



# AMASADORA DME-40

Capacidad: 25 kg de harina.



## ESPECIFICACIONES

Capacidad del caldero: 40 l  
Capacidad por operación: 38 kg  
Capacidad en harina (60% agua): 25 kg

### Potencia

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

Dimensiones del caldero: 452 mm x 260 mm

### Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 480 mm
- ✓ Fondo: 820 mm
- ✓ Alto: 740 mm

Peso neto: 105 kg  
Grado de protección IP: 54

### Dimensiones del embalaje

450 x 850 x 850 mm  
Peso bruto: 133 kg

## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

- ✓ Amasadora de gancho espiral con caldero de 40 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

5501140	Amasadora DME-40 230-400/50/3
5501141	Amasadora DME-40 230-400/60/3
5501142	Amasadora DME-40 2V 400/50/3
5501143	Amasadora DME-40 2V 220/60/3
5501144	Amasadora DME-40 400/60/3
5501146	Amasadora DME-40 2V 400/60/3
5501145	Amasadora DME-40 2V 440/60/3

\* 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