

FICHA TÉCNICA

CUECE CREMAS - AMASADORA EN CALIENTE AMC50

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, cárnica, 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: AMC50

DIMENSIONES: LARGO 1009 mm. / ANCHO 739 mm. / ALTO 1538 mm.

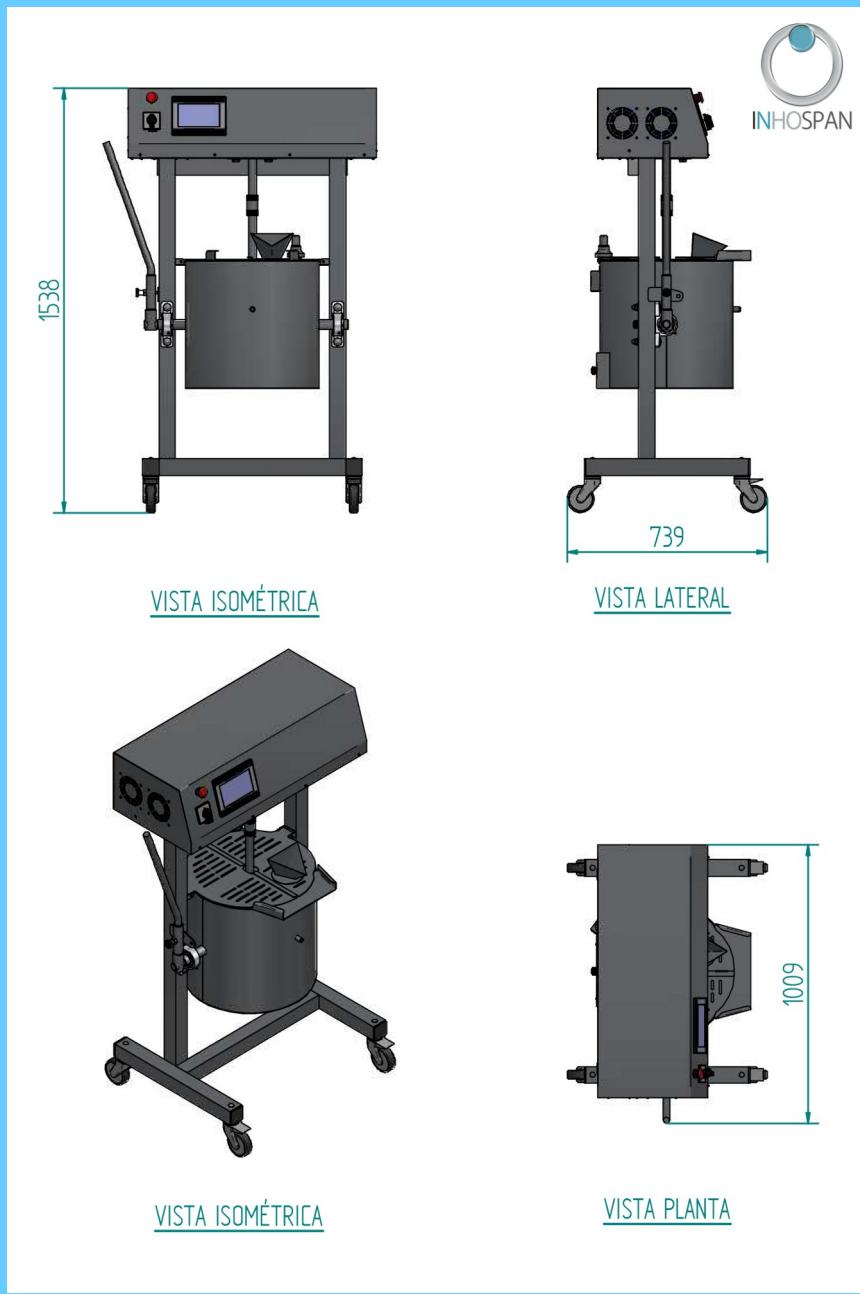
POTENCIA RESISTENCIAS: 6 KW.

POTENCIA MOTOR: 1,5 KW.

CAPACIDAD: 50 L.

VOLTAJE: 380V III.

DIMENSIONES



**PESO APROX. 157Kg.
CONEXIÓN ELÉCTRICA: 380V**

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

www.inhospan.com