



MARMITA CON RASCADOR BASCULANTE



STOCK POT WITH SCRAPER



CUECE CREMAS AUTOMÁTICO

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: 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.
- Tres posiciones de trabajo: giro continuo mismo sentido, giro con pausa, giro sentido invertido y posicionamiento de cuba automático para el vaciado.
- Pala removedora con rascadores de teflón y extraíble para su limpieza.
- Cuadro de mandos completo compuesto por: paro de emergencia y placa electrónica.
- Variador de velocidad.
- Construida según normativa CE.
- Temperatura máxima hasta 160°C.

Opcional:

- Pala especial de limpieza con cepillos rascadores:
- Grifo de vaciado:

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 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 and heating.
- Three overturn positions: continuous rotation same sense, rotation with pauses, reversed direction turn and positioning of automatic tub for emptying.
- Stainless steel stirring slice with Teflon scrapers so that the product does not stick on the boiler. Removable for easy cleaning.
- Complete control panel composed of: emergency stop and electronic board.
- This includes speed variator with different speed of spatula for prevent that the food be burn.
- Built according to CE regulations.
- Maximum temperature 160°C.

Optional:

- Special cleaning brush with scraper brushes:
- Emptying tap:

MODELO Model	LARGO Length	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA RESISTENCIA Power Resistance	POTENCIA MOTOR Power Engine	CAPACIDAD Capacity	VOI J: Voltaje
AMC50A	1160 mm.	720 mm.	1090 mm.	6 KW	1,1 KW	50 L	380V
AMC100A	1250 mm.	770 mm.	1090 mm.	9 KW	1,1 KW	100 L	380V
AMC150A	1363 mm.	950 mm.	1164 mm.	18 KW	1,1 KW	150 L	380V
AMC200A	1510 mm.	1057 mm.	1330 mm.	24 KW	1,1 KW	200 L	380V