

Calienta, bate, mezcla, pica y cocina al vapor. Es programable.

Similar a un robot de cocina convencional, útil 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...

Opcional:

- Cesto para cocinar al vapor
- Grifo de vaciado
- Pala especial de limpieza con cepillos rascadores
- Cuchilla para corte
- Soporte con ruedas



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.



MODELO	LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	POTENCIA RESISTENCIA (Kw)	POTENCIA MOTOR (Kw)	CAPACIDAD	VOLTAJE
R-10	900	500	800	3	0.37	10	230 V II
R-20	960	560	865	3	0.37	24	230 V III