



AMASADORA DE GANCHO ESPIRAL AM(E)-20

Capacidad: 10 kg de harina.



Hosteleria10.com



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

- ✓ Amasadora de gancho espiral con caldero de 22 l. Modelos de una o dos velocidades (2V).
- ✓ Temporizador de serie.
- ✓ Modelos AM: cabezal y caldero fijos.
- ✓ Modelos AME: 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).
- ✓ Temporizador de serie.
- ✓ Ruedas con freno de serie.

INCLUIDO

- ✓ 1 o 2 velocidades. desmontable (DME).
- ✓ Cabezal y caldero fijos (DM) o cabezal elevable y caldero
- ✓ Ruedas con freno.

ESPECIFICACIONES

Capacidad del caldero: 22 l
Capacidad por operación: 4 - 16 kg
Capacidad en harina (50% agua): 10 kg

Potencia

- ✓ Trifásica (1v): 750 W
 - ✓ Monofásica (1v): 750 W
 - ✓ 2v: 750 W / 1100 W
- Dimensiones del caldero: 360 mm x 210 mm

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 385 mm
 - ✓ Fondo: 670 mm
 - ✓ Alto: 725 mm
- Peso neto: 69 kg
Grado de protección IP: 55
Dimensiones del embalaje: 420 x 740 x 780 mm
Peso bruto: 75 kg

MODELOS DISPONIBLES

5501220	Amasadora de gancho espiral AM-20 230/50/1
5501221	Amasadora de gancho espiral AM-20 400/50-60/3
5501227	Amasadora de gancho espiral AM-20 220/60/1
5501222	Amasadora de gancho espiral AM-20 2V 400/50/3
5501225	Amasadora de gancho espiral AME-20 2V 400/50/3

* Consulte para versiones especiales



SAMMIC, S.L. · Basarte, 1
20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN



Fabricante de Equipos para Hostelería

ESPAÑA
sammic.es

Basarte 1
20720 Azkoitia, Spain
ventas@sammic.com
Tel.: +34 943 15 70 95

EXPORT
sammic.com

Basarte 1
20720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

ficha de producto
actualizado 05/02/2026



AMASADORA DE GANCHO ESPIRAL AM(E)-30

Capacidad: 15 kg de harina.



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

- ✓ Amasadora de gancho espiral con caldero de 32 l. Modelos de una o dos velocidades (2V).
- ✓ Temporizador de serie.
- ✓ Modelos AM: cabezal y caldero fijos.
- ✓ Modelos AME: 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).
- ✓ Temporizador de serie.
- ✓ Ruedas con freno de serie.

INCLUIDO

- ✓ 1 o 2 velocidades.
- ✓ Cabezal y caldero fijos (AM) o cabezal elevable y caldero desmontable (AME).
- ✓ Ruedas con freno.

ESPECIFICACIONES

Capacidad del caldero: 32 l
Capacidad por operación: 6 - 24 kg
Capacidad en harina (50% agua): 15 kg

Potencia

- ✓ Trifásica (1v): 1100 W
 - ✓ Monofásica (1v): 1100 W
 - ✓ 2v: 1100 W / 1300 W
- Dimensiones del caldero: 400 mm x 260 mm

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 430 mm
 - ✓ Fondo: 740 mm
 - ✓ Alto: 820 mm
- Peso neto: 78 kg
Grado de protección IP: 55
Dimensiones del embalaje: 470 x 770 x 860 mm
Peso bruto: 85 kg

MODELOS DISPONIBLES

5501232	Amasadora de gancho espiral AM-30 2V 400/50/3
5501233	Amasadora de gancho espiral AME-30 230/50/1
5501234	Amasadora de gancho espiral AME-30 400/50-60/3
5501235	Amasadora de gancho espiral AME-30 2V 400/50/3

* Consulte para versiones especiales



SAMMIC, S.L. · Basarte, 1
20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN



Fabricante de Equipos para Hostelería

ESPAÑA

sammic.es

Basarte 1

20720 Azkoitia, Spain

ventas@sammic.com
Tel.: +34 943 15 70 95

EXPORT

sammic.com

Basarte 1

20720 Azkoitia, Spain

sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

ficha de producto
actualizado 05/02/2026



AMASADORA DE GANCHO ESPIRAL AM(E)-40

Capacidad: 20 kg de harina.



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

- ✓ Amasadora de gancho espiral con caldero de 41 l. Modelos de una o dos velocidades (2V).
- ✓ Temporizador de serie.
- ✓ Modelos AM: cabezal y caldero fijos.
- ✓ Modelos AME: 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).
- ✓ Temporizador de serie.
- ✓ Ruedas con freno de serie.

INCLUIDO

- ✓ 1 o 2 velocidades.
- ✓ Cabezal y caldero fijos (DM) o cabezal elevable y caldero
- desmontable (DME).
- ✓ Ruedas con freno.

ESPECIFICACIONES

Capacidad del caldero: 41 l
Capacidad por operación: 8 - 32 kg
Capacidad en harina (50% agua): 20 kg

Potencia

- ✓ Trifásica (1v): 1100 W
 - ✓ 2v: 1300 W / 1700 W
- Dimensiones del caldero: 450 mm x 260 mm

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 480 mm
 - ✓ Fondo: 785 mm
 - ✓ Alto: 855 mm
- Peso neto: 92 kg
Grado de protección IP: 55
Dimensiones del embalaje: 530 x 830 x 890 mm
Peso bruto: 103 kg

MODELOS DISPONIBLES

5501244 Amasadora de gancho espiral AME-40 400/50-60/3

5501245 Amasadora de gancho espiral AME-40 2V 400/50/3

* Consulte para versiones especiales



SAMMIC, S.L. · Basarte, 1
20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN



Fabricante de Equipos para Hostelería

ESPAÑA
sammic.es

Basarte 1
20720 Azkoitia, Spain
ventas@sammic.com
Tel.: +34 943 15 70 95

EXPORT
sammic.com

Basarte 1
20720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

ficha de producto
actualizado 05/02/2026



AMASADORA DE GANCHO ESPIRAL AM(E)-50

Capacidad: 25 kg de harina.



PREPARACIÓN DINÁMICA
AMASADORAS DE GANCHO ESPIRAL

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

- ✓ Amasadora de gancho espiral con caldero de 48 l. Modelos de una o dos velocidades (2V).
- ✓ Temporizador de serie.
- ✓ Modelos AM: cabezal y caldero fijos.
- ✓ Modelos AME: 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).
- ✓ Temporizador de serie.
- ✓ Ruedas con freno de serie.

INCLUIDO

- ✓ 1 o 2 velocidades.
- ✓ Cabezal y caldero fijos (DM) o cabezal elevable y caldero
- ✓ Ruedas con freno.

ESPECIFICACIONES

Capacidad del caldero: 48 l
Capacidad por operación: 10 - 40 kg
Capacidad en harina (50% agua): 25 kg

Potencia

- ✓ Trifásica (1v): 1500 W
 - ✓ 2v: 1500 W / 2200 W
- Dimensiones del caldero: 450 mm x 300 mm

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 480 mm
 - ✓ Fondo: 795 mm
 - ✓ Alto: 855 mm
- Peso neto: 94 kg
Grado de protección IP: 55
Dimensiones del embalaje: 530 x 830 x 890 mm
Peso bruto: 105 kg

MODELOS DISPONIBLES

5501252	Amasadora de gancho espiral AM-50 2V 400/50/3
5501254	Amasadora de gancho espiral AME-50 400/50-60/3
5501255	Amasadora de gancho espiral AME-50 2V 400/50/3

* Consulte para versiones especiales



SAMMIC, S.L. · Basarte, 1
20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN



Fabricante de Equipos para Hostelería

ESPAÑA
sammic.es

Basarte 1
20720 Azkoitia, Spain
ventas@sammic.com
Tel.: +34 943 15 70 95

EXPORT
sammic.com

Basarte 1
20720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

ficha de producto
actualizado 05/02/2026