

DATENBLATT

HEISSMIXER ZUM KOCHEN VON CREMES

AMC24

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 Kroketten, 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.**
- **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: AMC24

ABMESSUNGEN: TIEFE 795 mm / BREITE 620 mm / HÖHE 1380 mm.

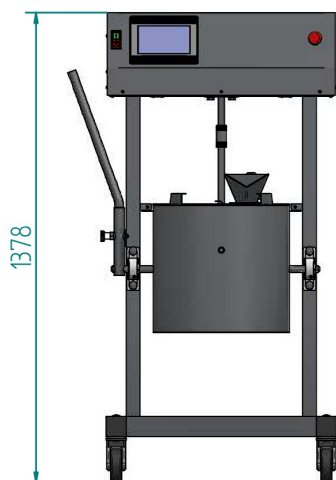
WIDERSTÄNDE LEISTUNG: 3 KW.

MOTORLEISTUNG: 0,75 KW.

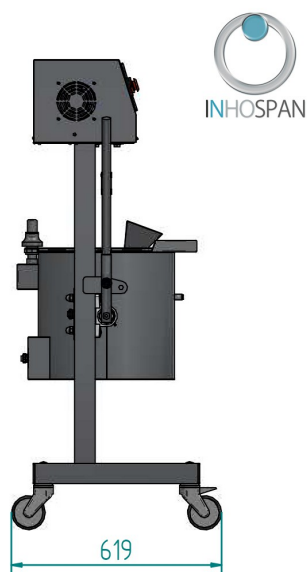
FASSUNGSVERMÖGEN: 24 L.

SPANNUNG: 230V II.

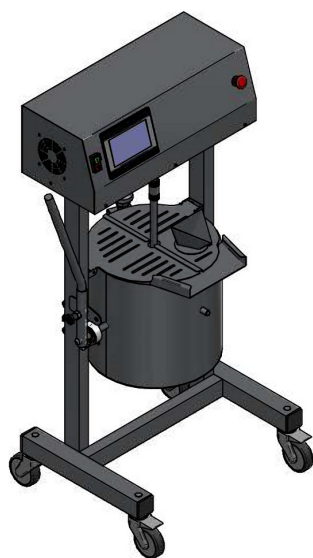
ABMESSUNGEN



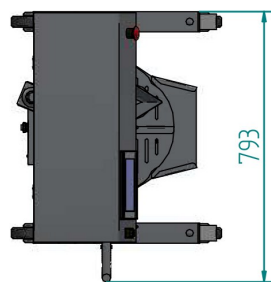
FRONTANSICHT



SEITENANSICHT



ISOMETRISCHE ANSICHT



GRAUFSICHT

UNGEFÄHRES GEWICHT. 94Kg.
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS: 240, 3N, 50/60

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

www.inhospa.com

Ø Schüssel Ø: 350 mm.
TIEFE DES BEHÄLTERS: 250 mm.
MAX. FASSUNGSVERMÖGEN 24L.
KÜHLZEIT WASSER: 10-15min.

V1.1 - 2022/04/20