AMASADORA DME-40

Capacidad: 25 kg de harina.

PREPARACIÓN DINÁMICA
AMASADORAS DE GANCHO ESPIRAL

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: 840 mm
- ✓ Alto: 710 mm

Peso neto: 122 kg
Grado de protección IP: 54

Dimensiones del embalaje
530 x 860 x 830 mm
Peso bruto: 130 kg

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.

Modelos disponibles

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

** Consulte para versiones especiales*

Incluido

- ✓ 1 o 2 velocidades.
- ✓ Cabezal elevable y caldero desmontable.

Opcional

- ❑ Ruedas con freno.

AENOR ER Empresa Registrada ER-0437/1/95 IQNet UNE-EN ISO 9001
SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA
www.sammic.com

sammic
Fabricante de Equipos para Hostelería

ESPAÑA
sammic.es
Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain
ventas@sammic.com
Tel.: **+34 943 15 70 95**

EXPORT
sammic.com
Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: **+34 943 15 72 36**

Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto
actualizado **19/03/2025**

Copyright 2025 © Sammic S.L.