



# AMASADORA SM-75 230-400/50/3

Capacidad: 40 kg de harina.



Hosteleria10.com

5500160



## ESPECIFICACIONES

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

### Potencia

✓ Trifásica (1v): 2600 W

Dimensiones del caldero: 550 mm x 370 mm

### Dimensiones exteriores

✓ Ancho: 575 mm

✓ Fondo: 1020 mm

✓ Alto: 980 mm

Peso neto: 250 kg

Dimensiones del embalaje

800 x 1200 x 1200 mm

Peso bruto: 260 kg

## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

- ✓ Amasadora de gancho espiral con caldero de 75 litros y una o dos velocidades (2V).
- ✓ 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.
- ✓ De serie con 3 ruedas y 2 patas.

## 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 SM-75 2V 400/50/3

Capacidad: 40 kg de harina.



5500162



## ESPECIFICACIONES

- Capacidad del caldero: 75 l
- Capacidad por operación: 60 kg
- Capacidad en harina (60% agua): 40 kg
- Potencia: 2600 W - 3400 W
- Temporizador: sí
- 2 velocidades: sí
- Cabezal elevable: no
- Caldero extraíble: no
- Dimensiones del caldero: 550 mm x 370 mm
- Alimentación eléctrica: 400 V / 50 Hz / 3~

### Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 575 mm
- ✓ Fondo: 1020 mm
- ✓ Alto: 980 mm
- Peso neto: 250 kg
- Dimensiones del embalaje: 800 x 1200 x 1200 mm
- Peso bruto: 260 kg

## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

- ✓ Amasadora de gancho espiral con caldero de 75 litros y una o dos velocidades (2V).
- ✓ 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.
- ✓ De serie con 3 ruedas y 2 patas.

## INCLUIDO

- ✓ 2 velocidades.
- ✓ Cabezal y caldero fijos.

## OPCIONAL

- Ruedas con freno.



**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 11/01/2025