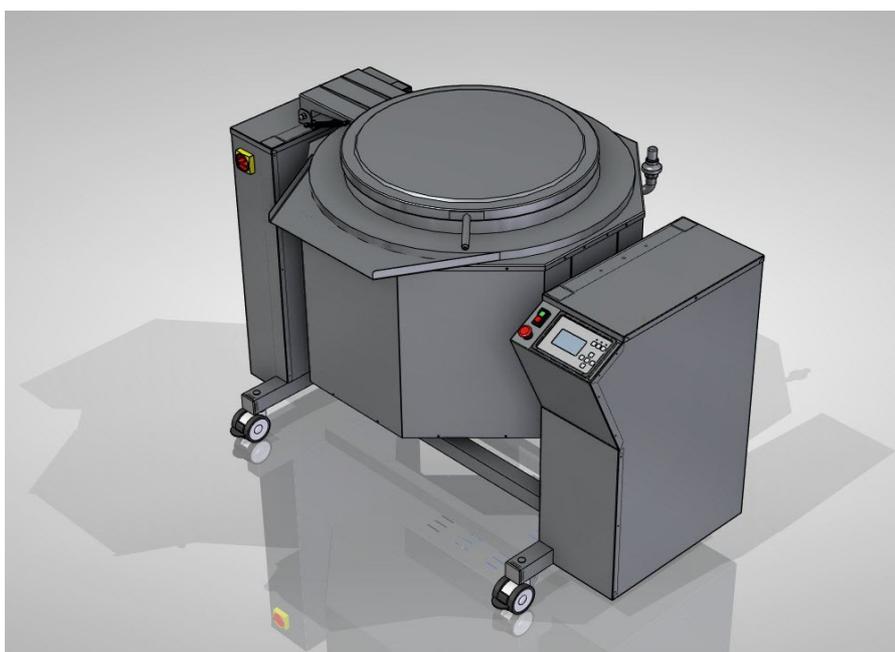


FICHA TÉCNICA

MARMITA CON RASCADOR BASCULANTE AUTOMÁTICA.

AMC200A

Máquina adecuada para realizar cualquier tipo de masa o salsa que a su vez requieren una cocción rápida y uniforme, pudiendo no obstante, trabajar a temperatura ambiente. Idónea para: rottisseries, restaurantes, hoteles, cárnicas, fabricantes de precocinados y demás colectividades. Diseñada y fabricada para diversas utilidades como la elaboración de croquetas, bechamel, salsa en general, crema pastelera, diluir chocolate, confituras, jarabes, frutos secos, cremas de queso...



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Fabricado en acero inoxidable AISI304 satinado.
- Pala removedora con rascadores en paredes y fondo de cuba.
- 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 panel de control digital programable..
- 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 a 0,5 Bares.
- Grifo de llenado y limpieza. [opcional].
- Grifo desagüe 2". [opcional].
- Velocidad regulable, máximo 90rpm.
- Vuelco de cuba basculante motorizado mediante panel de control principal.
- Libro de recetas digital programable.

MODELO: AMC200A

DIMENSIONES: LARGO 1730 mm. / ANCHO 1160 mm. / ALTO 1300 mm.

POTENCIA RESISTENCIAS: 24 KW.

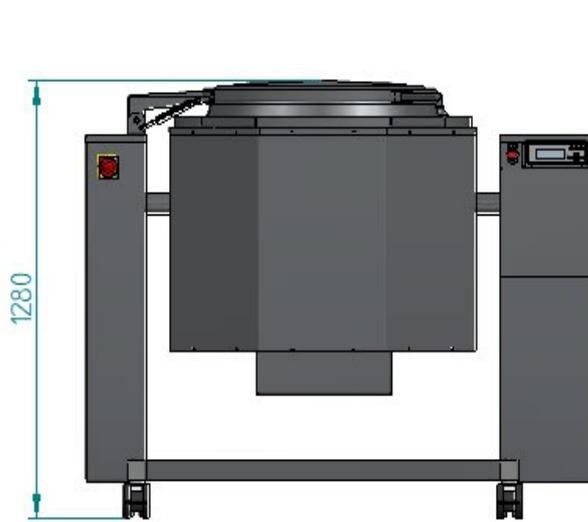
POTENCIA MOTOR PALAS: 1,1 KW.

POTENCIA TOTAL: 25,5 KW

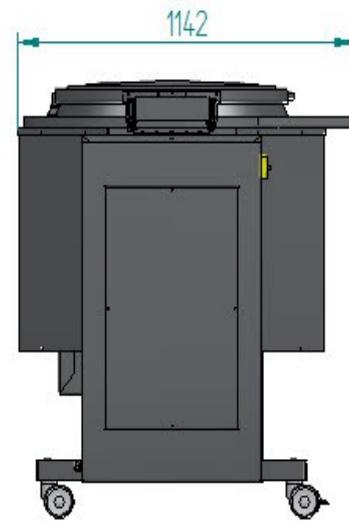
CAPACIDAD: 200 Litros.

VOLTAJE: 380/400V [3] III. [TRIFASICO] CONECCIÓN: 3+N+T 50 HZ.

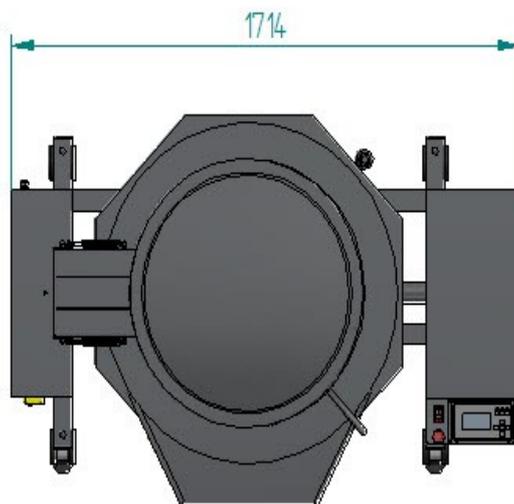
DIMENSIONES



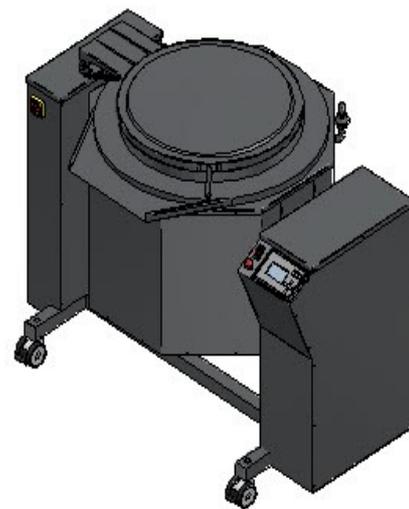
VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



VISTA PLANTA



VISTA ISOMÉTRICA

PESO APROX. 290 Kg.
CONEXIÓN ELÉCTRICA: 400v, 3N, 50/60

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

www.inhospaan.com

Ø RECIPIENTE: 750mm.
PROFUNDIDAD RECIPIENTE: 518mm.
CAPACIDAD MÁX. 200L.
TIEMPO HERVIDO AGUA: 15-20min.

V1,0 - 2021/02/03