



AMASSADORA DME-50

Capacidade: 30 kg de farinha.



ESPECIFICAÇÕES

Capacidade do caldeiro: 50 l
Capacidade por operação: 44 kg
Capacidade em farinha (60% água): 30 kg

Potência

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

Dimensões do caldeiro: 500 mm x 270 mm

Dimensões exteriores

- ✓ Largura: 530 mm
- ✓ Profundidade: 850 mm
- ✓ Altura: 740 mm

Peso líquido: 127 kg
Grau de protecção IP: 54

Dimensões da embalagem
580 x 860 x 840 mm
Peso bruto: 135 kg

DESCRIÇÃO COMERCIAL

- ✓ Amassadora de gancho espiral com caldeiro de 50 litros. Modelos de uma ou duas velocidades (2V).
- ✓ Temporizador de série.
- ✓ Cabeçal elevável e caldeiro extraível.

Amassadora de gancho espiral especialmente indicada para massas duras (pizza, pão, etc.).

- ✓ Estrutura revestida com esmalte anti-risco muito fácil de limpar.
- ✓ Cabeçal elevável.
- ✓ Caldeiro extraível.
- ✓ As partes em contacto com os alimentos são fabricadas inteiramente em aço inoxidável (caldeiro, espiral, haste para cortar a massa).
- ✓ Protetor de caldeiro transparente em cumprimento com a norma EN-453.
- ✓ Temporizador de série.

INCLUI

- ✓ Uma ou duas velocidades.
- ✓ Cabeçal elevável e caldeiro desmontável.

OPCIONAL

- Rodas com travão.



www.sammic.pt

Fabricante de equipamentos de hotelaria
Fontes Pereira de Melo, 24 A e B
2795082 - Linda-a-Velha

portugal@sammic.com
Tel.: +351 21 415 0316
Tel.: +351 21 414 1367



Projeto

Data

Ref.

Uds.

Aprovado

PREPARAÇÃO DINÂMICA
AMASSADORAS DE GANCHO ESPIRAL

ficha do produto
atualizada 27/01/2025