



Cód. 5500100

PREPARACIÓN DINÁMICA

AMASADORAS DE GANCHO ESPIRAL



Amasadora SM-10 230-400/50/3

CAPACIDAD: 5 KG. DE HARINA

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).
- Rejilla de protección de acero inoxidable.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad del caldero: 10 l
 Capacidad por operación: 8 Kg.
 Capacidad en harina (60% agua): 5 Kg
 Potencia Total: 370 W
 Dimensiones de la caldera: 260 mm x 200 mm

Alimentación eléctrica: 230 V - 400 V / 50-60 Hz / 3 ~
 Enchufe: -

Dimensiones exteriores

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

Peso neto: 36 Kg

EQUIPAMIENTO INCLUIDO

- 1 velocidad.
- Cabezal y caldero fijos.

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Ruedas con freno.



2006/95/EC , 93/67 CEE, 98/37 CEE,
 2004/108/EC

EN-60335-1 , EN-60335-2-64 , EN-55014,
 EN-61000-3-2, EN 292 , 294, 418



PREPARACIÓN DINÁMICA

Cód. 5500120

AMASADORAS DE GANCHO ESPIRAL



Amasadora SM-20 230-400/50/3

CAPACIDAD: 12 KG. DE HARINA

**Amasadora de gancho espiral con caldero de 20 litros y una o dos velocidades. Temporizador de serie.
Modelos SM: cabezal y caldero fijos.
Modelos SME: 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).
- Rejilla de protección de acero inoxidable.
- Temporizador de serie.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad del caldero: 20 l

Capacidad por operación: 18 Kg.

Capacidad en harina (60% agua): 12 Kg

Potencia Total: 750 W

Temporizador: y

Dimensiones de la caldera: 360 mm x 210 mm

Alimentación eléctrica: 230 V - 400 V / 50 Hz / 3 ~
Enchufe: -

Dimensiones exteriores

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

Peso neto: 65 Kg

EQUIPAMIENTO INCLUIDO

- Cabezal y caldero fijos.
- 1 velocidad.

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Ruedas con freno.



2006/95/EC , 93/67 CEE, 98/37 CEE, 2004/108/EC

EN-60335-1 , EN-60335-2-64 , EN-55014, EN-61000-3-2, EN 292 , 294, 418



Cód. 5500170

PREPARACIÓN DINÁMICA

AMASADORAS DE GANCHO ESPIRAL



Amasadora SME-20 230-400/50/3

CAPACIDAD: 12 KG. DE HARINA

**Amasadora de gancho espiral con caldero de 20 litros y una o dos velocidades. Temporizador de serie.
Modelos SM: cabezal y caldero fijos.
Modelos SME: 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).
- Rejilla de protección de acero inoxidable.
- Temporizador de serie.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad del caldero: 20 l

Capacidad por operación: 18 Kg.

Capacidad en harina (60% agua): 12 Kg

Potencia Total: 750 W

Temporizador: y

Dimensiones de la caldera: 360 mm x 210 mm

Alimentación eléctrica: 230 V - 400 V / 50 Hz / 3 ~
Enchufe: -

Dimensiones exteriores

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

Peso neto: 65 Kg

EQUIPAMIENTO INCLUIDO

- Cabezal elevable y caldero extraíble.
- 1 velocidad.

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Ruedas con freno.



2006/95/EC , 93/67 CEE, 98/37 CEE, 2004/108/EC

EN-60335-1 , EN-60335-2-64 , EN-55014, EN-61000-3-2, EN 292 , 294, 418



PREPARACIÓN DINÁMICA

Cód. 5500130

AMASADORAS DE GANCHO ESPIRAL



Amasadora SM-33 230-400/50/3

CAPACIDAD: 17 KG. DE HARINA

**Amasadora de gancho espiral con caldero de 33 litros y una o dos velocidades. Temporizador de serie.
Modelos SM: cabezal y caldero fijos.
Modelos SME: 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).
- Rejilla de protección de acero inoxidable.
- Temporizador de serie.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Capacidad del caldero: 33 l
- Capacidad por operación: 25 Kg.
- Capacidad en harina (60% agua): 17 Kg
- Potencia Total: 1100 W
- Temporizador: y
- Dimensiones de la caldera: 400 mm x 260 mm
- Alimentación eléctrica: 230 V - 400 V / 50 Hz / 3 ~
- Enchufe: -
- Dimensiones exteriores
 - Ancho: 430 mm
 - Fondo: 740 mm
 - Alto: 740 mm
- Peso neto: 95 Kg

EQUIPAMIENTO INCLUIDO

- Cabezal y caldero fijos.
- 1 velocidad.

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Ruedas con freno.



2006/95/EC , 93/67 CEE, 98/37 CEE, 2004/108/EC

EN-60335-1 , EN-60335-2-64 , EN-55014, EN-61000-3-2, EN 292 , 294, 418



Cód. 5500185

AMASADORAS DE GANCHO ESPIRAL



Amasadora SME-33 230-400/50/3

CAPACIDAD: 17 KG. DE HARINA

Amasadora de gancho espiral con caldero de 33 litros y una o dos velocidades. Temporizador de serie.

Modelos SM: cabezal y caldero fijos.

Modelos SME: 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).
- Rejilla de protección de acero inoxidable.
- Temporizador de serie.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad del caldero: 33 l

Capacidad por operación: 25 Kg.

Capacidad en harina (60% agua): 17 Kg

Potencia Total: 1100 W

Temporizador: y

2 velocidades: n

Cabezal elevable: y

Caldero extraíble: y

Dimensiones de la caldera: 400 mm x 260 mm

Alimentación eléctrica: 230 V - 400 V / 50 Hz / 3 ~
Enchufe: -

Dimensiones exteriores

· Ancho: 430 mm

· Fondo: 740 mm

· Alto: 740 mm

Peso neto: 95 Kg

EQUIPAMIENTO INCLUIDO

- Cabezal elevable y caldero extraíble.
- 1 velocidad.

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Ruedas con freno.





Amasadora SME-40 230-400/50/3

CAPACIDAD: 25 KG. DE HARINA

Amasadora de gancho espiral con caldero de 40 litros y una o dos velocidades. 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).
- Rejilla de protección de acero inoxidable.
- Temporizador de serie.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad del caldero: 40 l

Capacidad por operación: 38 Kg.

Capacidad en harina (60% agua): 25 Kg

Potencia Total: 1500 W

Temporizador: y

2 velocidades: n

Cabezal elevable: y

Caldero extraíble: y

Dimensiones de la caldera: 452 mm x 260 mm

Alimentación eléctrica: 230 V - 400 V / 50 Hz / 3 ~
Enchufe: -

Dimensiones exteriores

· Ancho: 480 mm

· Fondo: 820 mm

· Alto: 740 mm

Peso neto: 105 Kg

EQUIPAMIENTO INCLUIDO

- Cabezal elevable y caldero extraíble.
- 1 velocidad.

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Ruedas con freno.





Cód. 5500150

AMASADORAS DE GANCHO ESPIRAL



Amasadora SME-50 230-400/50/3

CAPACIDAD: 30 KG. DE HARINA

Amasadora de gancho espiral con caldero de 50 litros y una o dos velocidades. 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).
- Rejilla de protección de acero inoxidable.
- Temporizador de serie.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Capacidad del caldero: 50 l
- Capacidad por operación: 44 Kg.
- Capacidad en harina (60% agua): 30 Kg
- Potencia Total: 1500 W
- Temporizador: y
- 2 velocidades: n
- Cabezal elevable: y
- Caldero extraíble: y
- Dimensiones de la caldera: 500 mm x 270 mm
- Alimentación eléctrica: 230 V - 400 V / 50 Hz / 3 ~
- Enchufe: -
- Dimensiones exteriores
 - Ancho: 530 mm
 - Fondo: 850 mm
 - Alto: 740 mm
- Peso neto: 110 Kg

EQUIPAMIENTO INCLUIDO
 · Cabezal elevable y caldero extraíble.
 · 1 velocidad.

EQUIPAMIENTO OPCIONAL
 · Ruedas con freno.



2006/95/EC, 93/67 CEE, 98/37 CEE, 2004/108/EC

EN-60335-1, EN-60335-2-64, EN-55014, EN-61000-3-2, EN 292, 294, 418



Cód. 5500160

PREPARACIÓN DINÁMICA

AMASADORAS DE GANCHO ESPIRAL



Amasadora SM-75 230-400/50/3

CAPACIDAD: 40 KG. DE HARINA

Amasadora de gancho espiral con caldero de 75 litros y una o dos velocidades. Temporizador de serie. 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).
- Rejilla de protección de acero inoxidable.
- Temporizador de serie.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad del caldero: 75 l
 Capacidad por operación: 60 Kg.
 Capacidad en harina (60% agua):40 Kg

Potencia

·Trifásica (1v): 2600 W

Dimensiones de la caldera: 550 mm x 370 mm

Dimensiones exteriores

·Ancho: 575 mm
 ·Fondo: 1020 mm
 ·Alto: 980 mm

Peso neto: 250 Kg

EQUIPAMIENTO INCLUIDO

- 1 velocidad.
- Cabezal y caldero fijos.

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Ruedas con freno.



2006/95/EC , 93/67 CEE, 98/37 CEE, 2004/108/EC

EN-60335-1 , EN-60335-2-64 , EN-55014, EN-61000-3-2, EN 292 , 294, 418