

# Accesorios Amasadora Mezcladora M15



ACCESORIO 1



ACCESORIO 2



ACCESORIO 3



ACCESORIO 4



PEROLA GRIFO



ARMARIO AMASADORA MEZCLADORA AM15

**ACCESORIO ARMARIO AMASADORA**

Material	Acero inox.
Altura total	550 mm
Ancho	490 mm
Fondo	600 mm
Peso	16 Kg

**ACCESORIE FURNITURE KNEADING**

Material	Stainless Steel
Overall Height	550 mm
Overall Width	490 mm
Overall Depth	600 mm
Overall Weight	16 Kg

**ACCESORIE ARMOIRE À PÉTRIR**

Matériel	Acier Inox
Hauteur total	550 mm
Largeur	490 mm
Profondeur	600 mm
Poids	16 Kg

**ACCESÓRIO ARMÁRIO AMASSADEIRA**

Material	Aço Inoxidável
Altura total	550 mm
Largura	490 mm
Profundidade	600 mm
Peso	16 Kg

# InBlan Amasadora Mezcladora AM15



DETALLE LUZ

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Material	Acero inox.
Capacidad depósito de agua	Máximo 10 Lts.
Velocidad de amasado	Variable
Capacidad recipiente masa	20 Lts.
Potencia motor	0,75 Kw
Potencia resistencia agua	3.000 W
Potencia placa resistencia	2.600 W
Tensión	230/400 V
Altura	920 mm
Ancho	450 mm
Fondo	600 mm
Peso	80 Kg

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

Material	Stainless Steel
Capacity of water tank	Maximum 10 Lts.
Kneading speed	Variable
Capacity of dough container	20 Lts.
Power motor	0,75 Kw
Power of water resistance	3.000 W
Power of resistor plate	2.600 W
Voltage	230/400 V
Overall Height	920 mm
Overall Width	450 mm
Overall Depth	600 mm
Overall Weight	80 Kg

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

Matériel	Acier inoxydable
Capacité réservoir d'eau	Maximum 10 Lts.
Vitesse de pétrissage	Variable
Capacité du bol à pétrir	20 Lts.
Puissance moteur	0,75 Kw
Puissance résistance de l'eau	3.000 W
Puissance plaque résistance	2.600 W
Tension	230/400 V
Hauteur	920 mm
Largeur	450 mm
Profondeur	600 mm
Poids	80 Kg

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Material	Aço inoxidável
Capacidade depósito de água	Máximo 10 Lts.
Velocidade do amassamento	Variável
Capacidade recipiente massa	20 Lts.
Potência motor	0,75 Kw
Potência resistência de água	3.000 W
Potência placa resistência	2.600 W
Tensão	230/400 V
Altura	920 mm
Largura	450 mm
Profundidade	600 mm
Peso	80 Kg

## AMASADORA MEZCLADORA AM15

La amasadora mezcladora multiusos **Inblan** es ideal para elaborar cualquier tipo de pastas duras, semiduras, blandas y líquidas por su variedad de brazos agitadores, adaptándose a cualquier tipo de negocio dentro del campo alimentario, ya que lleva incorporada un regulador que permite graduar la velocidad de los mismos.

Tiene instalada una placa resistencia que calienta los productos introducidos en el recipiente de amasado controlando las temperaturas del mismo mediante un termostato regulador, pudiendo también seleccionar la potencia de la placa resistencia con un selector para mejorar el proceso de calentamiento.

Esta amasadora mezcladora es una máquina para aplicaciones del ramo alimenticio, cubriendo infinidad de campos, como hostelería, pastelería, panadería, etc.

Lleva incorporado un depósito de agua que facilita la elaboración de aquellos productos cuya composición requiera mezclas de agua tanto frías como calientes, ya que esto se puede realizar con una resistencia incorporada en el depósito y controlar la temperatura con un termostato regulador, el cual calienta el agua a la temperatura deseada.

El motor de transmisión, junto con el depósito de agua situados en la parte superior de la máquina, son giratorios hacia la derecha 90°, por un sistema de eje movable que deja libre el frontal de la amasadora mezcladora multiuso. Así se puede hacer uso de ella como freidora, utilizando la placa resistencia como foco calorífico para calentar el recipiente con aceite para proceder a la fritura de cualquier producto, o como cocina para elaborar diferentes tipos de comida y siempre controlando la temperatura del recipiente, así como la potencia de la placa resistencia por sus elementos de control.

**Certificado CE y UL.**

## MULTIPURPOSE MIXING & KNEADING MACHINE MODEL AM15

This multipurpose pastry blender **Inblan** is ideal to making any type of stiff, medium-stiff, soft and liquid pastries given the variety of stirring arms that comes with. It can be adapted to any type of business in the food field thus includes a speed adjustment. Its design includes a resistor plate to heat the products in the mixing receptacle. Then, temperature is controlled by a thermostat that regulates it and also allows to select the desired temperature on the resistor plate. This operation is executed with a selector to improving the heating process.

This pastry blender is ment for food business being useful in countless fields such as hotel business, confectionary and bread-making etc.

A water tank is also included. With this tank, those products needing a mixture of both, hot and cold water, can be made. This process is possible thanks to an incorporated resistor into the tank and a regulating thermostat that controls the temperature and heats the water to a desirable temperature.

The transmission motor as well as the water tank, which are both placed on the upper area of the machine, rotate 90 °C towards the right by means of a movable shaft system. Thanks to this system the frontal of the multipurpose pastry blender can be free of obstacles. This way we can use it as a deep-fryer by applying the resistor plate as a heating point so the oil is heated in the container. Then, any type of product may be fried or just use this plate as a stove to prepare any type of meals However, both the temperature of the container and the power of the resistor plate are always controlled by controlling elements.

**Holding the CE and UL Certificate.**



## PÉTRIN ET MÉLANGEUR MULTI USAGE MODEL AM15

La machine à pétrin mélangeur multi usage **Inblan**, est idéal pour toute sorte de pâte dure, semi-dure, molle ou liquide. Ceci, grâce à ses agitateurs variés qui s'adaptent à toutes les pâtes et forcément à tous types de fabrication dans le domaine alimentaire puisqu'elle est équipée d'un réglage de la vitesse. Elle contient aussi une résistance qui chauffe les produits placés dans le récipient de pétrir, tout en contrôlant la température au moyen d'un thermostat réglable. Il est également possible de sélectionner la puissance de la résistance avec un sélecteur pour améliorer le processus de chauffe.

Cette machine grâce à ses multiples fonctions, peut être utilisée dans le secteur alimentaire, l'hôtellerie, la pâtisserie, la boulangerie etc.

Il y a également un dépôt d'eau qui facilite l'élaboration des produits qui ont besoin d'un mélange d'eau froide et d'eau chaude, ce qui est faisable avec la résistance qui se trouve dans le dépôt et en contrôlant la température avec un thermostat réglable, ce qui nous permet de faire chauffer l'eau à la température souhaitée.

Le moteur de transmission, ainsi que le dépôt d'eau situé dans la partie supérieure de la machine, sont giratoires à 90°, grâce à un système d'axe mobile qui nous permet d'avoir la partie de face de la machine à pétrir mélangeuse multifonction totalement libre. On peut même l'utiliser comme friteuse, en utilisant une résistance comme source de chaleur pour réchauffer le récipient, avec de l'huile pour frire n'importe quel produit ou pour faire cuire des plats en contrôlant la température du récipient et la puissance de la résistance au moyen de ses éléments de contrôle.

**Elles ont le certificat UL et CE.**

## AMASSADORA MISTURADORA MULTI-USOS AM15

A Amassadora Misturadora Multi-Usos **Inblan**, é ideal para elaborar qualquer tipo de massas duras, semi-duras, macias e líquidas pela sua variedade de braços agitadores, adaptando-se a qualquer tipo de actividade no campo da alimentação, uma vez que é dotada de um regulador de velocidade, que permite ajustar a velocidade pretendida. Ela possui uma placa resistência que aquece os produtos deitados no recipiente do amassado. A temperatura é controlada mediante um termóstato. Também é possível seleccionar a potência da placa resistência mediante um seletor, a fim de melhorar o processo de aquecimento.

Esta amassadora misturadora é uma máquina que, graças às suas múltiplas possibilidades de uso no ramo alimentício, pode ser utilizada na hotelaria, pastelaria, padaria, etc.

Possui, ainda, um depósito de água com uma resistência e um termóstato que permitem aquecer a água até a temperatura desejada. Isso facilita a elaboração de produtos que necessitam misturas de água fria e quente. Isto pode-se realizar com uma resistência incorporada no depósito e controlar a temperatura com um termóstato regulador, o qual, permite-nos aquecer a água à temperatura desejada.

O motor de transmissão, bem como o depósito de água, situados na parte superior da máquina, podem ser girados 90° para a direita mediante um sistema de eixo móvel, deixando livre a parte frontal da amassadora misturadora multiusos.

Pode inclusive ser usada como fritadeira —utilizando a placa resistência como fonte de calor para aquecer o recipiente com óleo e fritar qualquer tipo de produto— ou para cozer qualquer tipo de alimento, controlando sempre a temperatura do recipiente e a potência da placa resistência através dos elementos de controlo.

**Aprobada com o Certificado CE e UL.**

# InBlan