~~4,028.00 €~~

3,222.40 €

Amasadora industrial SAMMIC DME-50 2V, una amasadora de gancho con caldero con una capacidad de 50 litros, 30 kilos de harina con 2 velocidades.

Ideal para pizzerias, panaderías y hostelería.

¡Totalmente recomendada!

Catálogo de amasadoras industriales

Amasadora industrial SAMMIC DME-50 2V, una amasadora de gancho con caldero con una capacidad de 50 litros, 30 kilos de harina con 2 velocidades.

Ideal para pizzerias, panaderías y hostelería.

¡Totalmente recomendada!

- Amasadora de gancho espiral con caldero de 50 litros y dos velocidades.

Temporizador de serie.
- Cabezal elevable y caldero extraible.
- 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: 50l
- Capacidad por operación: 44 Kg.
- Capacidad en harina (60% agua):30 Kg
- Trifásica 2v: 2600 W / 3400 W
- Velocidades: 2
- Dimensiones del caldero: 500 mm x 270 mm
- Dimensiones exteriores: 530x850x740mm
- Peso neto: 127 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): 530x850x740mm