

# CUECE CREMAS AMASADORA EN CALIENTE

## Hot Cream cooker



## CUECE CREMAS, AMASADORA EN CALIENTE

Máquina adecuada para realizar cualquier tipo de masa o salsa que a su vez requieren una cocción rápida y uniforme, pudiendo no obstante, trabajar a temperatura ambiente. Idónea para: rottiseries, 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 analógico o placa digital bajo petición del cliente.
- Temperatura máxima hasta 160°C.
- Variador de velocidad.
- Construida según normativa CE.

### Opcional:

- Pala especial de limpieza automática con cepillos rascadores.
- Modelo AMC 10 y 24: **580 €** Modelo AMC 50 y 100: **740 €**
- Grifo de vaciado: **380 €**

## Hot Cream cooker

Machine is suitable to make any kind of dough or sauce which requires a quick and uniform cooking, also with the possibility of working when cold. Ideal for rottiseries, 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 and 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.
- Analog control panel or digital plate at the customer's request.
- Maximum temperature 160°C.
- This includes speed variator with different speed of spatula for prevent that the food be burn, optional fixed speed.
- Built according to CE regulations.

### Optional:

- Special cleaning brush with scraper brushes.
- Model AMC10 y 24: **580 €** Model AMC50 y 100: **740 €**
- Emptying tap: **380 €**

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA RESISTENCIA Power Resistance	POTENCIA MOTOR Power Engine	CAPACIDAD Capacity	VOLTAJE Voltaje
AMC10	670 mm.	480 mm.	1340 mm.	3 KW	0,74 KW	10 L	230V II
AMC24	670 mm.	480 mm.	1340 mm.	3 KW	0,74 KW	24 L	230V II
AMC50	732 mm.	525 mm.	1440 mm.	6 KW	1,5 KW	50 L	400V III
AMC100	830 mm.	600 mm.	1440 mm.	9 KW	1,5 KW	100 L	400V III