

# InBlan

# Amasadora Industrial AM-40



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Soporte	Ruedas giratorias
Tensión	400 V
Potencia resistencia	6.000 W
Producción	40 Kg.
Capacidad de agua	25 Lts.
Potencia motor 2 velocidades	CV.-1,25/1,75
Ancho	570 mm
Fondo	700 mm
Altura	960 mm
Peso	100 Kg.



## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Support	Rotating wheel
Voltage	400 V
Resistor Power	6.000 W
Output	40 Kg.
Water capacity	25 Lts.
Motor power 2 speeds	CV.-1,25/1,75
Overall Width	570 mm
Overall Depth	700 mm
Overall Height	960 mm
Overall Weight	100 Kg.



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Support	Roues giratoires
Tension	400 V
Puissance résistance	6.000 W
Production	40 Kg.
Capacité liquide	25 Lts.
Puissance motrice 2 vitesses	CV.-1,25/1,75
Largeur	570 mm
Profondeur	700 mm
Hauteur	960 mm
Poids	100 Kg.



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Suporte	Rodas Giratórias
Tensão	400 V
Potência resistência	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.



## AMASADORA INDUSTRIAL AM-40

La amasadora industrial **Inblan** está diseñada para elaborar masas duras especialmente para churros con una producción máxima de 40 kg.

Su innovador diseño se caracteriza principalmente por llevar incorporado un depósito de agua abatible con capacidad para 25 litros, provisto de una resistencia para calentar el mismo.

Los dos recipientes, tanto el de agua como el de masa, están contruidos en acero inoxidable. Está provista de ruedas giratorias que facilitan su desplazamiento.

Además, dispone de dos velocidades de amasado, lenta y rápida, que junto con el diseño en forma de hélice de la pala, permite obtener un excelente resultado de la mezcla.

Una vez hervido el agua, ésta podrá ser vertida fácilmente sobre la harina abatiendo el depósito sobre el recipiente de amasado sin tener que retirar éste de la maquina, evitando así quemaduras producidas por posibles salpicaduras.



## PASTRY BLENDER MODEL AM-40

The **Inblan** Pastry blender is designed to make stiff dough especially for making churros. It has a maximum output of 40 kg.

One of the main specifications of this innovative design is that incorporates a tip-up water tank with 25 l. capacity provided with a resistor to heat the said tank.

The water tank as well as the dough container are made of stainless steel and placed on an aluminium base that has rotating wheels to favouring the displacement.

Besides, it comes with two kneading speeds, slow and fast, which, along with a helix-shaped blade, produce an excellent mix.

After water boils, this can be easily added to the flour by folding down the water deposit, which does not have to be removed. Therefore, burns produced as a results of splashes are avoided.

This kneading machine is equipped with a 600-watt resistor for heating flour in the kneading tank.



## PÉTRISSEUR MODEL AM-40

Le Pétrin industriel **Inblan**, est conçu pour élaborer surtout des pâtes de consistance dure et donc adapté à la fabrication de churros, avec une production maximale de 40 Kg.

Sur ce nouveau design, une réserve d'eau d'une capacité de 25 litres est incorporée au dispositif qui est muni d'une résistance chauffante.

Les deux récipients, celui de l'eau, et celui de la pâte sont construits en acier inoxydable et les deux sont conçus sur une base en aluminium. Cette dernière est équipée de roues tournantes pour faciliter son déplacement.

En outre, elle dispose de deux vitesses de rotation, lente et rapide. L'agitateur est en forme d'hélice, ce qui permet d'obtenir un résultat excellent du mélange.

Une fois que l'eau a bouilli, celle-ci pourra être versée facilement sur la farine en abaissant le réservoir d'eau dans le récipient fixé sur la machine, et évitant ainsi les brûlures par des possibles éclaboussures.

Ce pétrin comporte une résistance de 600 watts pour chauffer la farine dans son propre récipient de pétrir.



## 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.