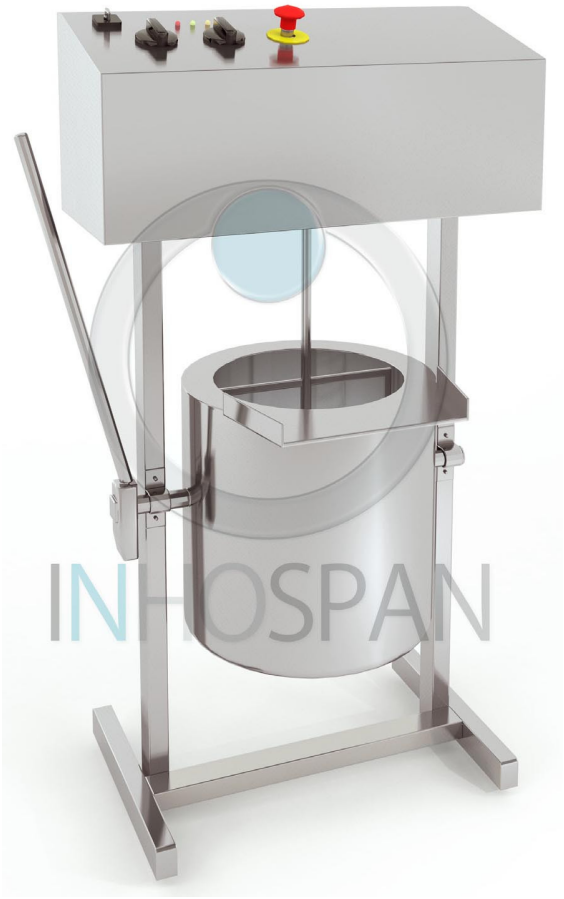

Amasadora **Inhospan** AMC50 una máquina profesional fabricada en acero inoxidable con capacidad para 50 L adecuada para realizar cualquier tipo de masa o salsa que a su vez requiere una cocción rápida y uniforme pudiendo no obstante, trabajar en frío. Está diseñada para diversas utilidades como la elaboración de croquetas, bechamel, salsas en general, crema pastelera, diluir chocolate, confituras...

Catálogo de amasadoras industriales

Amasadora **Inhospan** AMC50 una máquina adecuada para realizar cualquier tipo de masa o salsa que a su vez requiere una cocción rápida y uniforme, pudiendo no obstante, trabajar en frío. Está diseñada para diversas utilidades como la elaboración de croquetas, bechamel, salsas en general, crema pastelera, diluir chocolate, confituras, jarabes...

- Fabricada en acero inoxidable.
- Caldero en acero inoxidable de doble cuerpo (cocción y calefacción)
- Calefacción mediante resistencias eléctricas blindadas de acero inoxidable, sumergidas en aceite térmico. Consiguiendo una cocción uniforme y homogénea.
- Tres posiciones de trabajo; elaboración-cocción (con utilización de palas), llenado o limpieza y vaciado (extrayendo palas).

- Pala removedora con rascadores de teflón, evitando que el producto se adhiera al caldero y extraíble para facilitar su limpieza.
- Dotación de patas anti-deslizantes.
- Cuadro de mandos completo compuesto por: interruptor general, termostato digital para regulación de temperatura, temporizador, parada de emergencia y pilotos de funcionamiento-temperatura.
- Largo: 600mm
- Ancho: 600mm
- Alto:1280mm
- Potencia resistencia: 6KW
- Potencia motor: 0.37KW
- Capacidad: 50L
- Voltaje: 230V II

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 600x600x1280