



# AMASADORA DM(E)-20

Capacidad: 12 kg de harina.



PREPARACIÓN DINÁMICA  
AMASADORAS DE GANCHO ESPIRAL



## ESPECIFICACIONES

Capacidad del caldero: 20 l  
Capacidad por operación: 18 kg  
Capacidad en harina (60% agua): 12 kg

### Potencia

- ✓ Trifásica (1v): 750 W
- ✓ Monofásica (1v): 900 W
- ✓ 2v: 600 W / 800 W

Dimensiones del caldero: 360 mm x 210 mm

### Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 390 mm
- ✓ Fondo: 680 mm
- ✓ Alto: 650 mm

Peso neto: 65 kg

Grado de protección IP: 54

## MODELOS DISPONIBLES

5501120 Amasadora DM-20 230-400/50/3

5501121 Amasadora DM-20 230-400/60/3

5501125 Amasadora DM-20 230/50/1

5501126 Amasadora DM-20 220/60/1

5501127 Amasadora DM-20 2V 400/50/3

5501128 Amasadora DM-20 2V 220/60/3

5501129 Amasadora DM-20 440/60/3

5501170 Amasadora DME-20 230-400/50/3

5501171 Amasadora DME-20 230-400/60/3

5501172 Amasadora DME-20 440/60/3

5501175 Amasadora DME-20 230/50/1

5501176 Amasadora DME-20 220/60/1

5501177 Amasadora DME-20 2V 400/50/3

5501178 Amasadora DME-20 2V 220/60/3

5501179 Amasadora DME-20 2V 200/50/3

5501180 Amasadora DME-20 2V 380/60/3

\* Consulte para versiones especiales

## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

- ✓ Amasadora de gancho espiral con caldero de 20 l. Modelos de una o dos velocidades (2V).
- ✓ Temporizador de serie.
- ✓ Modelos DM: cabezal y caldero fijos.
- ✓ Modelos DME: 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.
- ✓ 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. o cabezal elevable y caldero
- ✓ Cabezal y caldero fijos (DM) o cabezal elevable y caldero
- desmontable (DME).

## OPCIONAL

- Ruedas con freno.



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	

ficha de producto  
actualizado 13/05/2024