

FICHA TÉCNICA

CUECE CREMAS - AMASADORA EN CALIENTE

AMC100

Diseñada para la elaboración de masas y salsas que requieran de una cocción rápida y uniforme, aunque también puede operar a temperatura ambiente. Es ideal para rotisseries, restaurantes, hoteles, cárnicas, fabricantes de precocinados y otras colectividades. Su versatilidad la hace apta para preparar desde croquetas, bechamel y salsa generales hasta crema pastelera, diluir chocolate, confituras, jarabes, frutos secos y cremas de queso.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Fabricado en acero inoxidable AISI304 satinado.
- Caldero en acero inoxidable de doble cuerpo.
- Calefacción mediante resistencias eléctricas blindadas de acero inoxidable, sumergidas en aceite térmico.
- Tres posiciones de trabajo: giro continuo mismo sentido, giro con pausa, giro sentido invertido y posicionamiento de cuba automático para el vaciado.
- Pala removedora con rascadores de teflón y extraíble para su limpieza.
- Cuadro de mandos completo compuesto por: paro de emergencia y placa electrónica TFT.
- Variador de velocidad.
- Construida según normativa CE
- Temperatura desde 50°C a 160°C.
- Marmita basculante 100°.
- Resistencia al agua IP6.
- Válvula de seguridad de sobrepresión..
- Grifo desagüe. [opcional].
- Velocidad regulable, máximo 90rpm.

MODELO: **AMC100**

DIMENSIONES: LARGO 1100 mm. / ANCHO 750 mm. / ALTO 1730 mm.

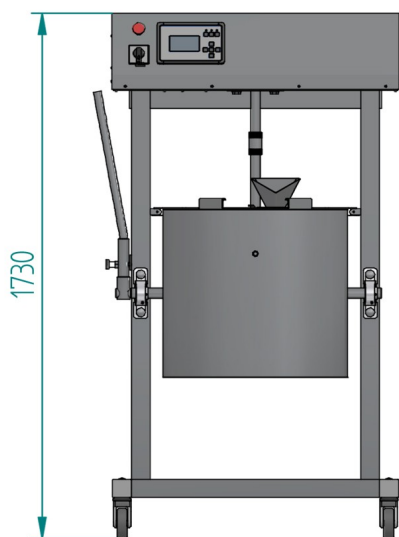
POTENCIA RESISTENCIAS: 12 KW.

POTENCIA MOTOR: 1,5 KW.

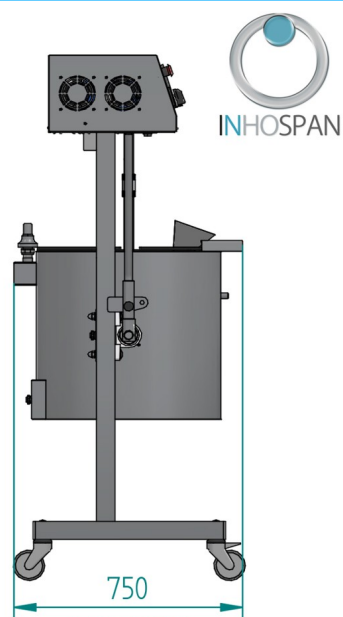
CAPACIDAD: 100 L.

VOLTAJE: 380V III.

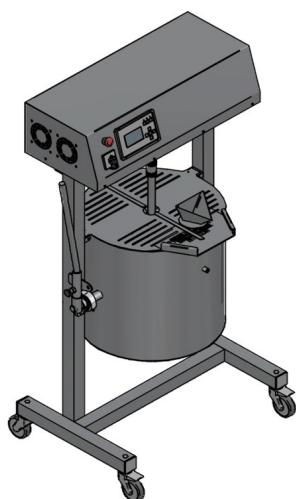
DIMENSIONES



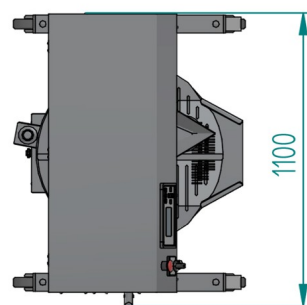
VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



VISTA ISOMÉTRICA



VISTA PLANTA

**PESO APROX. 205Kg.
CONEXIÓN ELÉCTRICA: 380V**

La Empresa se reserva el derecho a efectuar modificaciones técnicas sin preaviso.

www.inhospaan.com

V1.1 - 2022/04/19