



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 pre-cocinados 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.



MODELO	LARGO	ANCHO	ALTO	POTENCIA RESISTENCIA	POTENCIA MOTOR	CAPACIDAD	VOLTAJE
10	670 mm.	480 mm.	1340 mm.	3 KW	0,74 KW	10 L	230V II
24	670 mm.	480 mm.	1340 mm.	3 KW	0,74 KW	24 L	230V II
50	732 mm.	525 mm.	1440 mm.	6 KW	1,5 KW	50 L	400V III
100	830 mm.	600 mm.	1440 mm.	9 KW	1,5 KW	100 L	400V III

## Opcional:

- Pala especial de limpieza automática con cepillos rascadores.
- Grifo de vaciado