

FICHA TÉCNICA

MINI MARMITA CUECE MIX

AMC20A

Maquina programable que calienta, bate, mezcla, (pica) y cocina al vapor, permitiendo realizar cualquier tipo de cocción rápida y uniforme de forma automática, también, pudiendo operar a temperatura ambiente. Es similar a un robot de cocina convencional y está diseñada para satisfacer las necesidades de rottisseries, restaurantes, hoteles, cárnicas, fabricantes de precocinados y demás colectividades. Ideal para la elaboración de croquetas, bechamel, salsas, crema pastelera, diluir chocolate, confituras, jarabes, frutos secos y cremas de queso, entre otros. de croquetas, bechamel, salsa en general, crema pastelera, diluir chocolate, confituras, jarabes, frutos secos, cremas de queso...



AMC25A

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Tres posiciones de trabajo: giro continuo (mismo sentido), giro con pausa y giro sentido invertido.
- Fabricado en acero inoxidable
- Caldero en acero inoxidable de doble cuerpo
- Calefacción mediante resistencias eléctricas blindadas de acero inoxidable, sumergidas en aceite térmico
- Pala removedora con rascadores de teflón, evitando que el producto se adhiera al caldero y extraíble para facilitar su limpieza.
- Cuadro de mandos compuesto por pantalla táctil programable y paro de emergencias.
- Variador de velocidad.
- Temperatura máxima hasta 160°C
- Construida según normativa CE.

MODELO: AMC20A

DIMENSIONES: LARGO 1079 mm. / ANCHO 763 mm. / ALTO 1199 mm.

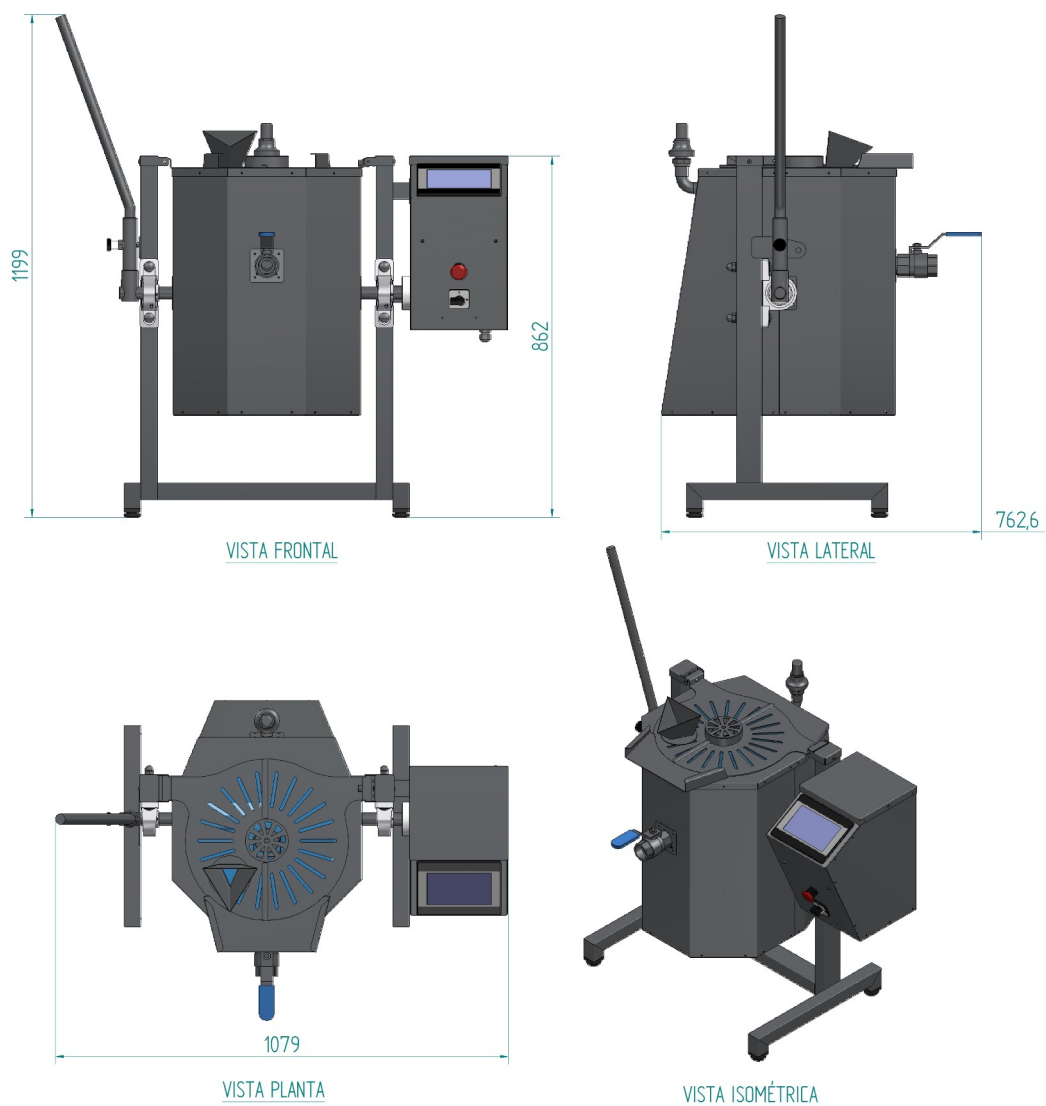
POTENCIA RESISTENCIAS: 3 KW.

POTENCIA MOTOR: 0,37 KW.

CAPACIDAD: 24 L.

VOLTAJE: 230V.

DIMENSIONES



PESO APROX. 50 Kg.
CONEXIÓN ELÉCTRICA: 230V

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

www.inhospans.com

V1.0 - 2021/06/11