



AMASSADORA DM-10

Capacidade: 5 kg de farinha.



ESPECIFICAÇÕES

Capacidade do caldeiro: 10 l
Capacidade por operação: 8 kg
Capacidade em farinha (60% água): 5 kg
Potência Total: 370 W
Dimensões do caldeiro: 260 mm x 200 mm

Dimensões exteriores

- ✓ Largura: 280 mm
- ✓ Profundidade: 540 mm
- ✓ Altura: 550 mm

Peso líquido: 36 kg
Grau de proteção IP: 54

Dimensões da embalagem
350 x 600 x 750 mm
Peso bruto: 47 kg

MODELOS DISPONÍVEIS

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

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

5501105 Amassadora DM-10 230/50/1

5501106 Amassadora DM-10 220/60/1

* Consulte para versões especiais

DESCRIÇÃO COMERCIAL

- ✓ Amassadora de gancho espiral com caldeiro de 10 l, uma velocidade, cabeçal e caldeiro fixos.

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

- ✓ Estrutura revestida com esmalte anti-risco muito fácil de limpar.
- ✓ 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.

INCLUI

- ✓ Uma velocidade.
- ✓ Caldeiro e cabeçal fixos.

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

ficha do produto
atualizada 09/01/2025

PREPARAÇÃO DINÂMICA
AMASSADORAS DE GANCHO ESPIRAL