



# AMASADORA SM-75 2V 400/50/3

Capacidad: 40 Kg. de harina.



5500162



## ESPECIFICACIONES

- Capacidad del caldero: 75 l
- Capacidad por operación: 60 Kg
- Capacidad en harina (60% agua): 40 Kg
- Potencia: 2600 W - 3400 W
- Temporizador: sí
- 2 velocidades: sí
- Cabezal elevable: no
- Caldero extraíble: no
- Dimensiones del caldero: 550 mm x 370 mm
- Alimentación eléctrica: 400 V / 50 Hz / 3 ~
- Enchufe: -

### Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 575 mm
- ✓ Fondo: 1020 mm
- ✓ Alto: 980 mm
- Peso neto: 250 Kg

### Dimensiones del embalaje

- 800 x 1200 x 1200 mm
- Peso bruto: 260 Kg

## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

- ✓ Amasadora de gancho espiral con caldero de 75 litros y una o dos velocidades.
- ✓ Temporizador de serie.
- ✓ Cabezal y caldero fijos.

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).
- ✓ Rejilla de protección de acero inoxidable.
- ✓ Temporizador de serie.
- ✓ De serie con 3 ruedas y 2 patas.

## INCLUIDO

- ✓ 2 velocidades.
- ✓ Cabezal y caldero fijos.

## 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	

PREPARACIÓN DINÁMICA  
AMASADORAS DE GANCHO ESPIRAL

ficha de producto  
actualizado 08/03/2023