

FICHA TÉCNICA

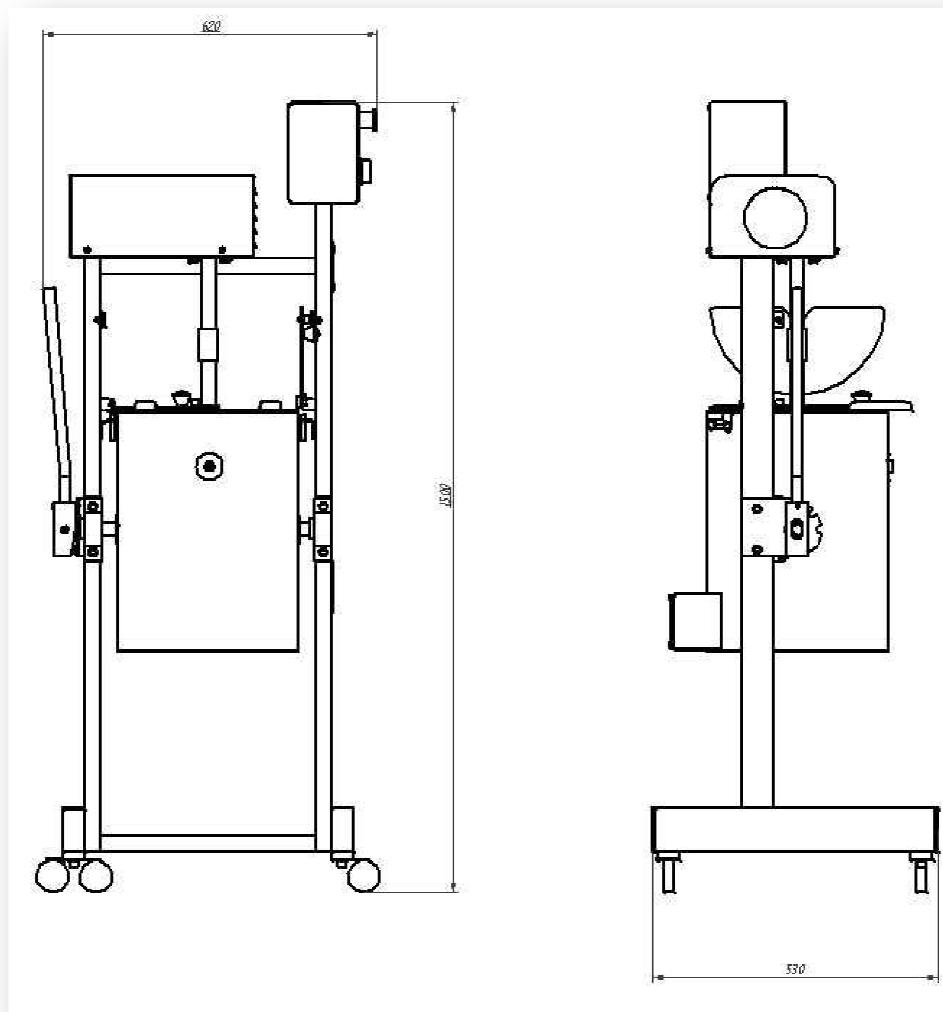
Amasadora en caliente Mod. IMA 25 Y 50 litros

La amasadora en caliente IMA es una máquina adecuada para realizar cualquier tipo de masa o salsa que a su vez requiera una cocción rápida y uniforme, pudiendo, no obstante, trabajar en frío.

- Control de temperatura al grado °C.
- Control de seguridad.
- Programa amasado en caliente y frío.
- Programa solo cocción.
- Cubierta abatible.
- Aspas extraíbles.
- Fácil limpieza.

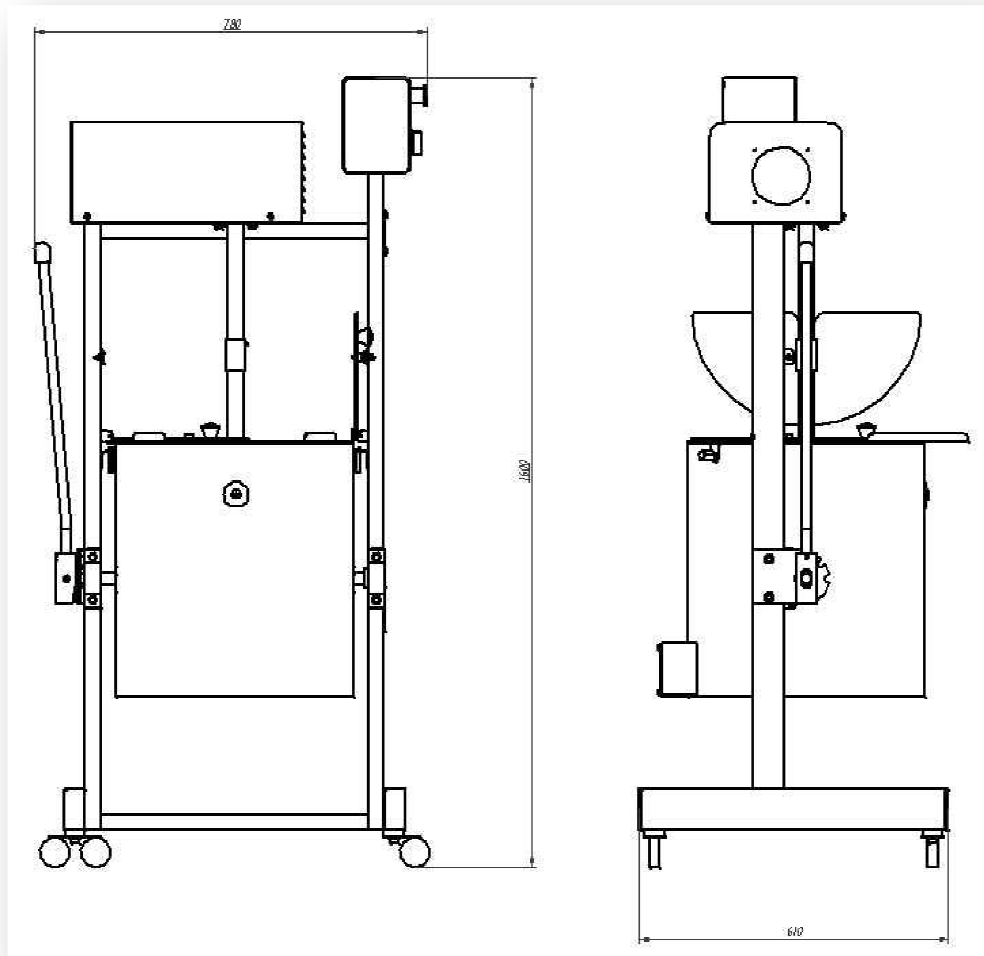


DATOS TÉCNICOS IMA 25 LITROS:



- Capacidad: 25 litros.
- Revolución aspas por minuto: 25 vueltas
- Alimentación: 220V-50HZ (en América se podrá adaptar a la tensión eléctrica de su establecimiento).
- Potencia eléctrica total: 3,5 kw (en América se podrá adaptar a la tensión eléctrica de su establecimiento).
- Potencia del motor: 0,3 H.P. (en América se podrá adaptar a la tensión eléctrica de su establecimiento).
- Peso: 60 kg
- Temperatura: hasta 150 °C. (selección al grado)
- Materiales utilizados para su fabricación: Acero inoxidable AISI 316. Teflón alimentario.
- Dimensiones: 150 x 62 x 53

DATOS TÉCNICOS IMA 50 LITROS:



- Capacidad: 50 litros.
- Revolución aspas por minuto: 25 vueltas
- Alimentación: 220 III o 380 III (en América se podrá adaptar a la tensión eléctrica de su establecimiento).
- Potencia eléctrica total: 6,5 kw (en América se podrá adaptar a la tensión eléctrica de su establecimiento).
- Potencia del motor: 0,5 H.P. (en América se podrá adaptar a la tensión eléctrica de su establecimiento).
- Peso: 95 kg
- Temperatura: hasta 150 °C. (selección al grado)
- Materiales utilizados para su fabricación: Acero inoxidable AISI 316. Teflón alimentario.
- Dimensiones: 160 x 67 x 61