



# ***Samutec***

**LAVORAZIONE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL PROCESSING**

**LISTINO PREZZI PRICE LIST 2019**



**Il marchio SAMUTEC nasce dalla passione di Samuele Montagna per la lavorazione dell'acciaio. L'azienda, vantando una trentennale esperienza nella lavorazione dell'acciaio per la realizzazione di semilavorati a disegno cliente, propone una vasta gamma di tavoli da lavoro, attrezzature per laboratori e cucine industriali di ristoranti ed alberghi. I prodotti presentati sono caratterizzati da design e qualità. A richiesta si realizzano anche personalizzazioni per i clienti per utilizzare al meglio gli spazi a disposizione e adattare i prodotti alle singole esigenze. Tutti i prodotti dotati di impianto elettrico sono certificati con marchio CE.**

Brand SAMUTEC was born from Samuele Montagna passion to work stainless steel. The company has been working for 30 years stainless steel semifinished products. It proposes a complete range of products, among which cupboard tables, laboratory equipment, equipment for industrial kitchens for restaurants and hotels. The products have design and quality. On demand we make customized products. All products fitted with electronic system are supplied with EC certificate.

## NEUTRO - NEUTRAL

TAVOLI A GIORNO - TABLES ..... p. 7

TAVOLI ARMADIATI  
CUPBOARD TABLES ..... p. 23

CASSETTIERE - DRAWERS ..... p. 39

PORTATEGLIE - TRAY HOLDER ..... p. 42

PATTUMIERA - WASTE BIN ..... p. 43

CEPPO INOX - TABLES ..... p. 43

ACCESSORI - ACCESSORIES ..... p. 44

PENSILI - WALL UNIT ..... p. 45

MENSOLE - SHELF ..... p. 55

ACCESSORI MENSOLE  
SHELF ACCESSORIES ..... p. 61

SCAFFALE CON FISSAGGIO  
A BULLONI  
BOLTED SHELVING ..... p. 63

ARMADIO - CUPBOARD ..... p. 69

RASTRELLIERA - RACK ..... p. 77

TRAMOGGIA - ROLL-EDGED BIN ..... p. 78

## REFRIGERATO REFRIGERATED

TAVOLI ARMADIATI  
REFRIGERATI  
REFRIGERATED CUPBOARD  
TABLES ..... p. 81

COMPOSIZIONE PIZZERIA  
PIZZERIA EQUIPMENT ..... p. 87

ACCESSORI - ACCESSORIES ..... p. 88

DATI TECNICI - TECHNICAL FEATURES ..... p. 89

## CALDO - HOT

TAVOLI ARMADIATI CALDI  
HOT CUPBOARD TABLES ..... p. 93

## LAVAGGIO - WASHING

LAVATOI - SINK UNIT ..... p. 101

LAVAPENTOLE - POT WASHER ..... p. 112

LAVATOI ARMADIATI  
CUPBOARD SINK UNIT ..... p. 113

LAVAPENTOLE ARMADIATI  
CUPBOARD POT WASHER ..... p. 117

LAVATOI SPECIALI  
SPECIAL SINK UNIT ..... p. 120

LAVAMANI - HAND WASH ..... p. 122

## ASPIRAZIONE - SUCTION

CAPPA A PARETE - HOOD ..... p. 127

CAPPA A ISOLA - HOOD ..... p. 132

CAPPA A PARETE CON MOTORE  
HOOD WITH MOTOR ..... p. 136

CAPPA A ISOLA CON MOTORE  
HOOD WITH MOTOR ..... p. 139

CAPPA ARREDO  
FURNISHING HOOD ..... p. 142

ACCESSORI CAPPE  
HOOD ACCESSORIES ..... p. 143

CONDIZIONI GENERALI  
DI VENDITA  
GENERAL TERMS OF SALE ..... p. 147

# Samutec

LAVORAZIONE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL PROCESSING

**NEUTRO**  
NEUTRAL



***Samutec***

**LAVORAZIONE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL PROCESSING**

## CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI

**Il materiale utilizzato per la costruzione dei nostri prodotti è acciaio inox AISI304.**

**I moduli a giorno sono realizzati con tubolare 40x40 mm.**

**I piani di lavoro sono in AISI304 ed hanno un'altezza di 40 mm.**

**Il piano di lavoro con alzatina ha l'altezza dell'alzatina di 40 mm. Si realizzano anche alzatine a misura.**

**I piani di lavoro sono sporgenti nel lato posteriore di 50 mm.**

**I tavoli armadiati sono dotati di n°1 ripiano interno fisso.**

**I piedini sono regolabili.**

**La portata dei pensili è di 50 Kg indipendentemente dalla lunghezza con carico distribuito.**

We make our products with stainless steel AISI304.

Worktops are in stainless steel AISI304 and are high 40 mm.

Worktops with backsplash have an additional height 40 mm. We can customize the height.

Worktops have a rear overhang of 50 mm.

Cupboard tables have 1 fixed bottom shelf.

The feet are adjustable.

Maximum weight inside wall unit is 50 Kg.

**Le parti in acciaio inox vanno lavate con acqua e detergente neutro antibatterico.**

**Si può pulire senza arrecare danni agendo con una spugna e del detersivo delicato. Non usare mai prodotti chimici notoriamente aggressivi quali acidi di vario tipo, cloro e derivati, ammoniaca, candeggina, pagliette di ferro, carta vetrata, abrasivi ecc.. Questi potrebbero opacizzare e rovinare irrimediabilmente l'acciaio. Se accidentalmente qualche goccia di detersivo contenente cloro venisse a contatto con l'acciaio, pulire bene con acqua e asciugare la superficie interessata.**

You have to wash the stainless steel parts with water and an antibacterial neutral detergent. You can clean it without damages, acting with a sponge and mild detergent. Never use chemical products known as aggressive, such as: various kinds of acids, chlorine and derivatives, ammonia, bleach, flakes of iron, sandpaper, abrasive etc.. They could irreparably damage and obscure the stainless steel. If by accident a few drops of detergent containing chlorine, were in contact with steel, clean well with water and dry the area concerned.

**REFRIGERATO**  
REFRIGERATED

***Samutec***

**LAVORAZIONE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL PROCESSING**

## CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI

**Il materiale utilizzato per la costruzione dei nostri prodotti è acciaio inox AISI304.**

**La cella frigorifera è realizzata in acciaio inox AISI304, isolamento in poliuretano espanso monoblocco con densità 40 Kg/m<sup>3</sup>.**

**Refrigerazione ventilata con monoblocco laterale con gas R290.**

**Le unità esterne sono realizzate con R452A.**

**Sportello a tampone.**

**Disponibile con 2 profondità: per vasche GN e per teglie 60X40 cm.**

**Le celle sono fornite standard con n°1 griglia.**

**Accessori disponibili:**

- Griglie interne
- Cassettiere 1/2 + 1/2
- Cassettiere 1/3 + 1/3 + 1/3
- Unità condensatrice remota a valvola.

**Vetrina pizzeria realizzata in acciaio inox con unità condensatrice incorporata.**

**Realizzata per vaschette 1/4 GN. Disponibile con n°6, n°9 e n°12 vaschette.**

**Vaschette NON fornite.**

We make our products with stainless steel AISI304.

Refrigerated cell makes with stainless steel AISI304, foam insulation with eco-friendly polyurethane, monoblock with density 40 kg/m<sup>3</sup>.

The cells are ventilated with side system, made with gas R290.

External consensin unit made with R452A.

The cells have 2 depth: 700 mm for GN tubs and 800 mm for tray 60x40.

The standard cells have an internal grid for each door.

Optional accessories:

- Internal grid
- Drawers 1/2 + 1/2
- Drawers 1/3 + 1/3 + 1/3
- External valve condensing unit.

Pizzeria cabinet made with stainless steel AISI304 with internal condensing unit.

Made for 1/4 GN tub. We have 3 models with 6, 9 and 12 tubs.

Tubs not included.

**Le parti in acciaio inox vanno lavate con acqua e detergente neutro antibatterico.**

**Si può pulire senza arrecare danni agendo con una spugna e del detersivo delicato. Non usare mai prodotti chimici notoriamente aggressivi quali acidi di vario tipo, cloro e derivati, ammoniaca, candeggina, pagliette di ferro, carta vetrata, abrasivi ecc.. Questi potrebbero opacizzare e rovinare irrimediabilmente l'acciaio. Se accidentalmente qualche goccia di detersivo contenente cloro venisse a contatto con l'acciaio, pulire bene con acqua e asciugare la superficie interessata.**

You have to wash the stainless steel parts with water and an antibacterial neutral detergent. You can clean it without damages, acting with a sponge and mild detergent. Never use chemical products known as aggressive, such as: various kinds of acids, chlorine and derivates, ammonia, bleach, flakes of iron, sandpaper, abrasive etc.. They could irreparably damage and obscure the stainless steel. If by accident a few drops of detergent containing chlorine, were in contact with steel, clean well with water and dry the area concerned.

**CALDO**  
HOT



***Samutec***

**LAVORAZIONE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL PROCESSING**

## CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI

**Il materiale utilizzato per la costruzione dei nostri prodotti è acciaio inox AISI304.**

**I piani di lavoro sono in AISI304 ed hanno un'altezza di 40 mm.**

**Il piano di lavoro con alzatina ha l'altezza dell'alzatina di 40 mm.**

**Si realizzano anche alzatine a misura.**

**I piani di lavoro sono sporgenti nel lato posteriore di 50 mm.**

**I tavoli armadiati sono dotati di n° 1 ripiano interno fisso.**

**I piedini sono regolabili.**

**Riscaldamento ventilato realizzato con resistenza laterale.**

We make our products with stainless steel AISI304.

Worktops are in stainless steel AISI304 and are high 40 mm.

Worktops with backsplash have an additional height 40 mm.

We can customize the height.

Worktops have a rear overhang of 50 mm.

Cupboard tables have 1 fixed bottom shelf.

The feet are adjustable.

Side ventilated heating element

**Le parti in acciaio inox vanno lavate con acqua e detergente neutro antibatterico.**

**Si può pulire senza arrecare danni agendo con una spugna e del detersivo delicato. Non usare mai prodotti chimici notoriamente aggressivi quali acidi di vario tipo, cloro e derivati, ammoniaca, candeggina, pagliette di ferro, carta vetrata, abrasivi ecc.. Questi potrebbero opacizzare e rovinare irrimediabilmente l'acciaio. Se accidentalmente qualche goccia di detersivo contenente cloro venisse a contatto con l'acciaio, pulire bene con acqua e asciugare la superficie interessata.**

You have to wash the stainless steel parts with water and an antibacterial neutral detergent. You can clean it without damages, acting with a sponge and mild detergent. Never use chemical products known as aggressive, such as: various kinds of acids, chlorine and derivatives, ammonia, bleach, flakes of iron, sandpaper, abrasive etc.. They could irreparably damage and obscure the stainless steel. If by accident a few drops of detergent containing chlorine, were in contact with steel, clean well with water and dry the area concerned.

**LAVAGGIO  
WASHING**



***Samutec***

**LAVORAZIONE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL PROCESSING**

## CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI

**Il materiale utilizzato per la costruzione dei nostri prodotti è acciaio inox AISI304.**

**I moduli a giorno sono realizzati con tubolare 40x40 mm.**

**I piani di lavoro sono in AISI304 ed hanno un'altezza di 40 mm.**

**Il piano di lavoro con alzatina ha l'altezza dell'alzatina di 40 mm.**

**I piani di lavoro sono sporgenti nel lato posteriore di 50 mm.**

**I piedini sono regolabili.**

**I top con lavelli sono realizzati con vasche stampate.**

**I lavatoi sono forniti con piletta e troppo pieno.**

We make our product with stainless steel AISI304.

Worktops are in stainless steel AISI304 and are high 40 mm.

Worktops with backsplash have an additional height 40 mm.

Worktops have a rear overhang of 50 mm.

The feet are adjustable.

Sink top are with printed basins

The sinks are fitted with drain and overflow.

**Le parti in acciaio inox vanno lavate con acqua e detergente neutro antibatterico.**

**Si può pulire senza arrecare danni agendo con una spugna e del detersivo delicato. Non usare mai prodotti chimici notoriamente aggressivi quali acidi di vario tipo, cloro e derivati, ammoniaca, candeggina, pagliette di ferro, carta vetrata, abrasivi ecc.. Questi potrebbero opacizzare e rovinare irrimediabilmente l'acciaio. Se accidentalmente qualche goccia di detersivo contenente cloro venisse a contatto con l'acciaio, pulire bene con acqua e asciugare la superficie interessata.**

You have to wash the stainless steel parts with water and an antibacterial neutral detergent. You can clean it without damages, acting with a sponge and mild detergent. Never use chemical products known as aggressive, such as: various kinds of acids, chlorine and derivatives, ammonia, bleach, flakes of iron, sandpaper, abrasive etc.. They could irreparably damage and obscure the stainless steel. If by accident a few drops of detergent containing chlorine, were in contact with steel, clean well with water and dry the area concerned.



**ASPIRAZIONE**  
SUCTION

***Samutec***

**LAVORAZIONE ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL PROCESSING**

## CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI

**Il materiale utilizzato per la costruzione dei nostri prodotti è acciaio inox AISI304.  
Disponibili cappe a parete, a isola e da arredo.  
I filtri utilizzati sono a labirinto.**

We make our products with stainless steel AISI304.

**Le parti in acciaio inox vanno lavate con acqua e detergente neutro antibatterico.  
Si può pulire senza arrecare danni agendo con una spugna e del detersivo delicato. Non usare mai prodotti chimici notoriamente aggressivi quali acidi di vario tipo, cloro e derivati, ammoniaca, candeggina, pagliette di ferro, carta vetrata, abrasivi ecc.. Questi potrebbero opacizzare e rovinare irrimediabilmente l'acciaio. Se accidentalmente qualche goccia di detersivo contenente cloro venisse a contatto con l'acciaio, pulire bene con acqua e asciugare la superficie interessata.**

You have to wash the stainless steel parts with water and an antibacterial neutral detergent. You can clean it without damages, acting with a sponge and mild detergent. Never use chemical products known as aggressive, such as: various kinds of acids, chlorine and derivatives, ammonia, bleach, flakes of iron, sandpaper, abrasive etc.. They could irreparably damage and obscure the stainless steel. If by accident a few drops of detergent containing chlorine, were in contact with steel, clean well with water and dry the area concerned.

# ***Samutec***

**LAVORAZIONE ACCIAIO INOX** STAINLESS STEEL PROCESSING

Via Ugo La Malfa, 23 - 61032 Fano (PU) - Italia  
Tel. 0721.855084 / 0721.855857 - Fax 0721.859147  
info@samutec.it      ufficiotecnico@samutec.it  
**www.samutec.it**