

## Inblan - Amassadora AM-40

A Amassadora industrial Inblan, é projectada especialmente elaborar massas duras para elaborar churros, com uma produção máxima de 40 kg.

Graças a seu desenho inovador é caracterizada principalmente por incorporar um depósito de água que pode ser virado, com capacidade de 25 litros, contando com uma resistência para aquecer.

Os dois recipientes, tanto da água como da massa, são fabricados em aço inoxidável e ambos estão situados sob uma base de alumínio, dotada de rodas giratórias para facilitar o deslocamento da máquina.

Além disso, dispõe de duas velocidades para amassar, lenta e rápida, que, em conjunto com o desenho em forma de hélice da pá, permite obter um excelente resultado.

Depois de ferver a água ela poderá ser entornada facilmente sobre a farinha inclinando o depósito de água, sem ter de retirá-lo da máquina, evitando assim queimaduras produzidas por eventuais salpicos.

Esta amassadora conta com uma resistência de 600 w para aquecer a farinha no recipiente de amassadura.



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Suporte	Rodas Giratórias
Material	Alumínio e aço inoxidável
Tensão	V 230/400
Potência resistência	6.000 W
Tempo de ferver água	15 '
Tempo de amassar	2 '
Potência resistencia	6.000 W
Produção	40 kg.
Capacidade de água	25 Lts.
Potência motor 2 velocidades	CV. - 1,25/1,75
Largura	570 mm.
Profundidade	700 mm.
Altura	960 mm.
Peso	100 kg.

