



AMASADORA DE GANCHO ESPIRAL AM-10 230/50/1

Capacidad: 5 kg de harina.



5501200

Hosteleria10.com



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

- ✓ Amasadora de gancho espiral con caldero de 10 l, una velocidad y cabezal y caldero fijos.
- ✓ Temporizador de serie.

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 velocidad.
- ✓ Cabezal y caldero fijos.
- ✓ Ruedas con freno.

ESPECIFICACIONES

Capacidad del caldero: 10 l
Capacidad por operación: 2 - 8 kg
Capacidad en harina (50% agua): 5 kg
Potencia total: 370 W
Velocidad (rpm): 98
Velocidad del caldero: 10.4
Dimensiones del caldero: 260 mm x 200 mm
Alimentación eléctrica: / 50 Hz / 1~

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 280 mm
- ✓ Fondo: 590 mm
- ✓ Alto: 575 mm
- Peso neto: 41 kg
- Grado de protección IP: 55
- Dimensiones del embalaje: 360 x 630 x 700 mm
- Peso bruto: 47 kg



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