



AMASSADORA SM-75

Capacidade: 40 kg de farinha.



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.

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

5500161 Amassadora SM-75 230-400/60/3

5500162 Amassadora SM-75 2V 400/50/3

5500163 Amassadora SM-75 2V 220/60/3

* Consulte para versões especiais



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 22/01/2025

PREPARAÇÃO DINÂMICA
AMASSADORAS DE GANCHO ESPIRAL