



Amasadora industrial SAMMIC SM-75, una amasadora de gancho con caldero con una capacidad de 75 litros, 40 kilos de harina con 2 velocidades.

Ideal para pizzerías, panaderías y hostelería.

¡Totalmente recomendada!

Catálogo de amasadoras industriales

Amasadora industrial SAMMIC SM-75 2 velocidades, una amasadora de gancho con caldero con una capacidad de 75 litros, 40 kilos de harina con 2 velocidades.

Ideal para pizzerías, panaderías y hostelería.

¡Totalmente recomendada!

- 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.

Características principales:

- Capacidad del caldero: 75 l
- Capacidad por operación: 60 Kg.
- Capacidad en harina (60% agua):40 Kg
- Trifásica 2v: 2600 W / 3400 W
- Velocidades: 2
- Dimensiones del caldero: 550 mm x 370 mm
- Dimensiones exteriores: 575 mmx 1020 mm x 980 mm
- Peso neto: 250 Kg
- Grado de protección IP: 54

Si estás pensando en adquirir una amasadora y no encuentras el modelo que pueda cumplir con tus necesidades, no dudes en contactar con nosotros via chat, correo electrónico o por teléfono, estaremos encantados de asesorarte y buscar la máquina que necesitas.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 575 mm x 1020 mm x 980 mm