



AMASSADORA DM(E)-33

Capacidade: 17 kg de farinha.



PREPARAÇÃO DINÂMICA
AMASSADORAS DE GANCHO ESPIRAL



DESCRIÇÃO COMERCIAL

- ✓ Amassadora de gancho espiral com caldeiro de 33 l. Modelos de uma ou duas velocidades (2V).
- ✓ Temporizador de série.
- ✓ Modelos DM: cabeçal e caldeiro fixos.
- ✓ Modelos DME: cabeçal elevável e caldeiro 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.
- ✓ Cuba e cabeçal fixos (modelos DM) ou cabeçal elevável e caldeiro desmontável (modelos DME).

OPCIONAL

- ☐ Rodas com travão.

ESPECIFICAÇÕES

Capacidade do caldeiro: 33 l
Capacidade por operação: 25 kg
Capacidade em farinha (60% água): 17 kg

Potência

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

Dimensões do caldeiro: 400 mm x 260 mm

Dimensões exteriores

- ✓ Largura: 430 mm
- ✓ Profundidade: 780 mm
- ✓ Altura: 770 mm

Peso líquido: 115 kg

Grau de proteção IP: 54

Dimensões da embalagem

490 x 790 x 860 mm

Peso bruto: 122 kg

MODELOS DISPONÍVEIS

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

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

5501135 Amassadora DM-33 230/50/1

5501136 Amassadora DM-33 220/60/1

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

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

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

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

5501187 Amassadora DME-33 440/60/3

5501190 Amassadora DME-33 230/50/1

5501191 Amassadora DME-33 220/60/1

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

5501193 Amassadora DME-33 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 27/01/2025