



AMASSADORA DME-40

Capacidade: 25 kg de farinha.



ESPECIFICAÇÕES

Capacidade do caldeiro: 40 l
Capacidade por operação: 38 kg
Capacidade em farinha (60% água): 25 kg

Potência

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

Dimensões do caldeiro: 452 mm x 260 mm

Dimensões exteriores

- ✓ Largura: 480 mm
- ✓ Profundidade: 840 mm
- ✓ Altura: 710 mm

Peso líquido: 122 kg
Grau de protecção IP: 54

Dimensões da embalagem
530 x 860 x 830 mm
Peso bruto: 130 kg

DESCRIÇÃO COMERCIAL

- ✓ Amassadora de gancho espiral com caldeiro de 40 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.



SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 - 20720 AZKOITIA
www.sammic.com

MODELOS DISPONÍVEIS

5501140 Amassadora DME-40 230-400/50/3

5501141 Amassadora DME-40 220/60/3

5501142 Amassadora DME-40 2V 400/50/3

5501143 Amassadora DME-40 2V 220/60/3

5501144 Amassadora DME-40 220/60/3

5501146 Amassadora DME-40 2V 400/60/3

5501145 Amassadora DME-40 2V 440/60/3

* Consulte para versões especiais

PREPARAÇÃO DINÂMICA
AMASSADORAS DE GANCHO ESPIRAL

 <p>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</p>		Projeto	Data
		Ref.	Uds.
		Aprovado	

ficha do produto
atualizada 19/03/2025