



# AMASADORA DME-50

Capacidad: 30 kg de harina.



## 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.

## 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

## 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 16/10/2024