



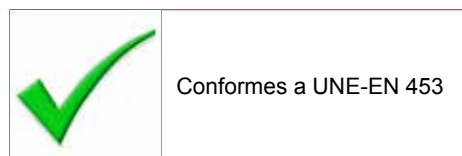
Amasadoras de gancho espiral

Especial para amasar masas duras

Amasadoras de gancho espiral profesionales diseñadas para amasar masas duras (pizza, pan, etc.).



- Construcción resistente y fiable.
- Estructura revestida con esmalte anti-arañazo muy fácil de limpiar.
- Disponible en modelos desde **10 a 75 litros**.
- Modelos de **1 o 2 velocidades**.
- **Cuba y cabezal fijos (mod. DM/SM) o cuba extraíble y cabezal elevable (DME).**
- Protector de caldero de rejilla (mod. 10/75) o policarbonato transparente (mod. 20-50) en cumplimiento con la norma EN-453.
- **Temporizador** de serie en modelos a partir de 20 litros.
- Posibilidad de acoplar una **rueda** para facilitar su desplazamiento.



	DM-10	DM(E)-20	DM(E)-33	DME-40	DME-50	SM-75
CAPACIDAD DEL CALDERO	10l	20l	33l	40l	50l	75l
CAPACIDAD POR OPERACIÓN	8Kg.	18Kg.	25Kg.	38Kg.	44Kg.	60Kg.
CAPACIDAD EN HARINA (60% AGUA)	5Kg	12Kg	17Kg	25Kg	30Kg	40Kg
DIMENSIONES DEL CALDERO	260x200mm	360x210mm	400x260mm	452x260mm	500x270mm	550x370mm
CALDERO EXTRAÍBLE	-	opc.	opc.	sí	sí	-
CABEZAL ELEVABLE	-	opc.	opc.	sí	sí	-
POTENCIA						
TRIFÁSICA	370W	750W	1100W	1500W	1500W	2600W
MONOFÁSICA	370W	900W	1100W	--W	1500W	--W
TRIFÁSICA, 2 VELOCIDADES	--/--W	600/800W	1000/1400W	1500/2200W	1500/2200W	2600/3400W
DIMENSIONES EXTERIORES	280 x 540 x 550mm	390 x 680 x 650mm	430 x 780 x 770mm	480 x 820 x 740mm	530 x 850 x 740mm	575 x 1020 x 980mm
PESO NETO	36Kg	65Kg	115Kg	105Kg	127Kg	250Kg





AMASADORA DM-10



Capacidad: 5 Kg. de harina.

Amasadora de gancho espiral con caldero de 10 litros, una velocidad y cabezal y caldero fijos.

5501100	Amasadora DM-10 230-400/50/3
5501105	Amasadora DM-10 230/50/1

Incluido

- 1 velocidad.
- Cabezal y caldero fijos.

Opcional

- Ruedas con freno.

AMASADORA DM(E)-20



Capacidad: 12 Kg. de harina.

- Amasadora de gancho espiral con caldero de 20 litros y una o dos velocidades.
- Temporizador de serie.
- Modelos DM: cabezal y caldero fijos.
- Modelos DME: cabezal elevable y caldero extraíble.

5501120	Amasadora DM-20 230-400/50/3
5501125	Amasadora DM-20 230/50/1
5501127	Amasadora DM-20 2V 400/50/3
5501170	Amasadora DME-20 230-400/50/3
5501175	Amasadora DME-20 230/50/1
5501177	Amasadora DME-20 2V 400/50/3

Incluido

- 1 o 2 velocidades.
- Cabezal y caldero fijos (DM) o cabezal elevable y caldero desmontable (DME).

Opcional

- Ruedas con freno.

AMASADORA DM(E)-33



Capacidad: 17 Kg. de harina.

- Amasadora de gancho espiral con caldero de 33 litros y una o dos velocidades.
- Temporizador de serie.
- Modelos DM: cabezal y caldero fijos.
- Modelos DME: cabezal elevable y caldero extraíble.

5501130	Amasadora DM-33 230-400/50/3
5501135	Amasadora DM-33 230/50/1
5501137	Amasadora DM-33 2V 400/50/3
5501185	Amasadora DME-33 230-400/50/3
5501190	Amasadora DME-33 230/50/1
5501192	Amasadora DME-33 2V 400/50/3

Incluido

- 1 o 2 velocidades.
- Cabezal y caldero fijos (DM) o cabezal elevable y caldero desmontable (DME).

Opcional

- Ruedas con freno.



AMASADORA DME-40

Capacidad: 25 Kg. de harina.

- Amasadora de gancho espiral con caldero de 40 litros y una o dos velocidades.
- Temporizador de serie.
- Cabezal elevable y caldero extraíble.

5501140	Amasadora DME-40 230-400/50/3
5501142	Amasadora DME-40 2V 400/50/3

Incluido

- 1 o 2 velocidades.
- Cabezal elevable y caldero desmontable.

Opcional

- Ruedas con freno.



AMASADORA DME-50

Capacidad: 30 Kg. de harina.

- Amasadora de gancho espiral con caldero de 50 litros y una o dos velocidades.
- Temporizador de serie.
- Cabezal elevable y caldero extraíble.

5501150	Amasadora DME-50 230-400/50/3
5501152	Amasadora DME-50 2V 400/50/3

Incluido

- Cabezal elevable y caldero extraíble.



AMASADORA SM-75

Capacidad: 40 Kg. de harina.

- Amasadora de gancho espiral con caldero de 75 litros y una o dos velocidades.
- Temporizador de serie.
- Cabezal y caldero fijos.

5500160	Amasadora SM-75 230-400/50/3
5500162	Amasadora SM-75 2V 400/50/3

Opcional

- Ruedas con freno.

ACCESORIOS

Kit ruedas para amasadoras



6504427	Kit ruedas 75mm SM/DM (4)
---------	---------------------------