



AMASADORA DM-10 230-400/50/3

Capacidad: 5 kg de harina.



5501100

Hosteleria10.com



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: 230-400 V / 50-60 Hz / 3~

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 l, 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 onato transparente en cumplimiento con la norma EN-453.

INCLUIDO

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

OPCIONAL

- Ruedas con freno.



SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 - 20720 AZKOITIA
www.sammic.com



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 09/01/2025



AMASADORA DM-10 230/50/1

Capacidad: 5 kg de harina.



5501105



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: 230 V / 50 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 l, 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 onato transparente en cumplimiento con la norma EN-453.

INCLUIDO

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

OPCIONAL

- Ruedas con freno.



PREPARACIÓN DINÁMICA
 AMASADORAS DE GANCHO ESPIRAL

ficha de producto
 actualizado 09/01/2025

 Fabricante de Equipos para Hostelería ESPAÑA EXPORT www.sammic.es Basarte 1 27720 Azkoitia, Spain ventas@sammic.com Tel.: +34 943 15 70 95		Proyecto	Fecha
		Ref.	Uds.
		Aprobado	