



MINI MARMITA CUECE MIX

MINI STOCK POT



MINI MARMITA CUECE MIX

Calienta, bate, mezcla y cocina al vapor, programable para realizar cualquier tipo de cocción rápida y uniforme, de forma automática, pudiendo no obstante, trabajar a temperatura ambiente. Idónea para rottisseries, restaurantes, hoteles, cárnicas, fabricantes de precocinados y demás colectividades. Diseñada y fabricada para diversas utilidades como la elaboración de croquetas, bechamel, salsa en general, crema pastelera, diluir chocolate, confituras, jarabes, frutos secos, cremas de queso...

Características técnicas :

- Fabricado en acero inoxidable.
- Caldero en acero inoxidable de doble cuerpo.
- Calefacción mediante resistencias eléctricas blindadas de acero inoxidable sumergidas en aceite térmico.
- Pala removedora con rascadores de teflón, evitando que el producto se adhiera al caldero y extraíble para facilitar su limpieza.
- Cuadro de mandos compuesto por: placa digital y paro de emergencia
- Variador de velocidad.
- Construida según normativa CE.
- Tres posiciones de trabajo: giro continuo mismo sentido, giro con pausa, giro sentido invertido.
- Temperatura máxima hasta 160°C.

Opcional:

- Cesto para cocinar al vapor: Grifo de vaciado: 3
- Pala especial de limpieza con cenillos rascadores:
- Soporte con ruedas: 1

MINI STOCK POT

Heat, whisk, mix, mince and steam cook, programmable useful for making any type of fast and uniform cooking, automatically, being able, however, to work without temperature. Ideal for rottisseries, restaurants, hotels, meat, precooked manufacturers and other collectives. Machine designed and manufactured for many uses such as making croquettes, béchamel, sauces in general, pastry cream, dilute chocolate, jams, syrups, nuts, cream cheese...

Technical features:

- Made of stainless steel.
- Stainless steel double-body boiler cooking an heating.
- Heating by means of shielded stainless steel electrical resistance, submerged in thermal oil order to get a uniform and homogeneous cooking.
- Stainless steel stirring slice with Teflon scrapers so that the product does not stick on the boiler. Removable for easy cleaning.
- Scorecard composed of: digital plate and button with emergency stop.
- This includes speed variator with different speed of spatula for prevent that the food be burn, opcional fixed speed.
- Built according to CE regulations.
- Three positions for working: continuous rotation same sense, rotation with pauses, reversed direction turn.
- Maximum temperature 160°C.

Optional:

- Hamper for steaming: 660 € · Emptying tap: 380 €
- Special cleaning brush with scraper brushes: 580 €
- Support with wheels: 690 €

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA RESISTENCIA Power Resistance	POTENCIA MOTOR Power Engine	CAPACIDAD Capacity	VOLTAJE Voltaje
AMC10A	900 mm.	500 mm.	800 mm.	3 KW	0,37 KW	10 L	230V
AMC20A	960 mm.	560 mm.	865 mm.	3 KW	0,37 KW	24 L	230V