

ROBOT INHOSPAN CUECE MIX

Robot Inhospan Cuece Mix



inhospan

ROBOT INHOSPAN CUECE MIX

Calienta, bate, mezcla, pica y cocina al vapor, 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... Existe la posibilidad de adquirir una pala adicional para el corte con cuchillas.

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.

Opcional:

- Cesto para cocinar al vapor: **660 €** · Grifo de vaciado: **380 €**
- Pala especial de limpieza con cepillos rascadores: **580 €**
- Cuchilla para corte: **690 €** · Soporte con ruedas: **690 €**

Robot Inhospan Cuece Mix

Heat, whisk, mix, mince and steam cook, programmable. Similar to a conventional kitchen robot, useful for making any type of fast and uniform cooking, automatically, being able, however, to work without temperature. Ideal for rottisseries, restaurants, hotels, meat, pre-cooked 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...

There is the possibility of acquiring an additional shovel for cutting with blades.

Technical features:

- Made of stainless steel.
- Stainless steel double-body boiler cooking an 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.
- Scorecard composed of: digital plate and button with emergency stop.
- This includes speed variator with different speed of spatula for prevent that the food be burn, optional fixed speed.
- Built according to CE regulations.
- Three positions for working: continuous rotation same sense, rotation with pauses, reversed direction turn.
- Maximum temperature 160°C.

Optional:

- Hamper for steaming: **660 €** · Emptying tap: **380 €**
- Special cleaning brush with scraper brushes: **580 €**
- Blade for cutting: **690 €** · Support with wheels: **690 €**

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA RESISTENCIA Power Resistance	POTENCIA MOTOR Power Engine	CAPACIDAD Capacity	VOLTAJE Voltaje	PRECIO P.V.P. Price
AMC10A	900 mm.	500 mm.	800 mm.	3 KW	0,37 KW	10 L	230V II	3960 €
AMC20A	960 mm.	560 mm.	865 mm.	3 KW	0,37 KW	24 L	230V III	6170 €

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: 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.
- 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 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 an 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	PRECIO P.V.P. Price
AMC10	670 mm.	480 mm.	1340 mm.	3 KW	0,74 KW	10 L	230V II	3690 €
AMC24	670 mm.	480 mm.	1340 mm.	3 KW	0,74 KW	24 L	230V II	5900 €
AMC50	732 mm.	525 mm.	1440 mm.	6 KW	1,5 KW	50 L	400V III	7700 €
AMC100	830 mm.	600 mm.	1440 mm.	9 KW	1,5 KW	100 L	400V III	8890 €

CUECE CREMAS AUTOMÁTICO

Cream cooker



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 removidora 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: **740 €**
- Grifo de vaciado: **380 €**

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 an 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: **740 €**
- Emptying tap: **380 €**

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA RESISTENCIA Power Resistance	POTENCIA MOTOR Power Engine	CAPACIDAD Capacity	VOLTAJE Voltaje	PRECIO P.V.P. Price
AMC50A	1160 mm.	720 mm.	1090 mm.	6 KW	1,5 KW	50 L	400V III	8600 €
AMC100A	1250 mm.	770 mm.	1090 mm.	9 KW	1,5KW	100 L	400V III	9790 €
AMC150A	1363 mm.	950 mm.	1164 mm.	15 KW	1,5 KW	150 L	400V III	14000 €
AMC200A	1510 mm.	1057 mm.	1330 mm.	21 KW	1,87 KW	200 L	400V III	15000 €