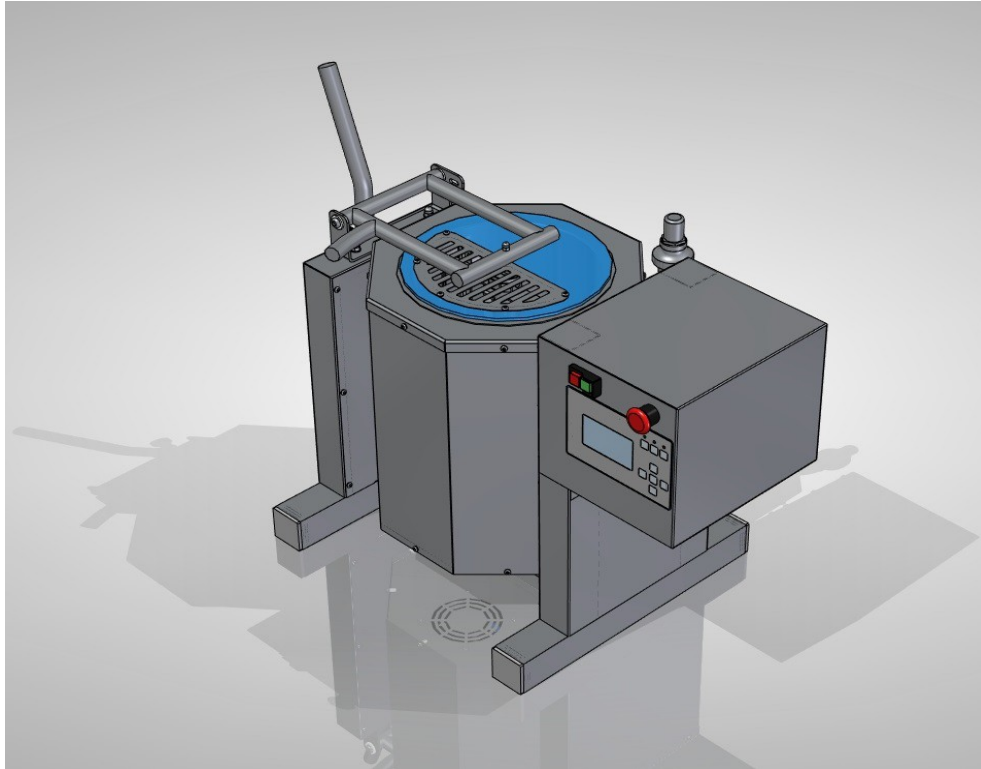


TECHNISCHES DATENBLATT

HEISSMIXER ZUM KOCHEN VON CREMES

AMC20A

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 rostfreiem Stahl.
- Doppelkörper-Edelstahlkessel.
- Beheizung mittels gepanzerter elektrischer Heizelemente aus Edelstahl, eingetaucht in Thermoöl.
- Entnahmeschaufel mit Teflonabstreifern, die ein Anhaften des Produkts am Kessel verhindern und zur Reinigung abnehmbar sind.
- Komplettes Bedienfeld, bestehend aus: digitalem Bedienfeld und Not-Aus.
- Drehzahlvariator.
- Gebaut nach den CE-Vorschriften.
- Drei Arbeitspositionen: kontinuierliche Drehung in die gleiche Richtung, Drehung mit Pause, Drehung in umgekehrter Richtung.
- Maximale Temperatur bis zu 160°C.

MODELL: AMC20A

ABMESSUNGEN: LÄNGE 960 mm / BREITE 560 mm / HÖHE 865 mm.

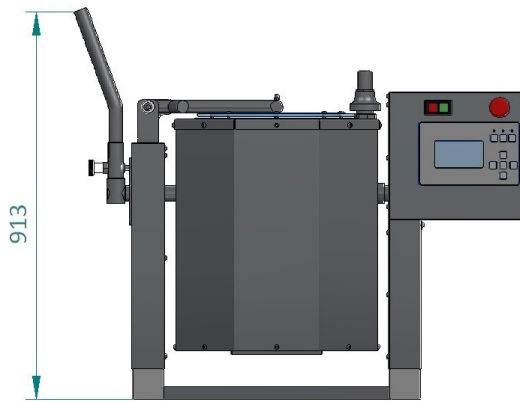
WIDERSTÄNDE LEISTUNG: 3 KW.

MOTORLEISTUNG: 0,37 KW.

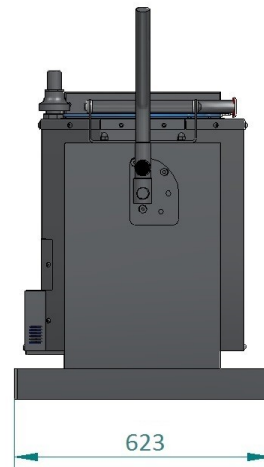
FASSUNGSVERMÖGEN: 24 L.

SPANNUNG: 230V III.

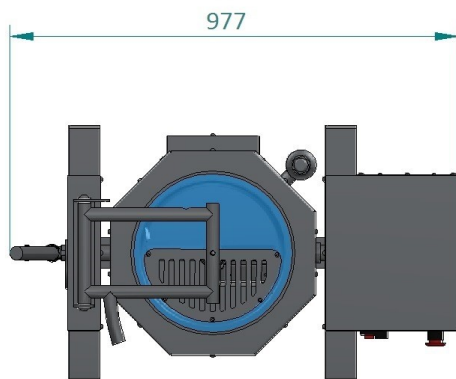
DIMENSIONEN



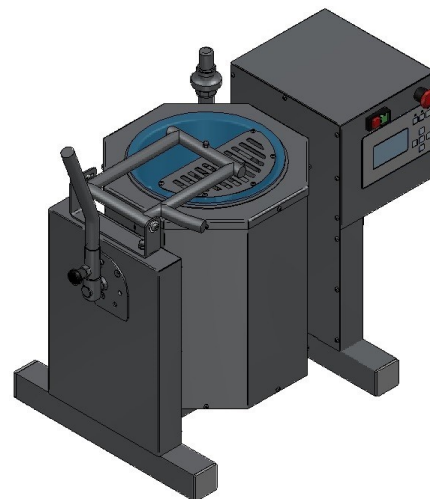
HOHE ANSICHT



SEITENANSICHT



ANSICHT DER ANLAGE



ISOMETRISCHE ANSICHT

UNGEFÄHRES GEWICHT: 85Kg.
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS: 240, 3N, 50/60

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

www.inhospans.com

Ø BEHÄLTER: 360 mm.
TIEFEN DES BEHÄLTER: 253 mm.
MAXIMALE KAPAZITÄT: 25,7 L.
ZEIT FÜR KOCHENDES WASSER: 15-20min.

V1,0 - 2021/02/03