

FICHA TÉCNICA

MARMITA CON RASCADOR BASCULANTE AUTOMÁTICA ELÉCTRICA.

AMCE200A

La marmita basculante motorizada, permite la descarga de los alimentos procesados directamente a los carros o recipientes. Dispone de rascadores motorizados con palas de teflón para que el alimento no se adhiera en su proceso de cocción, de esta forma se consigue una producción automática y con homogeneidad. Es ideal para cualquier tipo de masas, cremas o salsas con control de temperatura y tiempo de procesado. Dispone de cuadro de comandos totalmente táctil. Sistema de avisos acústicos y el vaciado es automático a través de la pantalla digital



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Fabricado en acero inoxidable AISI304.
- Tapa con amortiguadores de fácil apertura. Ruedas para desplazamiento
- 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.
- Construida según normativa CE
- Temperatura desde 40°C a 160°C.
- Libro de recetas en PLC con pantalla táctil programable.
- Posibilidad de obtener listado de control sanitario de datos de los procesos [Industria 4,0]
- Grifo de vaciado 2" de salsas, cremas o alimentos líquidos [opcional].
- Grifo ducha con manguera. [opcional].
- Grifo de llenado de la cuba fijo en encimera [opcional].

MODELO: AMCE200A

DIMENSIONES: LARGO 1715 mm. / ANCHO 1142 mm. / ALTO 1300 mm.

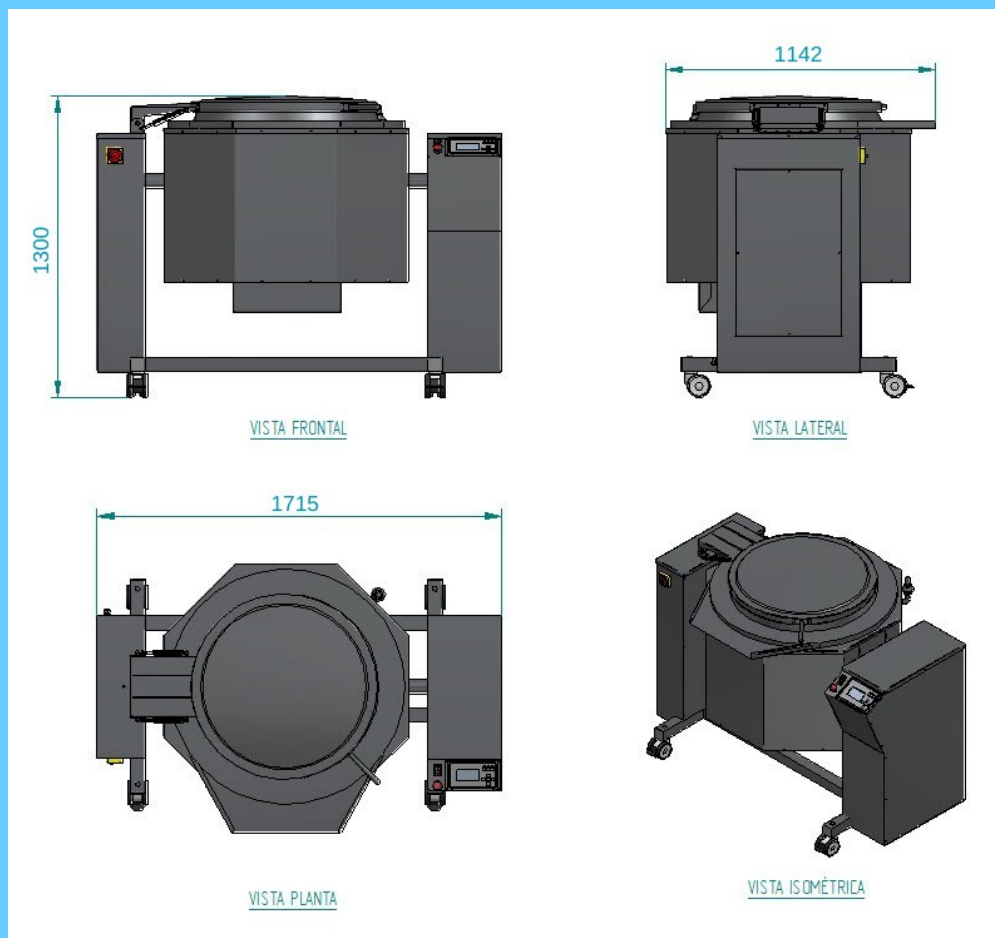
POTENCIA RESISTENCIAS: 24 KW.

POTENCIA MOTOR: 1,1 KW.

CAPACIDAD: 200 Litros.

VOLTAJE: 380/400V

DIMENSIONES



PESO APROX. 490 Kg.
CONEXIÓN ELÉCTRICA: 400v, 3N, 50/60

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

www.inhospans.com

V1,0 - 2021/02/03