



# 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 09/01/2025