

FICHA DE DATOS

HERVIDOR CON ESCAPADOR ELÉCTRICO INCLINABLE AUTOMÁTICO AMCE50A

El recipiente basculante motorizado permite descargar los alimentos procesados directamente en carros o contenedores. Dispone de raspadores motorizados con cuchillas de teflón para que los alimentos no se peguen durante el proceso de cocción, consiguiendo así una producción automática y homogénea. Es ideal para cualquier tipo de masas, cremas o salsas con control de temperatura y tiempo de elaboración. Dispone de un panel de mando totalmente táctil. Sistema de aviso sonoro y vaciado automático a través de la pantalla digital.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Fabricado en acero inoxidable AISI304.
- Tapa con amortiguadores de fácil apertura. Ruedas para locomoción. Calentamiento mediante resistencias eléctricas blindadas de acero inoxidable, sumergidas en aceite térmico. Tres posiciones de trabajo: rotación continua en el mismo sentido, rotación con pausa, rotación en sentido inverso y posicionamiento automático del depósito para vaciado.
- Pala agitadora con raspadores de teflón y extraíble para su limpieza. Construido según las normas CE
- Temperatura de 40°C a 160°C.
- Libro de recetas PLC con pantalla táctil programable. Posibilidad de obtener un listado de control de higiene de los datos del proceso (Industria 4.0).
- Grifo de desagüe de 2 pulgadas para salsas, cremas o alimentos líquidos (opcional).
- Grifería de ducha con flexo. (Opcional).
- Grifo de llenado de depósito adosado a la encimera (opcional).

MODELO: AMCE50A

Dimensiones del producto: 1320 mm. / 831 mm. / 1130 mm.

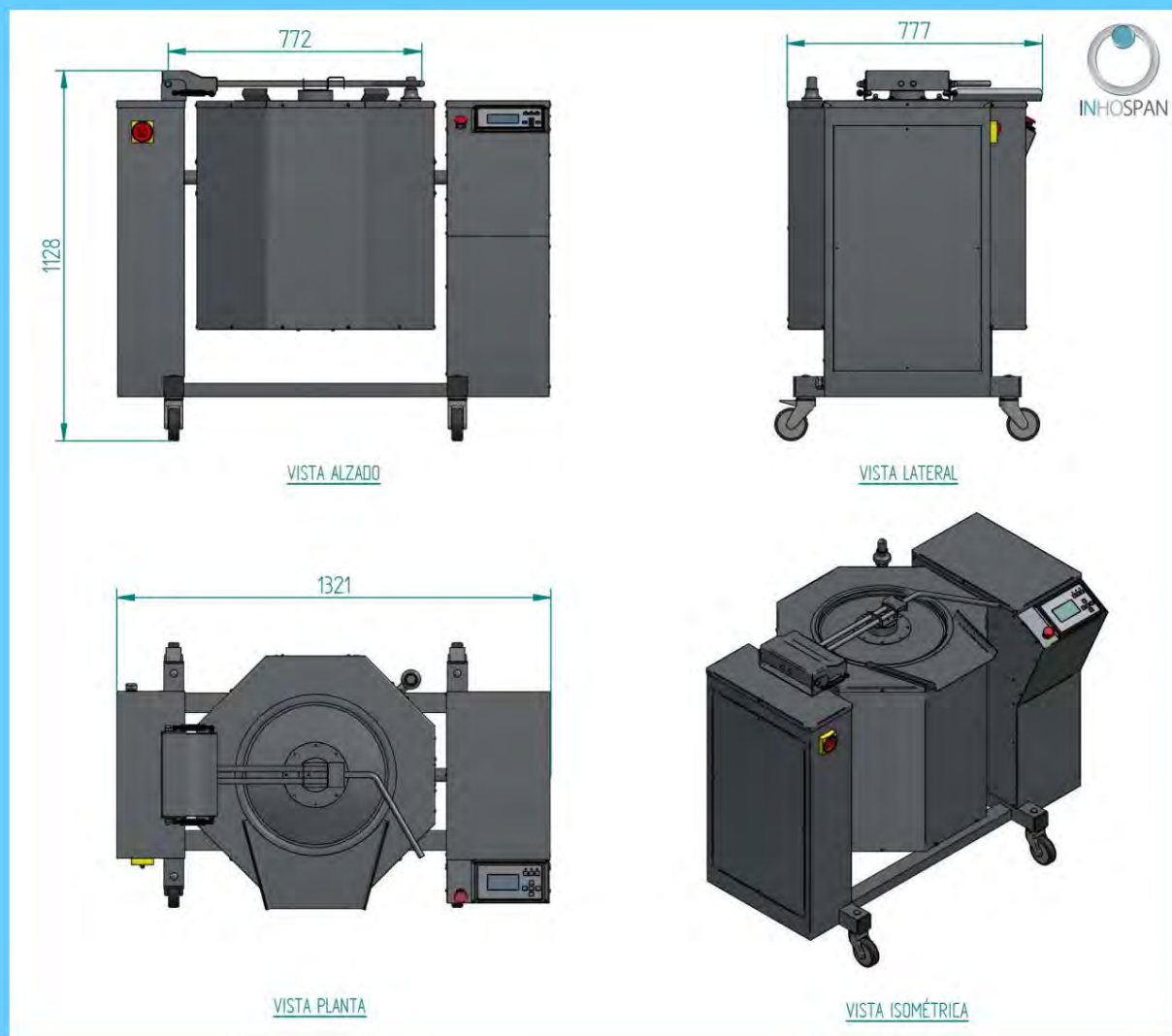
Potencia del quemador de gas: 6 KW.

Potencia del motor de la cuchilla: 1,1 KW.

Capacidad: 50 L.

Voltaje: 380/400V.

Masa



peso aproximado. 247 kilogramos.
Conexión eléctrica: 400v, 3N, 50/60

La empresa se reserva el derecho de realizar cambios técnicos sin previo aviso.

www.inhospans.com

V1.0 - 2021/06/11

FICHA DE DATOS

HERVIDOR CON ESCAPADOR ELÉCTRICO INCLINABLE AUTOMÁTICO AMCE100A

El recipiente basculante motorizado permite descargar los alimentos procesados directamente en carros o contenedores. Dispone de rascadores motorizados con cuchillas de teflón para que los alimentos no se peguen durante el proceso de cocción, consiguiendo así una producción automática y homogénea. Es ideal para cualquier tipo de masas, cremas o salsas con control de temperatura y tiempo de elaboración. Dispone de un panel de mando totalmente táctil. Sistema de aviso sonoro y vaciado automático a través de la pantalla digital.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Fabricado en acero inoxidable AISI304.
- Tapa con amortiguadores de fácil apertura. Ruedas para locomoción. Calentamiento mediante resistencias eléctricas blindadas de acero inoxidable, sumergidas en aceite térmico. Tres posiciones de trabajo: rotación continua en el mismo sentido, rotación con pausa, rotación en sentido inverso y posicionamiento automático del depósito para vaciado.
- Pala agitadora con rascadores de teflón y extraíble para su limpieza. Construido según las normas CE
- Temperatura de 40°C a 160°C.
- Libro de recetas PLC con pantalla táctil programable. Posibilidad de obtener un listado de control de higiene de los datos del proceso (Industria 4.0).
- Grifo de desagüe de 2 pulgadas para salsas, cremas o alimentos líquidos (opcional).
- Grifería de ducha con flexo. (Opcional).
- Grifo de llenado de depósito adosado a la encimera (opcional).

MODELO: AMCE100A

Dimensiones del producto: 1320 mm. / 831 mm. / 1130 mm.

Potencia del quemador de gas: 9 KW.

Potencia del motor de la cuchilla: 1,1 KW.

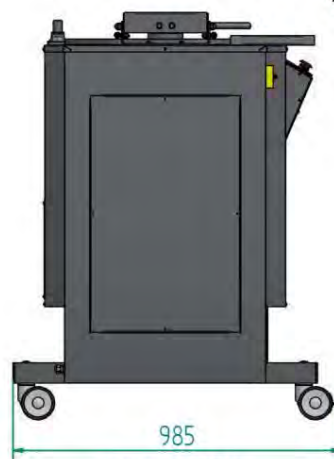
Capacidad: 100 L.

Voltaje: 380V III.

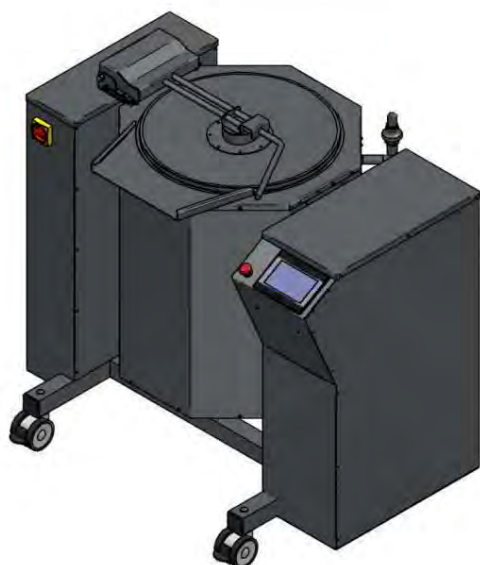
Masa



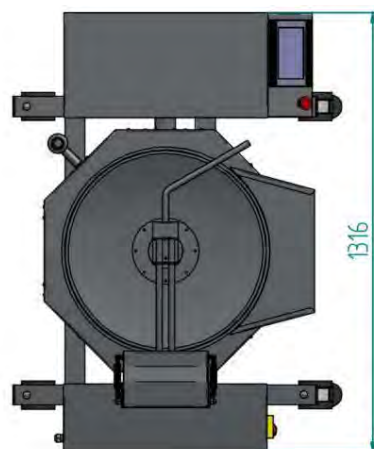
VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



VISTA ISOMÉTRICA



VISTA PLANTA

peso aproximado. 280 kilogramos.
Conexión eléctrica: 400v, 3N, 50/60

La empresa se reserva el derecho de realizar cambios técnicos sin previo aviso.

www.inhospan.com