



AMASADORA DM(E)-33

Capacidad: 17 kg de harina.



PREPARACIÓN DINÁMICA
AMASADORAS DE GANCHO ESPIRAL



ESPECIFICACIONES

Capacidad del caldero: 33 l
Capacidad por operación: 25 kg
Capacidad en harina (60% agua): 17 kg

Potencia

- ✓ Trifásica (1v): 1100 W
- ✓ Monofásica (1v): 1100 W
- ✓ 2v: 1000 W / 1400 W

Dimensiones del caldero: 400 mm x 260 mm

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 430 mm
- ✓ Fondo: 780 mm
- ✓ Alto: 770 mm

Peso neto: 115 kg

Grado de protección IP: 54

Dimensiones del embalaje

490 x 790 x 860 mm

Peso bruto: 122 kg

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

- ✓ Amasadora de gancho espiral con caldero de 33 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 desmontable (DME).
- ✓ Cabezal y caldero fijos (DM)

OPCIONAL

- Ruedas con freno.

MODELOS DISPONIBLES

5501130 Amasadora DM-33 230-400/50/3

5501131 Amasadora DM-33 230-400/60/3

5501135 Amasadora DM-33 230/50/1

5501136 Amasadora DM-33 220/60/1

5501137 Amasadora DM-33 2V 400/50/3

5501139 Amasadora DM-33 2V 400/60/3

5501185 Amasadora DME-33 230-400/50/3

5501186 Amasadora DME-33 230-400/60/3

5501187 Amasadora DME-33 440/60/3

5501190 Amasadora DME-33 230/50/1

5501191 Amasadora DME-33 220/60/1

5501192 Amasadora DME-33 2V 400/50/3

5501193 Amasadora DME-33 2V 220/60/3

* Consulte para versiones especiales



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 27/01/2025