	625 x 510 x 530mm
PESO LÍQUIDO	15Kg	19Kg	28Kg	37Kg

SALAMANDRAS MÓVEIS

Salamandras de tecto móvel

Ideal para assar directamente ou gratinar todo o tipo de alimentos antes de servir. Fabricado em aço inoxidável e resistências em aço inoxidável. Tecto com altura regulável. Termóstato regulável. Bandeja de recolha de resíduos extraível.



SALAMANDRA SG-452

Salamandra de teto móvel. Potência de 2800 W.

Área de cozedura: 440 x 320 x 200 mm.

5130277	Salamandra SG-452 230/50-60/1	
---------	-------------------------------	--



SALAMANDRA SG-652

Salamandra de teto móvel. Potência de 4000 W.

Área de cozedura: 590 x 320 x 200 mm.

5130279	Salamandra SG-652 230/50-60/1	
---------	-------------------------------	--



SALAMANDRAS FIXAS

Com prateleira regulável

Ideal para assar directamente ou gratinar todo o tipo de alimentos antes de servir. Fabricado em aço inoxidável com resistências em aço inoxidável, 3 posições para a bandeja, termóstatos reguláveis independentes. Bandeja extraível recolhadora de gorduras. **Modelo SGF-650** resistência adicional na parte superior.



SALAMANDRA SGF-450

Prateleira regulável em altura. Potência de 3600 W.

Área de cozedura: 450 x 350 mm.

5130278	Salamandra SGF-450 230/50-60/1	
---------	--------------------------------	--

SALAMANDRA SGF-650

Prateleira regulável em altura. Potência de 4700 W. Resistência adicional na parte superior.

Área de cozedura: 650 x 350 mm.

5130288	Salamandra SGF-650 230/50-60/1	
---------	--------------------------------	--

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



Máquinas de Crepes

Máquinas para fazer crepes industriais, eléctricas ou a gás.



- Fabricadas em aço inoxidável.
- Superfície da placa de ferro fundido com tratamento antiaderente, sem revestimentos e fácil de limpar.
- A forma especial das placas, garante uma distribuição uniforme do calor por toda a placa.

	CE-135	CE-235	CG-140	CG-240
PLACAS AQUECEDORAS	1	2	1	2
DIÂMETRO DE PLACA	350mm	350mm	400mm	400mm
POTÊNCIA TOTAL	2200W	4400W	4000W	2x4000W
DIMENSÕES EXTERIORES				
LARGURA	425mm	835mm	425mm	835mm
PROFUNDIDADE	505mm	505mm	505mm	505mm
ALTURA	145mm	145mm	145mm	145mm
PESO LÍQUIDO	19Kg	38Kg	15Kg	32Kg

MÁQUINAS DE CREPES PROFISSIONAIS A GÁS

Placas industriais a gás para fazer crepes

MÁQUINA DE CREPES CG-140

Máquina de crepes simples a gás

1 placa de Ø 400 mm.

- Fabricada em aço inoxidável.
- Superfície da placa de ferro fundido com tratamento antiaderente, sem revestimentos e fácil de limpar.
- Garante uma distribuição uniforme de calor por toda a placa.

5130507 Mq. de crepes CG-140 GAS

MÁQUINA DE CREPES CG-240

Máquina de crepes dupla a gás.

2 placas de Ø 400 mm.

- Fabricada em aço inoxidável.
- Superfície da placa de ferro fundido com tratamento antiaderente, sem revestimentos e fácil de limpar.
- Garante uma distribuição uniforme de calor por toda a placa.

5130522 Mq. de crepes CG-240 GAS



MÁQUINAS DE CREPES PROFISSIONAIS ELÉTRICAS

Placas industriais eléctricas para fazer crepes

MÁQUINA DE CREPES CE-135

Máquina de crepes eléctrica simples.

1 placa de Ø 350 mm.



- Fabricada em aço inoxidável.
- Superfície da placa de ferro fundido com tratamento antiaderente, sem revestimentos e fácil de limpar.
- Garante uma distribuição uniforme de calor por toda a placa.

5130512	Mq. de crepes CE-135 230/50-60/1	
---------	----------------------------------	--

MÁQUINA DE CREPES ELÉTRICA CE-235

Máquina de crepes eléctrica dupla.

2 placas de Ø 350 mm.



- Fabricados em aço inoxidável.
- Superfície da placa de ferro fundido com tratamento antiaderente sem revestimentos e fácil de limpar.
- Garante uma distribuição uniforme de calor por toda a placa.

5130527	Mq. de crepes CE-235 230-380/50-60/3N	
---------	---------------------------------------	--



Assadores de Kebab Gyros

Assadores de Kebab a gás para restaurantes.

Fabricados em aço inoxidável, com regulação independente para cada queimador. Modelos de 3 ou 4 queimadores.



- ▶ Fabricados em aço inoxidável de primeira qualidade.
- ▶ Regulação independente de cada queimador.
- ▶ Válvulas termomagnéticas independentes para cada queimador.
- ▶ Grelha protetora especial resistente a altas temperaturas.
- ▶ Motor na parte superior, que evita a queda de gordura sobre o motor, prolongando a sua vida útil.
- ▶ AG-20: modelo de 3 queimadores em posição vertical.
- ▶ AG-30: modelo de 4 queimadores em posição horizontal.
- ▶ AG-40: modelo de 4 queimadores em posição vertical.

	AG-20	AG-30	AG-40
QUEIMADORES	3	4	4
ALTURA ÚTIL	655mm	655mm	845mm
CAPACIDADE DE CARGA	20Kg	30Kg	35Kg
POTÊNCIA TOTAL	8100W	10800W	10800W
DIMENSÕES EXTERIORES	590 x 530 x 870mm	590 x 530 x 870mm	590 x 530 x 1070mm
PESO LÍQUIDO	18Kg	21Kg	30Kg



ASSADOR DE KEBAB AG-20

3 queimadores em posição vertical

Altura útil: 655 mm.

Capacidade de carga: 20 Kg.

5130550 Assador Gyros AG-20 230/50-60/1

Opcional

· Faca eléctrica inoxidável.



ASSADOR DE KEBAB AG-30

4 queimadores em posição horizontal

Altura útil: 655 mm.

Capacidade de carga: 30 Kg.

5130555 Assador Gyros AG-30 230/50-60/1

Opcional

· Faca eléctrica inoxidável.



ASSADOR DE KEBAB AG-40

4 queimadores em posição vertical

Altura útil: 845 mm.

Capacidade de carga: 35 Kg.

5130565	Assador Gyros AG-40 230/50-60/1	
---------	---------------------------------	--

Opcional

· Faca eléctrica inoxidável.

ACESSÓRIOS

Faca eléctrica para Kebab

Rápida, Segura, Eficaz

► Provida com um sistema seguro de espessura de corte para obter uma medida limpa e eficaz.

► Potência: 90W.

► Diâmetro da lâmina: 90mm.

► Peso líquido: 4 Kg.

5130575	Faca Gyros CK-90 230/50-60/1	
---------	------------------------------	--



Fornos de Pizza

Fornos de pizza profissionais, elétricos, de 1 ou 2 câmaras de cozedura.

Câmaras de cozedura totalmente em aço inoxidável com base em pedra refratária.



Forno robusto e fiável de uso intuitivo. Resistências superior e inferior em cada câmara para máximo controlo. A câmara pode atingir até 455°C.

- ▶ Fabricado em aço inoxidável e chapa de aço pré-pintada.
- ▶ Termostato superior e inferior em cada câmara: permite regular a temperatura de forma precisa a cada preparação.
- ▶ Porta de vidro e iluminação interna: máximo controlo do processo.
- ▶ Superfície de cozedura em pedra refratária.
- ▶ Isolamento em lã de rocha evaporada.
- ▶ Resistências blindadas.
- ▶ De fácil manutenção.
- ▶ PO-1+1/32 - PO-1+1/45 : Fornos de design compacto.
- ▶ PO-1+1/45 : Permite a inserção de 2 bandejas de 400 x 600 mm.

	PO-1+1/32	PO-1+1/45	PO-4	PO-4+4	PO-6	PO-6+6	PO-6W	PO-6+6W	PO-9+9
TERMOSTATO	50°C-320°C	45°C-455°C	50°C-500°C	50°C-500°C	50°C-500°C	50°C-500°C	50°C-500°C	50°C-500°C	50°C-500°C
Nº PIZZAS	2	2	4	8	6	12	6	12	18
DIÂMETRO DE PIZZAS	320mm	450mm	320mm	320mm	320mm	320mm	320mm	320mm	350mm
POTÊNCIA TOTAL	2400W	7500W	4700W	9400W	7200W	14400W	9000W	18000W	26400W
CÂMARAS	2	2	1	2	1	2	1	2	2
DIMENSÕES INTERNAS									
LARGURA	410mm	620mm	660mm	660mm	660mm	660mm	1080mm	1080mm	1080mm
PROFUNDIDADE	360mm	500mm	660mm	660mm	990mm	990mm	720mm	720mm	1080mm
ALTURA	90mm	120mm	140mm	140mm	140mm	140mm	140mm	140mm	140mm
DIMENSÕES EXTERIORES									
LARGURA	620mm	915mm	980mm	980mm	980mm	980mm	1360mm	1360mm	1360mm
PROFUNDIDADE	500mm	690mm	930mm	930mm	1220mm	1220mm	954mm	954mm	1314mm
ALTURA	430mm	527mm	420mm	750mm	420mm	750mm	413mm	745mm	745mm
PESO LÍQUIDO	33Kg	76Kg	75Kg	122Kg	100Kg	181Kg	115Kg	196Kg	269Kg

FORNO DE PIZZA PO-1+1/32

2 câmaras. 1+1 pizza de Ø32 cm.

Ideal para cozinhar todo o tipo de pizzas, sem ocupar demasiado espaço na cozinha. Pequenos, fiáveis e potentes, adequados para bares e restaurantes. De fácil utilização e com consumos de energia otimizados.



novidade

5120125 Forno de Pizza PO-1+1/32 230/50-60/1



novidade

FORNO DE PIZZA PO-1+1/45

2 câmaras. 1+1 pizza de Ø45 cm.

Ideal para cozinhar todo o tipo de pizzas, sem ocupar demasiado espaço na cozinha. Pequenos, fiáveis e potentes, adequados para bares e restaurantes. De fácil utilização e com consumos de energia otimizados.

5120127	Forno de Pizza PO-1+1/45 230/50-60/1	
---------	--------------------------------------	--

Opcional

· Suporte.



novidade

FORNO DE PIZZA PO-4

1 câmara. 4 pizzas de Ø32 cm.

Forno robusto e fiável de uso intuitivo. Resistências superior e inferior em cada câmara para máximo controlo. A câmara pode atingir até 500°C.

5120153	Forno de Pizza PO-4 400/50-60/3N	
---------	----------------------------------	--

Opcional

· Suporte.
· Capa.



novidade

FORNO DE PIZZA PO-4+4

2 câmaras. 4+4 pizzas de Ø32 cm.

Forno robusto e fiável de uso intuitivo. Resistências superior e inferior em cada câmara para máximo controlo. A câmara pode atingir até 500°C.

5120155	Forno de Pizza PO-4+4 400/50-60/3N	
---------	------------------------------------	--

Opcional

· Suporte.
· Capa.




FORNO DE PIZZA PO-6

1 câmara. 6 pizzas de Ø32 cm.

Forno robusto e fiável de uso intuitivo. Resistências superior e inferior em cada câmara para máximo controlo. A câmara pode atingir até 500°C.



5120163	Forno de Pizza PO-6 400/50-60/3N	
---------	----------------------------------	--

Opcional

- Suporte.
- Capa.

novidade

FORNO DE PIZZA PO-6+6

2 câmaras. 6+6 pizzas de Ø32 cm.

Forno robusto e fiável de uso intuitivo. Resistências superior e inferior em cada câmara para máximo controlo. A câmara pode atingir até 500°C.



5120165	Forno de Pizza PO-6+6 400/50-60/3N	
---------	------------------------------------	--

Opcional

- Suporte.
- Capa.

novidade

FORNO DE PIZZA PO-6W

1 câmara. 6 pizzas de Ø32 cm. Porta ampla.

Forno robusto e fiável de uso intuitivo. Resistências superior e inferior em cada câmara para máximo controlo. A câmara pode atingir até 500°C.



5120173	Forno de Pizza PO-6W 400/50-60/3N	
---------	-----------------------------------	--

Opcional

- Suporte.
- Capa.

novidade



novidade

FORNO DE PIZZA PO-6+6W

2 câmaras. 6+6 pizzas de 32 cm. Porta ampla.

Forno robusto e fiável de uso intuitivo. Resistências superior e inferior em cada câmara para máximo controlo. A câmara pode atingir até 500°C.

5120175	Forno de Pizza PO-6+6W 400/50-60/3N	
---------	-------------------------------------	--

Opcional

- Suporte.
- Capa.



novedad

HORNO PIZZA PO-9

1 câmara. 9 pizzas de Ø35 cm.

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada câmara para un máximo control. La câmara puede alcanzar hasta 500°C.

5120183	Horno pizza PO-9 400/50-60/3N	
---------	-------------------------------	--

Opcional

- Soporte.
- Campana.



novidade

FORNO DE PIZZA PO-9+9

2 câmaras. 9+9 pizzas de Ø35 cm.

Forno robusto e fiável de uso intuitivo. Resistências superior e inferior em cada câmara para máximo controlo. A câmara pode atingir até 500°C.

5120185	Forno de Pizza PO-9+9 400/50-60/3N	
---------	------------------------------------	--

Opcional

- Suporte.
- Capa.



ACESSÓRIOS

Extratores de fumos para Fornos de Pizza

Extratores em aço inoxidável com motor.



5121144	Extrator de fumos KP-4/4+4 230/50/1	
5121146	Extrator de fumos KP-6/6+6 230/50/1	
5121147	Extrator de fumos KP-6W/6+6W 230/50/1	
5121149	Extrator de fumos KP-9/9+9 230/50/1	

Suportes para Fornos de Pizza



Suporte de ferro envernizado para fornos de pizza

- Sólido e resistente.
- Disponível em medidas específicas para cada forno.
- Fácil de montar.

5121125	Suporte Forno Pizza PO-1+1/45	
5121140	Suporte Forno Pizza PO-4/4+4	
5121161	Suporte Forno Pizza PO-6/6+6	
5121166	Suporte Forno Pizza PO-6W/6+6W	
5121169	Suporte Forno Pizza PO-9/9+9	



Amassadoras de gancho espiral

Especial para amassar massas duras



Amassadoras profissionais de gancho espiral concebidas para amassar massas duras (pão, pizza, etc.)

- **Construção resistente e fiável.**
- **Estrutura revestida com esmalte anti-riscos muito fácil de limpar.**
- **Disponível em modelos desde 10 a 75 litros.**
- Modelos de **1 ou 2 velocidades.**
- **Cuba e cabeçal fixos (mod. DM/SM) ou cuba extraível e cabeçal elevável (DME).**
- Protetor de caldeiro de grelha (mod. 10/75) ou policarbonato transparente (mod. 20-50) em cumprimento com a norma EN-453.
- **Temporizador** de série nos modelos a partir de 20 litros.
- Possibilidade de acoplar uma **roda** para facilitar a sua deslocação.

	DM-10	DM(E)-20	DM(E)-33	DME-40	DME-50	SM-75
CAPACIDADE DO CALDEIRO	10l	20l	33l	40l	50l	75l
CAPACIDADE POR OPERAÇÃO	8Kg.	18Kg.	25Kg.	38Kg.	44Kg.	60Kg.
CAPACIDADE EM FARINHA (60% ÁGUA)	5Kg	12Kg	17Kg	25Kg	30Kg	40Kg
DIMENSÕES DO CALDEIRO	260x200mm	360x210mm	400x260mm	452x260mm	500x270mm	550x370mm
CALDEIRO EXTRAÍVEL	-	O	O	sim	sim	-
CABEÇAL ELEVÁVEL	-	O	O	sim	sim	-
POTÊNCIA						
TRIFÁSICA	370W	750W	1100W	1500W	1500W	2600W
MONOFÁSICA	370W	900W	1100W	--	1500W	--
TRIFÁSICA, 2 VELOCIDADES	--	600/800W	1000/1400W	1500/2200W	1500/2200W	2600/3400W
DIMENSÕES EXTERIORES	280 x 540 x 550mm	390 x 680 x 650mm	430 x 780 x 770mm	480 x 820 x 740mm	530 x 850 x 740mm	575 x 1020 x 980mm
PESO LÍQUIDO	36Kg	65Kg	115Kg	105Kg	127Kg	250Kg



AMASSADORA DM-10

Capacidade: 5 Kg. de farinha

Amassadora de gancho espiral com caldeiro de 10 litros, uma velocidade. Cabeçal e caldeiro fixos.

5501100	Amassadora DM-10 230-400/50/3	
5501105	Amassadora DM-10 230/50/1	

Inclui

- Uma velocidade.
- Caldeiro e cabeçal fixos.

Opcional

- Rodas com freio.





AMASSADORA DM(E)-20

Capacidade: 12 Kg. de farinha

Amassadora de gancho espiral com caldeiro de 20 litros e uma ou duas velocidades. Temporizador de série.

Modelos SM: cabeçal e caldeiro fixos.

Modelos SME: cabeçal elevável e cuba extraível.

5501120	Amassadora DM-20 230-400/50/3	
5501125	Amassadora DM-20 230/50/1	
5501127	Amassadora DM-20 2v 400/50/3	
5501170	Amassadora DME-20 230-400/50/3	
5501175	Amassadora DME-20 230/50/1	
5501177	Amassadora DME-20 2v 400/50/3	

Inclui

- Uma ou duas velocidades.
- Cuba e cabeçal fixos (modelos DM) ou cuba extraível e cabeçal elevável (modelos DME).

Opcional

- Rodas com freio.



AMASSADORA DM(E)-33

Capacidade: 17 Kg. de farinha

Amassadora de gancho espiral com caldeiro de 33 litros e uma ou duas velocidades. Temporizador de série.

Modelos DM: cabeçal e caldeiro fixos.

Modelos DME: cabeçal elevável e caldeiro extraível.

5501130	Amassadora DM-33 230-400/50/3	
5501135	Amassadora DM-33 230/50/1	
5501137	Amassadora DM-33 2v 400/50/3	
5501185	Amassadora DME-33 230-400/50/3	
5501190	Amassadora DME-33 230/50/1	
5501192	Amassadora DME-33 2V 400/50/3	

Inclui

- Uma ou duas velocidades.
- Cuba e cabeçal fixos (modelos DM) ou cuba extraível e cabeçal elevável (modelos DME).

Opcional

- Rodas com freio.

**AMASSADORA DME-40**

Capacidade: 25 Kg. de farinha

Amassadora de gancho espiral com caldeiro de 40 litros e uma ou duas velocidades. Temporizador de série.

Cabeçal elevável e caldeiro extraível.

5501140	Amassadora DME-40 230-400/50/3	
5501142	Amassadora DME-40 2v 400/50/3	

Inclui

- Uma ou duas velocidades.
- Cuba extraível e cabeçal elevável.

Opcional

- Rodas com freio.

**AMASSADORA DME-50**

Capacidade: 30 Kg. de farinha

Amassadora de gancho espiral com caldeiro de 50 litros e uma ou duas velocidades. Temporizador de série.

Cabeçal elevável e caldeiro extraível.

5501150	Amassadora DME-50 230-400/50/3	
5501152	Amassadora DME-50 2v 400/50/3	

Inclui

- Uma ou duas velocidades.
- Cuba extraível e cabeçal elevável.

**AMASSADORA SM-75**

Capacidade: 40 Kg. de farinha

Amassadora de gancho espiral com caldeiro de 75 litros e uma ou duas velocidades. Temporizador de série.

Cabeçal e caldeiro fixos.

5500160	Amassadora SM-75 230-400/50/3	
5500162	Amassadora SM-75 2v 400/50/3	

Opcional

- Rodas com freio.



Máquina de Estender Pizza

Formadora de massa de pizza

Máquina para dar forma às bases para pizzas de diferentes espessuras.



- ▶ Sistema exclusivo de início automático temporizado, com possibilidade de funcionamento contínuo.
- ▶ Desgaste mínimo dos componentes.
- ▶ Consumo de energia otimizado.
- ▶ Possibilidade de funcionamento contínuo.
- ▶ Fabricado em aço inoxidável.
- ▶ DF-30 / DF-40: Rolo superior inclinado.
- ▶ DF-40P: Rolos paralelos.
- ▶ DF-30 / DF-40: Balancim central: ideal para pizza redonda.
- ▶ Transmissão por engrenagens.
- ▶ Espessura selecionável nos dois rolos.
- ▶ Espessura ajustável de 0 a 5 mm.
- ▶ Proteção dos rolos em plexiglás transparente: máxima segurança sem alterar a visibilidade.

	DF-30	DF-40	DF-40P
DIÂMETRO DO PIZZA	140-290mm	260-400mm	260-400mm
POTÊNCIA TOTAL	240W	240W	240W
DIMENSÕES EXTERIORES	480 x 380 x 660mm	590 x 440 x 790mm	590 x 440 x 720mm
PESO LÍQUIDO	28Kg	37Kg	38Kg



novidade

MÁQUINA DE ESTENDER PIZZA DF-30

Para pizzas de Ø140-300 mm.

- ▶ Sistema exclusivo de início automático temporizado, com possibilidade de funcionamento contínuo.
- ▶ Desgaste mínimo dos componentes.
- ▶ Consumo de energia otimizado.
- ▶ Possibilidade de funcionamento contínuo.
- ▶ Fabricado em aço inoxidável.
- ▶ Rolo superior inclinado.
- ▶ Balancim central: ideal para pizza redonda.
- ▶ Transmissão por engrenagens.
- ▶ Espessura selecionável nos dois rolos.
- ▶ Espessura ajustável de 0 a 5 mm.
- ▶ Proteção dos rolos em plexiglás transparente: máxima segurança sem alterar a visibilidade.

5500053 Formadora de massa DF-30 230/50-60/1



novidade

MÁQUINA DE ESTENDER PIZZA DF-40

Para pizzas de Ø260 - 400 mm.

- ▶ Sistema exclusivo de início automático temporizado, com possibilidade de funcionamento contínuo.
- ▶ Desgaste mínimo dos componentes.
- ▶ Consumo de energia otimizado.
- ▶ Possibilidade de funcionamento contínuo.
- ▶ Fabricado em aço inoxidável.
- ▶ Rolo superior inclinado.
- ▶ Balancim central: ideal para pizza redonda.
- ▶ Transmissão por engrenagens.
- ▶ Espessura selecionável nos dois rolos.
- ▶ Espessura ajustável de 0 a 5 mm.
- ▶ Proteção dos rolos em plexiglás transparente: máxima segurança sem alterar a visibilidade.

5500054	Formadora de massa DF-40 230/50-60/1	
---------	--------------------------------------	--



novidade

MÁQUINA DE ESTENDER PIZZA DF-40P

Para pizzas de Ø260-400 mm. Rolos paralelos.

- ▶ Sistema exclusivo de início automático temporizado, com possibilidade de funcionamento contínuo.
- ▶ Desgaste mínimo dos componentes.
- ▶ Consumo de energia otimizado.
- ▶ Possibilidade de funcionamento contínuo.
- ▶ Fabricado em aço inoxidável.
- ▶ Rolos paralelos.
- ▶ Transmissão por engrenagens.
- ▶ Espessura selecionável nos dois rolos.
- ▶ Espessura ajustável de 0 a 5 mm.
- ▶ Proteção dos rolos em plexiglás transparente: máxima segurança sem alterar a visibilidade.

5500055	Formadora de massa DF-40P 230/50-60/1	
---------	---------------------------------------	--



Fritadeiras Industriais

Fritadeiras de série gastronorm, cuba soldada e de pé.

- ▶ Ampla gama de fritadeiras industriais eléctricas.
- ▶ Fabricadas em aço inoxidável.
- ▶ Capacidade de 3 a 14 litros.
- ▶ Modelos simples e duplos.
- ▶ Modelos de bancada ou de pé.



SÉRIE GASTRONORM

Cuba de aço inoxidável desmontável para a sua melhor limpeza

As fritadeiras compactas da série Gastronorm são eléctricas e para bancada. Todos os modelos são fabricados em aço inoxidável e equipados com termóstato regulável de 0 a 190°C, termóstato de segurança e indicador luminoso de sinal de temperatura.

CARACTERÍSTICAS	F-3	F-3+3	F-8	F-8+8	F-10	F-10+10
CAPACIDADE (LITROS)	3	3+3	6	6+6	7	7+7
POTÊNCIA (W)	2.700	2x2.700	3.285	2x3.285	6.000	2x6.000
DIMENSÕES CESTO (MM)	125x230x100	2x(125x230x100)	205x240x100	2x(205x240x100)	240x260x100	2x(240x260x100)
DIMENSÕES EXTERIORES (MM)	180x420x360	360x420x360	270x420x360	530x420x360	325x530x360	655x530x360
PESO LÍQUIDO (KG)	5	9	6.5	12	8	15

www.ovarandao.pt



FRITADEIRA F-3

Série Gastronorm de 3 litros

Fritadeira compacta com cuba desmontável.

5130022 Fritadeira F-3 230/50-60/1

Inclui

· Cesto.

FRITADEIRA F-3+3

Série Gastronorm dupla de 3+3 litros

Fritadeira compacta com cubas desmontáveis.

5130027 Fritadeira F-3+3 230/50-60/1

Inclui

· 2 cestos.



www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



FRITADEIRA F-8

Série Gastronorm de 6 litros

Fritadeira compacta com cuba desmontável.

5130032	Fritadeira F-8 230/50-60/1	
---------	----------------------------	--

Inclui

· Cesto.



FRITADEIRA F-8+8

Série Gastronorm dupla de 6+6 litros

Fritadeira compacta com cubas desmontáveis.

5130037	Fritadeira F-8+8 230/50-60/1	
---------	------------------------------	--

Inclui

· 2 cestos.



FRITADEIRA F-10

Série Gastronorm de 7 litros. Trifásica.

Fritadeira compacta com cuba desmontável. Grande potência.

5130042	Fritadeira F-10 400/50-60/3N	
---------	------------------------------	--

Inclui

· Cesto.



FRITADEIRA F-10+10

Série Gastronorm dupla de 7+7 litros. Trifásica.

Fritadeira compacta com cubas desmontáveis. Grande potência.

5130047	Fritadeira F-10+10 400/50-60/3N	
---------	---------------------------------	--

Inclui

· 2 cestos.



FRITADEIRAS DE BANCADA COM CUBA SOLDADA

Modelo com cuba soldada e equipado com torneira de drenagem

As fritadeiras com cuba soldada de bancada Sammic estão equipadas com torneira de drenagem. Fabricadas em aço inoxidável de grande qualidade, são equipadas com termóstato regulável e de segurança, assim como luzes-pilotos indicadores de ligação e temperatura.

CARACTERÍSTICAS	FE-8	FE-8+8	FE-9	FE-9+9	FE-12	FE-12+12
CAPACIDADE (LITROS)	8	8+8	8	8+8	12	12+12
POÊNCIA (W)	3.000	2x3.000	6.000	2x6.000	9.000	2x9.000
DIMENSÕES CESTO (MM)	190x245x110	2x(190x245x110)	190x245x110	2x(190x245x110)	235x270x115	2x(235x270x115)
DIMENSÕES EXTERIORES (MM)	290x550x295	580x550x295	290x550x295	580x550x295	400x700x310	800x700x310
PESO LIQUIDO (KG)	12.5	23	12.5	23	17	32



FRITADEIRA FE-8

Modelo de cuba soldada de 8 litros. Monofásica.

Fritadeira de cuba soldada equipada com torneira de descarga.

5130116 Fritadeira FE-8 230/50-60/1

Inclui

· Cesto.



FRITADEIRA FE-8+8

Modelo de cuba soldada de 8+8 litros. Monofásica.

Fritadeira de cuba soldada equipada com torneiras de descarga.

5130118 Fritadeira FE-8+8 230/50-60/1

Inclui

· 2 cestos.



FRITADEIRA FE-9

Modelo de cuba soldada de 8 litros. Trifásica.

Fritadeira de cuba soldada equipada com torneira de descarga.

Grande potência.

5130120 Fritadeira FE-9 400/50-60/3N

Inclui

· Cesto.

**FRITADEIRA FE-9+9**

Modelo de cuba soldada de 8+8 litros. Trifásica.

Fritadeira de cubas soldadas equipada com torneiras de descarga.

Grande potência.

5130125	Fritadeira FE-9+9 400/50-60/3N	
---------	--------------------------------	--

Inclui

· 2 cestos.

**FRITADEIRA FE-12**

Modelo de cuba soldada de 12 litros. Trifásica.

Fritadeira de cuba soldada equipada com torneira de descarga.

Grande potência.

5130122	Fritadeira FE-12 400/50-60/3N	
---------	-------------------------------	--

Inclui

· Cesto.

**FRITADEIRA FE-12+12**

Modelo de cuba soldada de 12+12 litros. Trifásica.

Fritadeira de cubas soldadas equipada com torneiras de descarga.

Grande potência.

5130127	Fritadeira FE-12+12 400/50-60/3N	
---------	----------------------------------	--

Inclui

· 2 cestos.



CUBA SOLDADA DE PÉ

Modelos com cuba soldada e equipados com torneira de drenagem

As fritadeiras com cuba soldada de pé Sammic estão equipadas com torneira de drenagem. Fabricadas em aço inoxidável de grande qualidade, são equipadas com termóstato regulável e de segurança, assim como luzes-pilotos indicadores de ligação e temperatura.

CARACTERÍSTICAS	FE-15	FE-15+15
CAPACIDAD (LITROS)	14	14+14
POTÊNCIA (W)	9.000	2x9.000
DIMENSÕES CESTO (MM)	273x270x115	2x(273x270x115)
DIMENSÕES EXTERIORES (MM)	375x655x985	750x655x985
PESO LÍQUIDO (KG)	31	58



FRITADEIRA FE-15

Modelo de pé com cuba soldada de 14 litros

Fritadeira de cuba soldada equipada com torneira de descarga.

Grande potência.

5130130	Fritadeira FE-15 (9Kw) 400/50-60/3N	
---------	-------------------------------------	--

Inclui

· Cesto.



FRITADEIRA FE-15+15

Modelo de pé com cubas soldadas de 14+14 litros.

Fritadeira de cubas soldadas equipada com torneiras de descarga.

Grande potência.

5130135	Fritadeira FE-15+15 (2 x 9Kw) 400/50-60/3N	
---------	--	--

Inclui

· 2 cestos.



Grelhadores

Placas elétricas, a gás, de vitrocerâmica ou grill.

- ▶ Placas elétricas e a gás.
- ▶ Fabricados em aço inoxidável.
- ▶ Modelos elétricos disponíveis com superfície vitrocerâmica ou de ferro fundido.
- ▶ Modelos a gás disponíveis com superfície de aço ou de cromo rígido.



PRANCHAS GV

Pranchas Vitro-Grill Gama GV

As superfícies inferior e superior vitrocerâmicas permitem cozinhar directamente. Fabricadas em aço inoxidável, contam com aba de aço inoxidável de fácil limpeza e gaveta frontal extraível para recolha de gorduras. Todas estão equipadas com termostato regulável até 300°C.

A gama é composta por modelos médios e duplos com placas lisas e onduladas. A rapidez do aquecimento promove uma importante redução dos tempos de espera, com a consequente poupança energética.

CARACTERÍSTICAS	GV-6LA	GV-6LL	GV-10LA	GV-10LL
SUPERFÍCIE DA PLACA (MM)	368x248	368x248	538x248	538x248
POTÊNCIA (W)	3.000	3.000	3.400	3.400
DIMENSÕES (MM)	465x440x245	465x440x245	635x440x245	635x440x245
PESO LÍQUIDO (KG)	15	15	21.5	21.5



VITRO-GRILL GV-6

Grelhadores Vitro-Grill com tampa

Placa inferior lisa e superior lisa ou canelada (dependendo do modelo).

5130361	Vitro grill GV-6LL 230/50-60/1 (lisa - lisa)	
5130366	Vitro grill GV-6LA 230/50-60/1 (lisa - canelada)	



VITRO-GRILL GV-10

Grelhadores Vitro-Grill duplos com tampa

Placa inferior lisa. Tampa dupla superior, lisa ou canelada (dependendo do modelo).

5130371	Vitro grill GV-10LA 230/50-60/1 (lisa - canelada)	
5130376	Vitro grill GV-10LL 230/50-60/1 (lisa - lisa)	



PRANCHAS ELÉCTRICAS

Pranchas Snack Eléctricas de ferro fundido

As pranchas snack eléctricas de ferro fundido Sammic são fabricadas com estrutura de aço inoxidável e estão disponíveis em vários tamanhos, com tampa, sem tampa ou combinadas. As tampas são reguláveis conforme a necessidade de altura, basculantes e com bloqueio.

As placas, de ferro fundido, podem ser onduladas, lisas ou combinadas.

Todos os modelos estão equipados com termóstato regulável até 250°C e recolhedor de gorduras frontal.

CARACTERÍSTICAS	GRS-5	GRD-10	GRM-6/GL-6/ GLM-6	GLD	GRL	GLL-10
POTÊNCIA (W)	1800	3600	3000	2900	2100	3600
SUPERFÍCIE DE PLACA (MM)	255x245	550x245	365x245	550x245	550x245	550x245
DIMENSÕES (MM)	400x430x240	690x430x240	512x430x240	690x430x240	690x380x180	690x430x240
PESO LÍQUIDO (KG)	20	37	28	30	22	37



GRELHADOR SNACK GRS-5

Placa canelada simples

Placa eléctrica canelada de ferro fundido.

5100030 Prancha Snack GRS-5 230/50-60/1



GRELHADOR SNACK GL-6

Placa mista média

Placa eléctrica mista de ferro fundido.

5100038 Prancha Snack GL-6 230/50-60/1



GRELHADOR SNACK GLM-6

Placa lisa média

Placa elétrica lisa de ferro fundido.

5100042	Prancha Snack GLM-6 230/50-60/1	
---------	---------------------------------	--



GRELHADOR SNACK GRM-6

Placa canelada média

Placa elétrica canelada de ferro fundido.

5100032	Prancha Snack GRM-6 230/50-60/1	
---------	---------------------------------	--



GRELHADOR SNACK GRL-10

Placa lisa dupla (sem tampa)

Placa elétrica lisa de ferro fundido.

5100039	Prancha Snack GRL-10 230/50-60/1	
---------	----------------------------------	--



GRELHADOR SNACK GLD-10

Placa mista dupla

Placa eléctrica mista de ferro fundido.

1/2 base sem tampa, 1/2 base canelada com tampa.



5100037 Prancha Snack GLD-10 230/50-60/1

GRELHADOR SNACK GRD-10

Placa canelada dupla

Placa eléctrica canelada de ferro fundido.



5100035 Prancha Snack GRD-10 230/50-60/1

GRELHADOR SNACK GLL-10

Placa lisa dupla (com tampa)

Placa eléctrica lisa dupla de ferro fundido.



5100043 Prancha Snack GLL-10/2 230/50-60/1



PRANCHAS SNACK A GÁS

Pranchas com superfície de aço e cromo rígido.

Fabricadas com materiais da mais alta qualidade, as pranchas a gás Sammic são robustas, resistentes e de grande fiabilidade. As pranchas a gás Sammic estão disponíveis com superfície de placa de aço de 6 mm de espessura (mod. SPG) ou placa de aço de 15 mm, rectificada com revestimento de cromo rígido (mod. SPC).

Com estrutura de aço inoxidável, todos os modelos estão equipados com queimadores independentes de aço inoxidável com revestimento de titânio. Os queimadores estão equipados com acendedor independente.

Todos os modelos contam com 2 recipientes para resíduos facilmente extraíveis e são muito fáceis de limpar.

CARACTERÍSTICAS	SPG-601	SPG-801	SPG-1001	SPC-601	SPC-801
SUPERFÍCIE DA PLACA (MM)	583x395	783x395	983x395	560x400	760x400
Nº DE QUEIMADORES	2	3	3	2	3
POTÊNCIA (W)	5.500	8.250	9.300	5.800	8.700
DIMENSÕES (MM)	600x507x234	800x507x234	1.020x507x234	600x507x234	800x507x234
PESO LÍQUIDO (KG)	19	26	36	40	52

GRELHADOR SNACK SPG-601

Placa a gás, superfície de aço

Placa de aço de 6 mm de espessura.

Superfície da placa 583 x 395 mm.

2 queimadores.



5130312 Prancha Snack SPG-601 GÁS

Inclui

- Injetores de LPG (instalado).
- Injetores de gás natural (intercambiáveis).

GRELHADOR SNACK SPG-801

Placa a gás, superfície de aço

Placa de aço de 6 mm de espessura.

Superfície da placa 783 x 395 mm.

3 queimadores.



5130317 Prancha Snack SPG-801 GÁS

Inclui

- Injetores de LPG (instalado).
- Injetores de gás natural (intercambiáveis).




GRELHADOR SNACK SPG-1001

Placa a gás, superfície de aço

Placa de aço de 6 mm de espessura.

Superfície da placa 983 x 395 mm.

3 queimadores.

5130322	Prancha Snack SPG-1001 GÁS	
---------	----------------------------	--

Inclui

- Injetores de LPG (instalado).
- Injetores de gás natural (intercambiáveis).


GRELHADOR SNACK SPC-601 <04/2014

Placa a gás de cromo duro

Placa de aço de 15 mm, rectificadas com revestimento de cromo duro.

Superfície da placa de 560 x 400 mm.

2 queimadores.

5130332	Prancha Snack SPC-601 GÁS	
---------	---------------------------	--

Inclui

- Injetores de LPG (instalado).
- Injetores de gás natural (intercambiáveis).


GRELHADOR SNACK SPC-801 <04/2014

Placa a gás de cromo rígido

Placas de aço de 15 mm, rectificadas com revestimento de cromo rígido.

Superfície da placa de 760 x 400 mm.

3 queimadores.

5130337	Prancha Snack SPC-801 GÁS	
---------	---------------------------	--

Inclui

- Injetores de LPG (instalado).
- Injetores de gás natural (intercambiáveis).



Banhos Maria

Banhos maria de bancada ou de carro

- ▶ Fabricados completamente em aço inoxidável AISI 304, 18/10.
- ▶ Termóstato digital regulável 30°-90°C.
- ▶ Cuvetes não incluídas.



BANHO MARIA DE BANCADA

Para cuvetes GN 1/1 de 150 mm

Aquecimento com resistência de 2000W.

Equipados com torneira de descarga.

5841111	Banho Maria BMS-111 - 1xGN1/1 - 590x430x300 - 230/50-60/1	
5841211	Banho Maria BMS-211 - 2xGN1/1 - 700x580x300 - 230/50-60/1	
5841311	Banho Maria BMS-311 - 3xGN1/1 - 1.050x580x300 - 230/50-60/1	

Opcional

- Cuvetes gastronorm.

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



BANHO MARIA EM CARRO

Banho maria sobre carro para cuvetes GN

Aquecimento com resistência de 2000W.

- ▶ Fabricados em aço inoxidável AISI 304, 18/10.
- ▶ Cuba de parede dupla.
- ▶ 4 rodas giratórias de borracha cinza, duas com travão, Ø125mm.

5845111	Banho Maria BMC-111 - 1xGN1/1 - 710x450x900 230/50-60/1	
5845211	Banho Maria BMC-211 2x GN1/1 - 710x640x900 - 230/50-60/1	
5845311	Banho Maria BMC-311 - 3xGN1/1 - 1200x640x900 - 230/50-60/1	
5845411	Banho Maria BMC-411 - 4xGN1/1 - 1500x640x900 - 230/50-60/1	

Opcional

- Cuvetes gastronorm.

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



Esterilizadores de Facas

Lâmpada UV germicida: permite uma higiene microbiológica perfeita

O esterilizador de facas mantém a higiene das suas ferramentas de corte na cozinha industrial. Desinfeta e esteriliza.



- ▶ Fabricados em aço inoxidável AISI 430 e material acrílico com proteção UV.
- ▶ Temporizador de 120 minutos.
- ▶ Esterilização de facas em menos de 30 minutos: solução HACCP.
- ▶ Suporte de facas não magnético: não danifica a parte afiada.



ESTERILIZADOR DE FACAS EC-30

Capacidade: 25-30 unidades.

- ▶ Potência 15W.
- ▶ Capacidade: 25-30 unidades.
- ▶ Dimensões: 482 x 155 x 613 mm.
- ▶ Peso líquido: 8 Kg.

5130580	Esterilizador de facas EC-30 230/50-60/1
---------	--

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

Prateleiras de Parede



PRATELEIRAS DE TUBOS

Disponíveis em várias medidas.

Prateleiras em aço inoxidável.



5851310	Prateleira de tubos 1000x400 EPT-410
5851312	Prateleira de tubos 1200x400 EPT-412
5851314	Prateleira de tubos 1400x400 EPT-414
5851316	Prateleira de tubos 1600x400 EPT-416
5851318	Prateleira de tubos 1800x400 EPT-418

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



Carros

- ▶ Carro soldado com estrutura em tubo de aço inoxidável 18/10
- ▶ Prateleiras embutidas com superfícies perfeitamente arredondadas e insonorizadas, em aço inoxidável 18/10, perfeitamente soldadas.
- ▶ 4 rodas giratórias em borracha, duas delas com travão, com diâmetro 125.
- ▶ Pára-choques em borracha.



CARROS DE SERVIÇO

Para transportar elementos de cozinha

Capacidade de carga por prateleira: 70 Kg.

Carros de 2, 3 ou 4 prateleiras.

5860208	Carro de serviço 2 prateleiras 800x500 CS-208	
5860209	Carro de serviço 2 prateleiras 900x500 CS-209	
5860210	Carro de serviço 2 prateleiras 1000x600 CS-210	
5860308	Carro de serviço 3 prateleiras 800x500 CS-308	
5860309	Carro de serviço 3 prateleiras 900x500 CS-309	
5860310	Carro de serviço 3 prateleiras 1000x600 CS-310	
5860409	Carro de serviço 4 prateleiras 900x500 CS-409	
5860410	Carro de serviço 4 prateleiras 1000x600 CS-410	

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



CARROS DE SERVIÇO REFORÇADOS

Para transportar elementos de cozinha

Capacidade de carga por prateleira: 130 Kg.

Carros de 2 ou 3 prateleiras.

5860510	Carro de serviço reforçado 2 prateleiras 1000x600 CSR-210	
5860610	Carro de serviço reforçado 3 prateleiras 1000x600 CSR-310	

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt





CARROS COM GUIAS

Para transportar cuvetes GN

Carros altos e baixos com guias para cuvetes gastronorm.

- ▶ Carro soldado com estrutura em tubo de aço inoxidável AISI 304 quadrado de 25x25x1,2.
- ▶ Guias em "c" de aço inoxidável AISI 304 com topo traseiro.
- ▶ Rodas de Ø125 mm, duas delas com travão.
- ▶ Pára-choque de borracha.

Carros baixos com guias gastronorm

- ▶ Bandeja superior em AISI 304 espessura 10/10.
- ▶ Polivalência: o modelo de 7 x GN 2/1 serve para 14 x GN 1/1.
- ▶ Espaço entre guias de 76 mm.

Carros altos com guias gastronorm

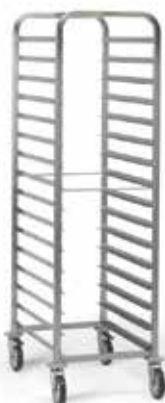
- ▶ Polivalência: o modelo de 17 x GN 2/1 serve para 34 x GN 1/1.
- ▶ Espaço entre guias de 77 mm.

5860711	Carro com guias 7 x GN1/1 CG-711 (com bandeja superior)	
5860721	Carro com guias 7 x GN2/1 CG-721 (com bandeja superior)	
5861711	Carro com guias 17 x GN1/1 CG-1711	
5861721	Carro com guias 17 x GN2/1 CG-1721	

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



CARRO COM GUIAS PARA BANDEJAS

Para transportar bandejas de padaria - pastelaria

Carro alto com guias para bandejas.

- ▶ Carro soldado com estrutura em tubo de aço inoxidável AISI 304 quadrado de 25x25x1,2.
- ▶ Guias em "L" de aço inoxidável AISI 304 com topo traseiro.
- ▶ Rodas de Ø125 mm, duas delas com travão.
- ▶ Pára-choques de borracha.
- ▶ Espaço entre guias de 86 mm.

5861664	Carro com guias 16 x 600x400 CG-1664	
---------	--------------------------------------	--

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt

www.ovarandao.pt



Cuvetes Gastronorm

Fabricadas em aço inoxidável 18/10 de qualidade e com as medidas comuns aprovadas na Europa sob a norma EN-631. Estes recipientes podem utilizar se em qualquer tipo de equipamento que utilize estas dimensões G/N: vitrines, armários frigoríficos, fornos mistos, fornos de convecção, carros de transporte, self-service, etc.



CUVETES BÁSICAS

Recipientes gastronorm.



9050020	Cuvete 2/1 de 20 (530x650x20)	
9050040	Cuvete 2/1 de 40 (530x650x40)	
9050050	Cuvete 2/1 de 65 (530x650x65)	
9050100	Cuvete 2/1 de 100 (530x650x100)	
9050150	Cuvete 2/1 DE 150 (530x650x150)	
9050200	Cuvete 2/1 DE 200 (530x650x200)	
9051020	Cuvete 1/1 de 20 (530x325x20)	
9051040	Cuvete 1/1 de 40 (530x325x40)	
9051050	Cuvete 1/1 de 65 (530x325x65)	
9051100	Cuvete 1/1 de 100 (530x325x100)	
9051150	Cuvete 1/1 de 150 (530x325x150)	
9051200	Cuvete 1/1 de 200 (530x325x200)	
9052020	Cuvete 2/3 de 20 (354x325x20)	
9052040	Cuvete 2/3 de 40 (354x325x40)	
9052050	Cuvete 2/3 de 65 (354x325x65)	
9052100	Cuvete 2/3 de 100 (354x325x100)	
9052150	Cuvete 2/3 de 150 (354x325x150)	
9052200	Cuvete 2/3 de 200 (354x325x200)	
9053020	Cuvete 1/2 de 20 (265x325x20)	
9053040	Cuvete 1/2 de 40 (265x325x40)	
9053050	Cuvete 1/2 de 65 (265x325x65)	
9053100	Cuvete 1/2 de 100 (265x325x100)	
9053150	Cuvete 1/2 de 150 (265x325x150)	
9053200	Cuvete 1/2 de 200 (265x325x200)	
9053024	Cuvete 2/4 de 20 (530x162x20)	
9053044	Cuvete 2/4 de 40 (530x162x40)	
9053054	Cuvete 2/4 de 65 (530x162x65)	
9053104	Cuvete 2/4 de 100 (530x162x100)	
9054020	Cuvete 1/3 de 20 (176x325x20)	
9054040	Cuvete 1/3 de 40 (176x325x40)	
9054050	Cuvete 1/3 de 65 (176x325x65)	
9054100	Cuvete 1/3 de 100 (176x325x100)	
9054150	Cuvete 1/3 de 150 (176x325x150)	
9054200	Cuvete 1/3 de 200 (176x325x200)	
9055050	Cuvete 1/4 de 65 (265x162x65)	
9055100	Cuvete 1/4 de 100 (265x162x100)	
9055150	Cuvete 1/4 de 150 (265x162x150)	
9055200	Cuvete 1/4 de 200 (265x162x200)	
9056050	Cuvete 1/6 de 65 (176x162x65)	
9056100	Cuvete 1/6 de 100 (176x162x100)	
9056150	Cuvete 1/6 de 150 (176x162x150)	
9057050	Cuvete 1/9 de 65 (176x108x65)	
9057100	Cuvete 1/9 de 100 (176x108x100)	



CUVETES PERFORADAS

Recipientes gastronorm perforados.



9050042	Cuvete perforada 2/1 de 40 (530x650x40)	
9050052	Cuvete perforada 2/1 de 65 (530x650x65)	
9050102	Cuvete perforada 2/1 de 100 (530x650x100)	
9051042	Cuvete perforada 1/1 de 40 (530x325x40)	
9051052	Cuvete perforada 1/1 de 65 (530x325x65)	
9051102	Cuvete perforada 1/1 de 100 (530x325x100)	
9051152	Cuvete perforada 1/1 de 150 (530x325x150)	
9051202	Cuvete perforada 1/1 de 200 (530x325x200)	
9052042	Cuvete perforada 2/3 de 40 (354x325x40)	
9052052	Cuvete perforada 2/3 de 65 (354x325x65)	
9052102	Cuvete perforada 2/3 de 100 (354x325x100)	
9052152	Cuvete perforada 2/3 de 150 (354x325x150)	
9052202	Cuvete perforada 2/3 de 200 (354x325x200)	
9053042	Cuvete perforada 1/2 de 40 (265x325x40)	
9053052	Cuvete perforada 1/2 de 65 (265x325x65)	
9053102	Cuvete perforada 1/2 de 100 (265x325x100)	
9053152	Cuvete perforada 1/2 de 150 (265x325x150)	
9053202	Cuvete perforada 1/2 de 200 (265x325x200)	

www.ovarandao.pt
www.ovarandao.pt
www.ovarandao.pt

TAMPAS BÁSICAS

Tampas básicas com asas encastradas para recipientes gastronorm.



9251300	Tampa standard 1/1	
9252300	Tampa standard 2/3	
9253300	Tampa standard 1/2	
9253344	Tampa standard 2/4	
9254300	Tampa standard 1/3	
9255300	Tampa standard 1/4	
9256300	Tampa standard 1/6	
9257300	Tampa standard 1/9	

www.ovarandao.pt
www.ovarandao.pt
www.ovarandao.pt



TAMPAS COM ORIFÍCIO PARA CONCHAS

Tampas com orifício para conchas, para recipientes gastronorm.



9251320	Tampa com orifício conchas 1/1	
9252320	Tampa com orifício conchas 2/3	
9253320	Tampa com orifício conchas 1/2	
9254320	Tampa com orifício conchas 1/3	
9255320	Tampa com orifício conchas 1/4	
9256320	Tampa com orifício conchas 1/6	
9257320	Tampa com orifício conchas 1/9	

TAMPAS COM JUNTA HERMÉTICA

Tampas com junta hermética para recipientes gastronorm.



9251360	Tampa com junta hermética 1/1	
9252360	Tampa com junta hermética 2/3	
9253360	Tampa com junta hermética 1/2	
9254360	Tampa com junta hermética 1/3	

TAMPAS COM JUNTA HERMÉTICA E VÁLVULA

Tampas com junta hermética e válvula para recipientes gastronorm.



9251365	Tampa com junta hermética e válvula 1/1	
9253365	Tampa com junta hermética e válvula 1/2	
9254365	Tampa com junta hermética e válvula 1/3	





FUNDO DUPLO PERFURADO

Fundo duplo perfurado para recipientes gastronorm.

Com orifícios de Ø 10 mm. e altura de 17mm.



9651600	Fundo duplo perfurado 1/1 (530x325x17)	
9652600	Fundo duplo perfurado 2/3 (354x325x17)	
9653600	Fundo duplo perfurado 1/2 (265x325x17)	
9654600	Fundo duplo perfurado 1/3 (176x325x17)	

BANDEJAS

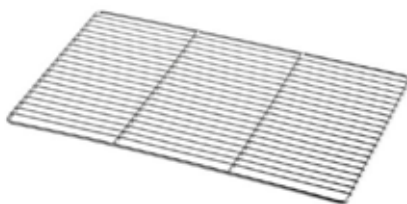
Bandejas com bordas retas.



9350520	Bandeja 2/1 de 20 (530x650x20)	
9350540	Bandeja 2/1 de 40 (530x650x40)	
9351510	Bandeja 1/1 de 10 (530x325x10)	
9351520	Bandeja 1/1 de 20 (530x325x20)	
9351540	Bandeja 1/1 de 40 (530x325x40)	
9352520	Bandeja 2/3 de 20 (354x325x20)	
9352540	Bandeja 2/3 de 40 (354x325x40)	
9353520	Bandeja 1/2 de 20 (265x325x20)	
9353540	Bandeja 1/2 de 40 (265x325x40)	

GRELHAS

Grelhas em formato gastronorm.



9770700	Grelha 2/1 (530x650)	
9771700	Grelha 1/1 (530x325)	
9772700	Grelha 2/3 (354x325)	

GUIAS DIVISÓRIAS

Guias divisórias para recipientes gastronorm.



9559001	Guia divisória de 325	
9559005	Guia divisória de 530	