



Amasadoras de gancho espiral

Especial para amasar masas duras

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



Las amasadoras de gancho espiral están **especialmente indicadas para masas duras** (pizza, pan, ...).

De construcción **resistente y fiable**, su estructura está revestida con esmalte anti-arañazo muy **fácil de limpiar**.

Todos los modelos están equipados con una rejilla de protección de acero inoxidable y cuentan con todos los elementos eléctricos de seguridad necesarios.

Las partes en contacto con los alimentos están fabricados enteramente en acero inoxidable (cuba, espiral, asta para partir la pasta).

Con una gama con capacidades de caldero que van **desde 10 hasta 75 litros**, Sammic ofrece amasadoras de **una o dos velocidades**, con **cuba y cabezal fijos o cuba extraíble y cabezal elevable**.

Todos los modelos a partir de los 20 litros cuentan con **temporizador** de serie.

Es posible acoplar una **rueda** para facilitar su desplazamiento en el lugar de trabajo (consultar tarifa de repuestos).



	SM-10	SM(E)-20	SM(E)-33	SME-40	SME-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 EXTRAIBLE	-	O	O	sí	sí	-
CABEZAL ELEVABLE	-	O	O	sí	sí	-
POTENCIA						
TRIFÁSICA	370W	750W	1100W	1500W	1500W	2600W
MONOFÁSICA	370W	900W	1100W	--	--	--
TRIFÁSICA, 2 VELOCIDADES	--	600/800W	1000/1400W	1500/2200W	1500/2200W	2600/3400W
DIMENSIONES EXTERIORES	280x540x550mm	390x680x650mm	430x740x740mm	480x820x740mm	530x850x740mm	575x1020x980mm
PESO NETO	36Kg	65Kg	95Kg	105Kg	110Kg	250Kg



AMASADORA SM-10

Capacidad: 5 Kg. de harina

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

		PVP €
5500100	Amasadora SM-10 230-400/50/3	1.530
5500105	Amasadora SM-10 230/50/1	1.530

Equipamiento incluido

- 1 velocidad.
- Cabezal y caldero fijos.

Equipamiento opcional

- Ruedas con freno.



AMASADORA SM(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 SM: cabezal y caldero fijos.

Modelos SME: cabezal elevable y caldero extraíble.

		PVP €
5500120	Amasadora SM-20 230-400/50/3	2.036
5500125	Amasadora SM-20 230/50/1	2.036
5500127	Amasadora SM-20 2V 400/50/3	2.314
5500170	Amasadora SME-20 230-400/50/3	2.610
5500175	Amasadora SME-20 230/50/1	2.610
5500177	Amasadora SME-20 2V 400/50/3	2.889

Equipamiento incluido

- 1 ó 2 velocidades.
- Cabezal y caldero fijos (SM) o cabezal elevable y caldero desmontable (SME).

Equipamiento opcional

- Ruedas con freno.

AMASADORA SM(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 SM: cabezal y caldero fijos.

Modelos SME: cabezal elevable y caldero extraíble.

		PVP €
5500130	Amasadora SM-33 230-400/50/3	2.310
5500135	Amasadora SM-33 230/50/1	2.310
5500137	Amasadora SM-33 2V 400/50/3	2.604
5500185	Amasadora SME-33 230-400/50/3	2.875
5500190	Amasadora SME-33 230/50/1	2.875
5500192	Amasadora SME-33 2V 400/50/3	3.169

Equipamiento incluido

- 1 ó 2 velocidades.
- Cabezal y caldero fijos (SM) o cabezal elevable y caldero desmontable (SME).

Equipamiento opcional

- Ruedas con freno.





AMASADORA SME-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.

		PVP €
5500140	Amasadora SME-40 230-400/50/3	3.086
5500142	Amasadora SME-40 2V 400/50/3	3.406

Equipamiento incluido

- 1 ó 2 velocidades.
- Cabezal y caldero fijos (SM) o cabezal elevable y caldero desmontable (SME).

Equipamiento opcional

- Ruedas con freno.

AMASADORA SME-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.

		PVP €
5500150	Amasadora SME-50 230-400/50/3	3.242
5500152	Amasadora SME-50 2V 400/50/3	3.554

Equipamiento incluido

- Cabezal elevable y caldero extraíble.

Equipamiento opcional

- Ruedas con freno.



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.

		PVP €
5500160	Amasadora SM-75 230-400/50/3	4.746
5500162	Amasadora SM-75 2V 400/50/3	5.110

Equipamiento opcional

- Ruedas con freno.



Formadora de masa pizza

Máquina extendedora de masa

Máquina formadora de masa para dar forma bases para pizzas de distintos grosores.



Formadoras de masas fría que permiten la preparación de masas para pizzas, masas planas, etc. con regulación del diámetro y espesor para mantener las cualidades de la masa artesanal.

Con estructura fabricada totalmente en acero inoxidable, la posición de los rodillos está indicado para obtener bases de masa redondas.

Las formadoras de masa FMI de Sammic están diseñados para un uso discontinuo en establecimientos de hostelería, alimentación y colectividades.

	FMI-31	FMI-41
DIAMETRO DEL PIZZA	140-300mm	140-400mm
POTENCIA TOTAL	375W	375W
DIMENSIONES EXTERIORES	420x450x650mm	520x450x712mm
PESO NETO	35Kg	45Kg



FORMADORA DE PIZZA FMI-31

Para pizzas de diámetro 140-300 mm.

5500084	Formadora masa FMI-31 230/50/1	PVP € 1.379
---------	--------------------------------	-----------------------

Equipamiento opcional

- Comando a pedal.

FORMADORA DE PIZZA FMI-41

Para pizzas de diámetro 140-400 mm.

5500089	Formadora masa FMI-41 230/50/1	PVP € 1.539
---------	--------------------------------	-----------------------

Equipamiento opcional

- Comando a pedal.

ACCESORIOS

Pedal FMI-31/41



Pedal marcha-paro
Para accionar o detener la máquina con el pie.

5500094	Pedal FMI-31/41	PVP € 153
---------	-----------------	---------------------