



AMASADORA DME-40

Capacidad: 25 kg de harina.



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

- ✓ Amasadora de gancho espiral con caldero de 40 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: 40 l
 Capacidad por operación: 38 kg
 Capacidad en harina (60% agua): 25 kg

Potencia

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

Dimensiones del caldero: 452 mm x 260 mm

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 480 mm
- ✓ Fondo: 820 mm
- ✓ Alto: 740 mm

Peso neto: 105 kg
 Grado de protección IP: 54

Dimensiones del embalaje
 450 x 850 x 850 mm
 Peso bruto: 133 kg

MODELOS DISPONIBLES

5501140	Amasadora DME-40 230-400/50/3
5501141	Amasadora DME-40 230-400/60/3
5501142	Amasadora DME-40 2V 400/50/3
5501143	Amasadora DME-40 2V 220/60/3
5501144	Amasadora DME-40 400/60/3
5501146	Amasadora DME-40 2V 400/60/3
5501145	Amasadora DME-40 2V 440/60/3

* 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