



AMASADORA DME-50

Capacidad: 30 kg de harina.



ESPECIFICACIONES

Capacidad del caldero: 50 l
Capacidad por operación: 44 kg
Capacidad en harina (60% agua): 30 kg

Potencia

- ✓ Trifásica (1v): 1500 W
- ✓ 2v: 1500 W / 2200 W

Dimensiones del caldero: 500 mm x 270 mm

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 530 mm
- ✓ Fondo: 850 mm
- ✓ Alto: 740 mm

Peso neto: 127 kg
Grado de protección IP: 54

Dimensiones del embalaje

580 x 860 x 840 mm
Peso bruto: 135 kg

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

- ✓ Amasadora de gancho espiral con caldero de 50 litros. Modelos de una o dos velocidades (2v).
- ✓ Temporizador de serie.
- ✓ Cabezal elevable y caldero extraíble.

Amasadora de gancho espiral especialmente indicada para masas duras (pizza, pan, ...).

- ✓ Estructura revestida con esmalte antiarañazo muy fácil de limpiar.
- ✓ Cabezal elevable.
- ✓ Caldero extraíble.
- ✓ Las partes en contacto con los alimentos están realizadas enteramente en acero inoxidable (cuba, espiral, asta para partir la masa).
- ✓ Protector de caldero transparente en cumplimiento con la norma EN-453.
- ✓ Temporizador de serie.

INCLUIDO

- ✓ 1 o 2 velocidades.
- ✓ Cabezal elevable y caldero desmontable.

OPCIONAL

- Ruedas con freno.

MODELOS DISPONIBLES

5501150	Amasadora DME-50 230-400/50/3
5501151	Amasadora DME-50 230-400/60/3
5501152	Amasadora DME-50 2V 400/50/3
5501153	Amasadora DME-50 2V 220/60/3
5501154	Amasadora DME-50 2V 230/50/3
5501156	Amasadora DME-50 2V 440/60/3
5501157	Amasadora DME-50 2V 400/60/3

* Consulte para versiones especiales



Fabricante de Equipos para Hostelería
ESPAÑA EXPORT
www.sammic.es es.sammic.com
Basarte 1 Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain 27720 Azkoitia, Spain
ventas@sammic.com sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 70 95 Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

PREPARACIÓN DINÁMICA
AMASADORAS DE GANCHO ESPIRAL

ficha de producto
actualizado 13/05/2024