



AMASADORA DM-10 220/60/1

Capacidad: 5 Kg. de harina.



5501106



ESPECIFICACIONES

Capacidad del caldero: 10 l
 Capacidad por operación: 8 Kg
 Capacidad en harina (60% agua): 5 Kg
 Potencia total: 370 W
 Dimensiones del caldero: 260 mm x 200 mm
 Alimentación eléctrica: 220 V / 60 Hz / 1 ~

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 280 mm
- ✓ Fondo: 540 mm
- ✓ Alto: 550 mm

Peso neto: 36 Kg
 Grado de protección IP: 54

Dimensiones del embalaje

350 x 600 x 750 mm
 Peso bruto: 44 Kg

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Amasadora de gancho espiral con caldero de 10 litros, una velocidad y 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).
- ✓ Protector de caldero de policarbonato transparente en cumplimiento con la norma EN-453.

INCLUIDO

- ✓ 1 velocidad.
- ✓ Cabezal y caldero fijos.

OPCIONAL

- Ruedas con freno.



www.hosdecora.com

Tel: 976 255 991



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