

DATENBLATT

WASSERKOCHER MIT ELEKTRISCHEM AUTOMATISCHEM KIPPSCHABER AMCE50A

Der motorisierte Kippkessel ermöglicht das Entladen verarbeiteter Lebensmittel direkt in Wagen oder Behälter. Es verfügt über motorisierte Schaber mit Teflonklingen, damit die Speisen während des Garvorgangs nicht anhaften und so eine automatische und homogene Produktion erreicht wird. Es ist ideal für jede Art von Teig, Cremes oder Saucen mit Temperatur- und Verarbeitungszeitkontrolle. Es verfügt über ein vollständig berührungsempfindliches Befehlsfeld. Akustisches Warnsystem und automatische Entleerung über den digitalen Bildschirm



TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN:

- Hergestellt aus Edelstahl AISI304.
- Deckel mit leicht zu öffnenden Dämpfern. Räder zur Fortbewegung. Heizung mittels gepanzerter elektrischer Widerstände aus Edelstahl, getaucht in Thermoöl. Drei Arbeitspositionen: kontinuierliche Drehung in die gleiche Richtung, Drehung mit Pause, Drehung in umgekehrter Richtung und automatische Positionierung des Tanks zum Entleeren.
- Rührblatt mit Teflon-Schabern und zur Reinigung abnehmbar. Gebaut nach CE-Vorschriften
- Temperatur von 40 °C bis 160 °C.
- SPS-Rezeptbuch mit programmierbarem Touchscreen. Möglichkeit, eine Hygienekontrollliste der Prozessdaten zu erhalten (Industrie 4.0). 2-Zoll-Ablasshahn für Saucen, Cremes oder flüssige Lebensmittel [optional].
- Duscharmatur mit Schlauch. [Optional].
- Tankfüllhahn an der Arbeitsplatte befestigt [optional].

MODELL: AMCE50A

Produktabmessungen: 1320mm. / 831 mm. / 1130 mm.

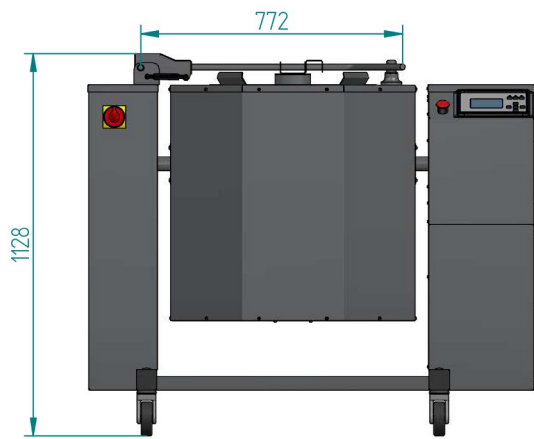
Leistung des Gasbrenners: 6 KW.

Leistung des Messermotors: 1,1 KW.

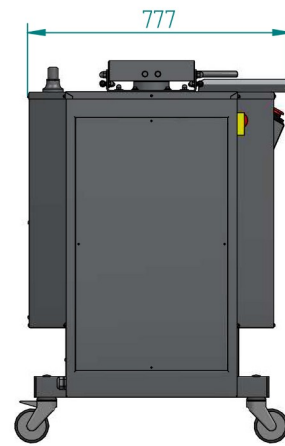
Fähigkeit: 50 L.

Stromspannung: 380/400V.

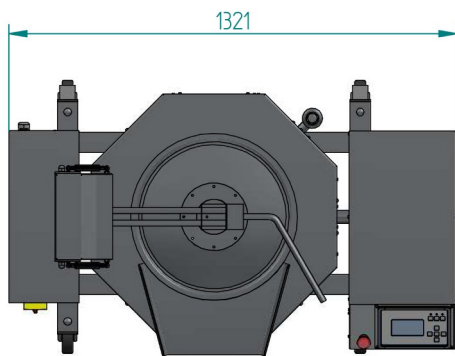
Maße



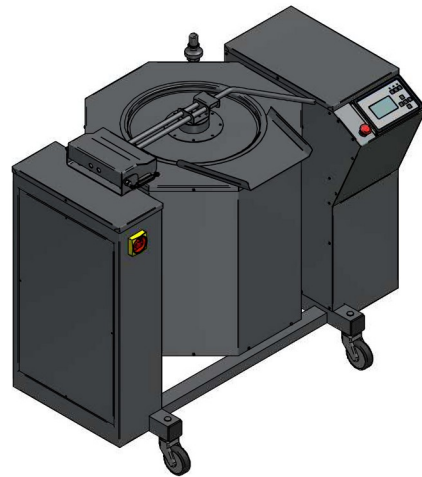
VISTA ALZADO



VISTA LATERAL



VISTA PLANTA



VISTA ISOMÉTRICA

ungefähres Gewicht. 247 Kg.
Elektrischer Anschluss: 400v, 3N, 50/60

Das Unternehmen behält sich das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung technische Änderungen vorzunehmen.

www.inhospans.com

V1.0 - 2021/06/11