



Amasadora SM-75

CAPACIDAD DE 40 KG DE HARINA

Amasadora de gancho espiral especialmente indicada para masas blandas (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.
- Esta máquina está diseñada y fabricada de acuerdo con las directivas europeas 89/39/CEE, 89/336/CEE y 73/23/CEE.
- Nota: SAMMIC se reserva el derecho de modificar y mejorar sus productos sin previo aviso.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad del caldero: 75 l

Capacidad por operación: 60 Kg.

Capacidad en harina (60% agua): 40 Kg

Potencia: 2600 W

Temporizador: y

2 velocidades: o

Cabezal elevable: n

Caldero extraíble: n

Dimensiones de la caldera: 550 mm x 370 mm

a:alimentacion_electrica>: 400 V - 230 V / 50 Hz / 3 ~

Dimensiones externas

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

Peso neto: 250 Kg

EQUIPAMIENTO INCLUIDO

EQUIPAMIENTO OPCIONAL
· Modelos de dos velocidades



ER-0437/1/96



UNE-EN ISO 9001

SAMMIC, S.L. (Sociedad Unipersonal)
Basarte, 1 - 20720 AZKOITIA - www.sammic.com



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

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