



AMASADORA DM-10

Capacidad: 5 kg de harina.



ESPECIFICACIONES

Capacidad del caldero: 10 l
Capacidad por operación: 8 kg
Capacidad en harina (60% agua): 5 kg
Potencia total: 370 W
Dimensiones del caldero: 260 mm x 200 mm

Dimensiones exteriores

✓ Ancho: 280 mm
✓ Fondo: 540 mm
✓ Alto: 550 mm
Peso neto: 36 kg
Grado de protección IP: 54
Dimensiones del embalaje
350 x 600 x 750 mm
Peso bruto: 47 kg

MODELOS DISPONIBLES

5501100 Amasadora DM-10 230-400/50/3

5501101 Amasadora DM-10 230-400/60/3

5501105 Amasadora DM-10 230/50/1

5501106 Amasadora DM-10 220/60/1

* Consulte para versiones especiales

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Amasadora de gancho espiral con caldero de 10 l, una velocidad y cabezal y caldero fijos.

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

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

INCLUIDO

- ✓ 1 velocidad.
- ✓ Cabezal y caldero fijos.

OPCIONAL

- ☐ Ruedas con freno.



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 29/11/2024