



Amasadora **Inhospan** AMC50 una máquina profesional fabricada en acero inoxidable con capacidad para 50 L adecuada para realizar cualquier tipo de masa o salsa que a su vez requiere una cocción rápida y uniforme pudiendo no obstante, trabajar en frío. Está diseñada para diversas utilidades como la elaboración de croquetas, bechamel, salsas en general, crema pastelera, diluir chocolate, confituras...

## Catálogo de amasadoras industriales

Amasadora **Inhospan** AMC50 una máquina adecuada para realizar cualquier tipo de masa o salsa que a su vez requiere una cocción rápida y uniforme, pudiendo no obstante, trabajar en frío. Está diseñada para diversas utilidades como la elaboración de croquetas, bechamel, salsas en general, crema pastelera, diluir chocolate, confituras, jarabes...

- Fabricada en acero inoxidable.
- Caldero en acero inoxidable de doble cuerpo (cocción y calefacción)
- Calefacción mediante resistencias eléctricas blindadas de acero inoxidable, sumergidas en aceite térmico. Consiguiendo una cocción uniforme y homogénea.
- Tres posiciones de trabajo; elaboración-cocción (con utilización de palas), llenado o limpieza y vaciado (extrayendo palas).

- Pala removedora con rascadores de teflón, evitando que el producto se adhiera al caldero y extraíble para facilitar su limpieza.
- Dotación de patas anti-deslizantes.
- Cuadro de mandos completo compuesto por: interruptor general, termostato digital para regulación de temperatura, temporizador, parada de emergencia y pilotos de funcionamiento-temperatura.
- Largo: 600mm
- Ancho: 600mm
- Alto:1280mm
- Potencia resistencia: 6KW
- Potencia motor: 0.37KW
- Capacidad: 50L
- Voltaje: 230V II

## Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 600x600x1280