



MARMITA CON RASCADOR BASCULANTE ELÉCTRICA

ELECTRIC POT WITH SCRAPER



MARMITA CON RASCADOR BASCULANTE ELÉCTRICA

La marmita basculante motorizada, permite la descarga de los alimentos procesados directamente en los carros o recipientes. Dispone de rascadores motorizados con palas de teflón para que el alimento no se adhiera en su proceso de cocción, de esta forma se consigue una mezcla del producto automática y con homogeneidad de temperatura y propiedades. Es ideal para realizar cualquier tipo de masa, crema o salsa con control de temperatura y tiempo de procesado. Dispone de un Cuadro de mandos con pantalla táctil electrónica para su programación con control de velocidad y sentido de giro de los rascadores, tiempo de fritura y Programas de recetas. Sistema de Aviso acústico de finalización de tiempos y pasos del programa. El vaciado del producto se realiza automáticamente mediante botón en el panel digital. Este modelo dispone de resistencias eléctricas que calientan el aceite térmico y que indirectamente proporcionan una temperatura homogénea e uniforme en toda la cuba y alimentos.

Características técnicas:

- Cuba de acero inoxidable con doble cuerpo.
- Tapa en acero inoxidable con amortiguadores de fácil apertura. Ruedas para su desplazamiento en Modelos AMCE50A, AMCE100A, AMCE150A, AMCE200A y resto de modelos con pies en Inoxidable regulables.
- Dispone de un Cuadro de mandos con pantalla táctil electrónica para la programación, control de velocidad y sentido de giro de los rascadores, temperatura de fritura, tiempo de fritura y Programa para recetas. Sistema de Aviso acústico finalización programa. El vaciado del producto se realiza automáticamente mediante botón en el panel. Pies en acero inox regulables en altura.
- Temperatura regulable de 40 a 160°C.
- Libro de recetas en PLC con pantalla táctil programable. Posibilidad de obtener listado de control sanitario de datos de los procesos (Industria 4.0).
- Construida según Normativa CE.

Opcional:

- Grifo de Vaciado 2" de salsas, cremas o alimentos líquidos: 1170 €
- Grifo ducha con manguera: 1190 €
- Grifo de llenado de la cuba fijo en encimera: 1090 €

ELECTRIC POT WITH SCRAPER

The motorised basculated electric pot with scraper allows the processed food to be unloaded directly into the trolleys. It has motorised scrapers with teflon blades so that the food does not stick to the cooking process, thus achieving automatic product mixing with homogeneous temperature and properties. It is ideal for making any type of dough, cream or sauce with temperature and processing time control. It has a control panel with electronic touch screen for programming with speed control and direction of rotation of the scrapers, frying temperature, frying time and recipe programmes. Acoustic warning system at the end of the time and steps of the programme. The product is automatically emptied by means of a button on the digital panel. This model has electrical resistances that heat the thermal oil and indirectly provide a homogeneous and uniform temperature throughout the tank and food.

Technical features:

- Stainless steel tank with double body.
- Stainless steel lid with easy-opening shock absorbers. Wheels for movement in Models AMCE50A, AMCE100A, AMCE150A and AMCE200A but the models AMCE300A and AMCE500A have adjustable stainless steel feet.
- It has a control panel with electronic touch screen for programming, speed control and direction of rotation of the scrapers, frying temperature, frying time and recipe programme. Acoustic warning system at the end of the programme. The product is automatically emptied by means of a button on the panel. Stainless steel feet adjustable in height.
- Adjustable temperature from 40 to 160°C.
- PLC recipe book with programmable touch screen. Possibility of obtaining a health checklist of process data (Industry 4.0).
- Built in accordance with EC regulations.

Optional:

- 2" pouring spout for sauces, creams or liquid foodstuffs: 1170€
- Shower tap with hose: 1190 €.
- Fixed tank filler tap on worktop: 1090€



MODELO Model	LARGO Lenght	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA RESISTENCIA Power Resistance	POTENCIA MOTOR Power Engine	CAPACIDAD Capacity	VOLTAJE Voltaje	PESO Weight
AMCE50A	1320 mm.	831 mm.	1130 mm.	6 KW	1,1 KW	50 L	380/400V	247
AMCE100A	1320 mm.	831 mm.	1130 mm.	9 KW	1,1 KW	100 L	380/400V	290
AMCE150A	1730 mm.	1160 mm.	1300 mm.	18 KW	1,1 KW	150 L	380/400V	328
AMCE200A	1730 mm.	1160 mm.	1300 mm.	24 KW	1,1 KW	200 L	380/400V	490
AMCE300A	2120 mm.	1845 mm.	1440 mm.	30 KW	1,1 KW	300 L	380/400V	590
AMCE500A	2120 mm.	1845 mm.	1440 mm.	36 KW	1,1 KW	500 L	380/400V	790