



# AMASADORA DME-50 230-400/50/3

Capacidad: 30 Kg. de harina.



5501150



## ESPECIFICACIONES

Capacidad del caldero: 50 l  
Capacidad por operación: 44 Kg  
Capacidad en harina (60% agua): 30 Kg

### Potencia

- ✓ Trifásica (1v): 1500 W
- ✓ 2v: 1500 W / 2200 W

Dimensiones del caldero: 500 mm x 270 mm  
Alimentación eléctrica: 230-400 V / 50 Hz / 3 ~

### Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 530 mm
- ✓ Fondo: 850 mm
- ✓ Alto: 740 mm

Peso neto: 127 Kg  
Grado de protección IP: 54

### Dimensiones del embalaje

580 x 860 x 840 mm  
Peso bruto: 135 Kg

## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

- ✓ Amasadora de gancho espiral con caldero de 50 litros y una o dos velocidades.
- ✓ Temporizador de serie.
- ✓ 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.
- ✓ Cabezal elevable.
- ✓ Caldero extraíble.
- ✓ Las partes en contacto con los alimentos están realizadas enteramente en acero inoxidable (cuba, espiral, asta para partir la masa).
- ✓ Protector de caldero de policarbonato transparente en cumplimiento con la norma EN-453.
- ✓ Temporizador de serie.

## INCLUIDO

- ✓ 1 o 2 velocidades.
- ✓ Cabezal elevable y caldero desmontable.

## 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