



AMASSADORA DM(E)-20

Capacidade: 12 kg de farinha.



PREPARAÇÃO DINÂMICA
AMASSADORAS DE GANCHO ESPIRAL



ESPECIFICAÇÕES

Capacidade do caldeiro: 20 l
Capacidade por operação: 18 kg
Capacidade em farinha (60% água): 12 kg

Potência

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

Dimensões do caldeiro: 360 mm x 210 mm

Dimensões exteriores

- ✓ Largura: 390 mm
- ✓ Profundidade: 680 mm
- ✓ Altura: 650 mm

Peso líquido: 65 kg

Grau de protecção IP: 54

MODELOS DISPONÍVEIS

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

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

5501125 Amassadora DM-20 230/50/1

5501126 Amassadora DM-20 220/60/1

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

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

5501129 Amassadora DM-20 440/60/3

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

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

5501172 Amassadora DME-20 440/60/3

5501175 Amassadora DME-20 230/50/1

5501176 Amassadora DME-20 220/60/1

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

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

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

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

* Consulte para versões especiais

DESCRIÇÃO COMERCIAL

- ✓ Amassadora de gancho espiral com caldeiro de 20 l. Modelos de uma ou duas velocidades (2V).
- ✓ Temporizador de série.
- ✓ Modelos DM: cabeçal e caldeiro fixos.
- ✓ Modelos DME: cabeçal elevável e cuba extraível.

Amassadora de gancho espiral especialmente indicada 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 (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. DM) ou cabeçal elevável e caldeiro desmontável (modelos DME).
- ✓ Cuba e cabeçal fixos (modelos

OPCIONAL

- Rodas com travão.



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 27/01/2025