AMASSADORA SM-75

Capacidade: 40 kg de farinha.

Especificações

Capacidade do caldeiro: 75 l
Capacidade por operação: 60 kg
Capacidade em farinha (60% água):40 kg

Potência

- ✓ Trifásica (1v): 2600 W
- ✓ 2v: 2600 W / 3400 W

Dimensões do caldeiro: 550 mm x 370 mm

Dimensões exteriores

- ✓ Largura: 575 mm
- ✓ Profundidade: 1020 mm
- ✓ Altura: 980 mm

Peso líquido: 250 kg
Grau de protecção IP: 54

Modelos disponíveis

5500162	Amassadora SM-75 2V 400/50/3
5500163	Amassadora SM-75 2V 220/60/3
5500164	Amassadora SM-75 2V 400/60/3

** Consulte para versões especiais*

Descrição Comercial

- ✓ Amassadora de gancho espiral com caldeiro de 75 litros e duas velocidades.
- ✓ Temporizador de série.
- ✓ Cabeçal e caldeiro fixos.

Amassadora de gancho espiral especialmente desenhada 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 (cuba, espiral, haste para cortar a massa).
- ✓ Grelha de protecção de aço inoxidável.
- ✓ Temporizador de série.
- ✓ Equipado com 3 rodas e 2 pés.

Opcional

- ❑ Rodas com travão.

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

CE

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	

PREPARAÇÃO DINÂMICA
AMASSADORAS DE GANCHO ESPIRAL

ficha do produto atualizada **05/06/2025**

Copyright 2025 © Sammic S.L.