



# AMASADORA SM-75

Capacidad: 40 kg de harina.



## ESPECIFICACIONES

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

### Potencia

- ✓ Trifásica (1v): 2600 W
- ✓ 2v: 2600 W / 3400 W

Dimensiones del caldero: 550 mm x 370 mm

### Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 575 mm
- ✓ Fondo: 1020 mm
- ✓ Alto: 980 mm

Peso neto: 250 kg  
Grado de protección IP: 54

## MODELOS DISPONIBLES

5500160 Amasadora SM-75 230-400/50/3

5500161 Amasadora SM-75 230-400/60/3

5500162 Amasadora SM-75 2V 400/50/3

5500163 Amasadora SM-75 2V 220/60/3

5500164 Amasadora SM-75 2V 400/60/3

\* Consulte para versiones especiales

## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

- ✓ 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.
- ✓ De serie con 3 ruedas y 2 patas.

## 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	

PREPARACIÓN DINÁMICA  
AMASADORAS DE GANCHO ESPIRAL

ficha de producto  
actualizado 28/11/2023