



AMASADORA DM(E)-20

Capacidad: 12 kg de harina.



PREPARACIÓN DINÁMICA
AMASADORAS DE GANCHO ESPIRAL



ESPECIFICACIONES

Capacidad del caldero: 20 l
Capacidad por operación: 18 kg
Capacidad en harina (60% agua): 12 kg

Potencia

- ✓ Trifásica (1v): 750 W
- ✓ Monofásica (1v): 900 W
- ✓ 2v: 600 W / 800 W

Dimensiones del caldero: 360 mm x 210 mm

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 390 mm
- ✓ Fondo: 680 mm
- ✓ Alto: 650 mm

Peso neto: 65 kg
Grado de protección IP: 54

MODELOS DISPONIBLES

5501120	Amasadora DM-20 230-400/50/3
5501121	Amasadora DM-20 230-400/60/3
5501125	Amasadora DM-20 230/50/1
5501126	Amasadora DM-20 220/60/1
5501127	Amasadora DM-20 2V 400/50/3
5501128	Amasadora DM-20 2V 220/60/3
5501129	Amasadora DM-20 440/60/3
5501170	Amasadora DME-20 230-400/50/3
5501171	Amasadora DME-20 230-400/60/3
5501172	Amasadora DME-20 440/60/3
5501175	Amasadora DME-20 230/50/1
5501176	Amasadora DME-20 220/60/1
5501177	Amasadora DME-20 2V 400/50/3
5501178	Amasadora DME-20 2V 220/60/3
5501179	Amasadora DME-20 2V 200/50/3
5501180	Amasadora DME-20 2V 380/60/3

* Consulte para versiones especiales

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

- ✓ Amasadora de gancho espiral con caldero de 20 l. Modelos de una o dos velocidades (2V).
- ✓ Temporizador de serie.
- ✓ Modelos DM: cabezal y caldero fijos.
- ✓ Modelos DME: 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).
- ✓ Protector de caldero de policarbonato transparente en cumplimiento con la norma EN-453.
- ✓ Temporizador de serie.

INCLUIDO

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

OPCIONAL

- Ruedas con freno.



Hosteleria10.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	

ficha de producto
actualizado 28/11/2023



AMASADORA DM(E)-33

Capacidad: 17 kg de harina.



PREPARACIÓN DINÁMICA
AMASADORAS DE GANCHO ESPIRAL



ESPECIFICACIONES

Capacidad del caldero: 33 l
Capacidad por operación: 25 kg
Capacidad en harina (60% agua): 17 kg

Potencia

- ✓ Trifásica (1v): 1100 W
- ✓ Monofásica (1v): 1100 W
- ✓ 2v: 1000 W / 1400 W

Dimensiones del caldero: 400 mm x 260 mm

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 430 mm
- ✓ Fondo: 780 mm
- ✓ Alto: 770 mm

Peso neto: 115 kg

Grado de protección IP: 54

Dimensiones del embalaje

490 x 790 x 860 mm

Peso bruto: 122 kg

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

- ✓ Amasadora de gancho espiral con caldero de 33 l. Modelos de una o dos velocidades (2V).
- ✓ Temporizador de serie.
- ✓ Modelos DM: cabezal y caldero fijos.
- ✓ Modelos DME: 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).
- ✓ Protector de caldero de policarbonato transparente en cumplimiento con la norma EN-453.
- ✓ Temporizador de serie.

INCLUIDO

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

OPCIONAL

- Ruedas con freno.

MODELOS DISPONIBLES

5501130 Amasadora DM-33 230-400/50/3

5501131 Amasadora DM-33 230-400/60/3

5501135 Amasadora DM-33 230/50/1

5501136 Amasadora DM-33 220/60/1

5501137 Amasadora DM-33 2V 400/50/3

5501185 Amasadora DME-33 230-400/50/3

5501186 Amasadora DME-33 230-400/60/3

5501187 Amasadora DME-33 440/60/3

5501190 Amasadora DME-33 230/50/1

5501191 Amasadora DME-33 220/60/1

5501192 Amasadora DME-33 2V 400/50/3

5501193 Amasadora DME-33 2V 220/60/3

* Consulte para versiones especiales



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	

ficha de producto
actualizado 20/11/2023



AMASADORA DME-40

Capacidad: 25 kg de harina.



ESPECIFICACIONES

Capacidad del caldero: 40 l
Capacidad por operación: 38 kg
Capacidad en harina (60% agua): 25 kg

Potencia

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

Dimensiones del caldero: 452 mm x 260 mm

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 480 mm
- ✓ Fondo: 820 mm
- ✓ Alto: 740 mm

Peso neto: 105 kg
Grado de protección IP: 54

Dimensiones del embalaje

[n:embalaje_ancho] x [n:embalaje_fondo] x [n:embalaje_alto] [m:embalaje_ancho]
Peso bruto: 133 kg

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

- ✓ Amasadora de gancho espiral con caldero de 40 litros. Modelos de una o dos velocidades (2v).
- ✓ 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.

MODELOS DISPONIBLES

5501140 Amasadora DME-40 230-400/50/3

5501141 Amasadora DME-40 230-400/60/3

5501142 Amasadora DME-40 2V 400/50/3

5501143 Amasadora DME-40 2V 220/60/3

5501144 Amasadora DME-40 400/60/3

5501146 Amasadora DME-40 2V 400/60/3

5501145 Amasadora DME-40 2V 440/60/3

* Consulte para versiones especiales



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 28/11/2023



AMASADORA DME-50

Capacidad: 30 kg de harina.



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

Dimensiones exteriores

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

Peso neto: 127 kg
Grado de protección IP: 54

Dimensiones del embalaje

[n:embalaje_ancho] x [n:embalaje_fondo] x [n:embalaje_alto] [m:embalaje_ancho]
Peso bruto: 135 kg

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

- ✓ Amasadora de gancho espiral con caldero de 50 litros. Modelos de una o dos velocidades (2v).
- ✓ 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.

MODELOS DISPONIBLES

5501150	Amasadora DME-50 230-400/50/3
5501151	Amasadora DME-50 230-400/60/3
5501152	Amasadora DME-50 2V 400/50/3
5501153	Amasadora DME-50 2V 220/60/3
5501154	Amasadora DME-50 2V 230/50/3
5501156	Amasadora DME-50 2V 440/60/3
5501157	Amasadora DME-50 2V 400/60/3

* Consulte para versiones especiales



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 28/11/2023