

DATENBLATT

HEISSMIXER ZUM KOCHEN VON CREMES

AMC100

Maschine geeignet für die Herstellung jeder Art von Teig oder Sauce, die schnelles und gleichmäßiges Kochen erfordert, kann aber auch bei Raumtemperatur arbeiten. Geeignet für: Rottisseries, Restaurants, Hotels, Fleischfabriken, Hersteller von vorgekochten Lebensmitteln und andere Kollektivitäten. Entwickelt und hergestellt für verschiedene Verwendungszwecke wie die Zubereitung von Krokettten, Béchamel, Saucen im Allgemeinen, Pudding, Verdünnung von Schokolade, Marmeladen, Sirup, Trockenfrüchten, Frischkäse...



TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN:

- **Hergestellt aus satiniertem AISI304-Edelstahl.**
- **Doppelkörper-Edelstahlkessel.**
- **Beheizung mittels gepanzerter elektrischer Widerstände aus Edelstahl, eingetaucht in Thermoöl.**
- **Drei Arbeitspositionen: kontinuierliche Drehung in die gleiche Richtung, Drehung mit Pause, Drehung in umgekehrter Richtung und automatische Positionierung des Tanks zum Entleeren.**
- **Entnahmeschaufel mit Teflonschabern und abnehmbar zur Reinigung.**
- **Komplettes Bedienfeld bestehend aus: Not-Aus und Elektronikplatine TFT.**
- **Drehzahlvariator.**
- **Gebaut nach den CE-Vorschriften.**
- **Temperatur von 50°C bis 160°C.**
- **Kippkessel 100°.**
- **Wasserbeständigkeit IP6.**
- **Überdruck-Sicherheitsventil.**
- **Entwässerungshahn. (optional).**
- **Einstellbare Drehzahl, maximal 90rpm.**

MODELL: AMC100

ABMESSUNGEN: TIEFE 1055 mm / BREITE 740 mm / HÖHE 1730 mm.

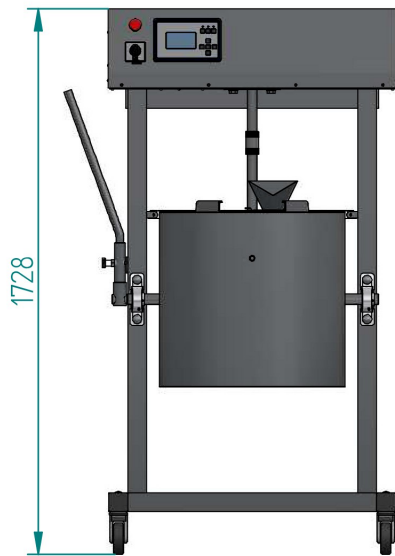
WIDERSTÄNDE LEISTUNG: 12 KW.

MOTORLEISTUNG: 1,5 KW.

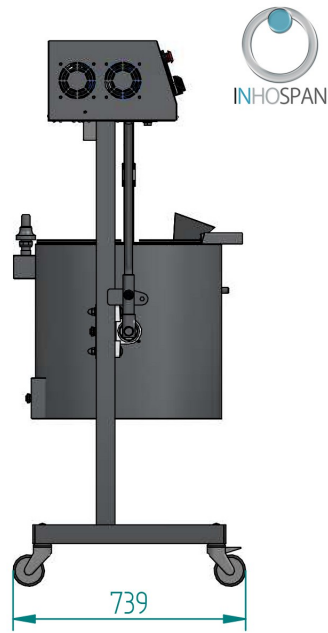
FASSUNGSVERMÖGEN: 100 L.

SPANNUNG: 380V III.

ABMESSUNGEN



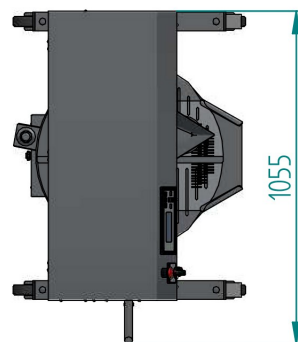
FRONTANSICHT



SEITENANSICHT



ISOMETRISCHE ANSICHT



GRAUFSICHT

UNGEFÄHRES GEWICHT. 208Kg.
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS: 400V, 3N, 50/60

Das Unternehmen behält sich das Recht vor, technische Änderungen ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.

www.inhospans.com

Ø Schüssel Ø: 550 mm.
TIEFE DES BEHÄLTERS: 440 mm.
MAX. FASSUNGSVERMÖGEN 104,5L.
KÜHLZEIT WASSER: 10-15min.

V1.1- 2022/04/20