



ISM 10-32 Amasadora espiral con cuerpo de acero inoxidable AISI 304 de 10 l, uso de sobremesa, tapa de seguridad de acero inoxidable, con motor de dos velocidades. Sistema de amasado sin aceite. Piezas de acero inoxidable en contacto con alimentos para higiene.

ISM 10-VE Amasadora espiral con cuerpo de acero inoxidable AISI 304 de 10 l, uso de sobremesa, tapa de seguridad de acero inoxidable, con motor variador de velocidad. Sistema de amasado sin aceite. Piezas de acero inoxidable en contacto con alimentos para higiene.

Especificación

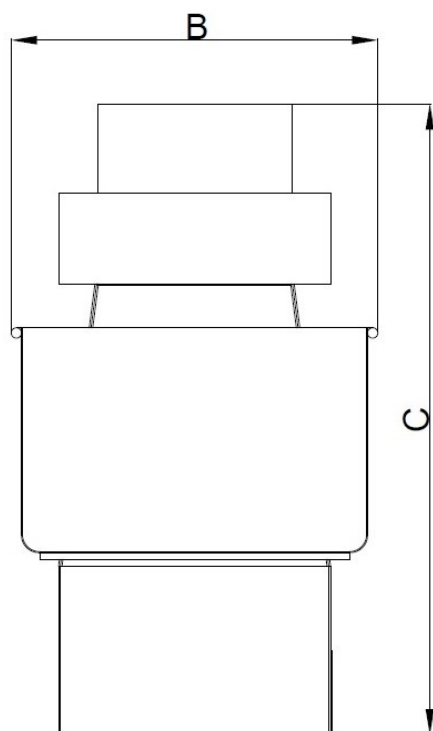
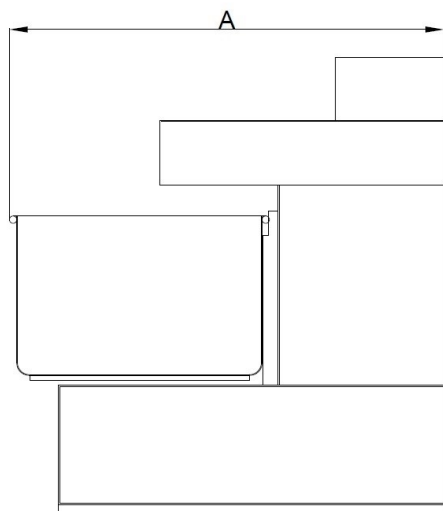
Los mezcladores en espiral de la serie ISM proporcionan una mezcla muy intensa, rápida, homogénea y sin puntos muertos. La batidora en espiral permite una preparación muy rápida sin calentar ni cansar productos como masa, carne picada, etc. La masa resultará suave, bien aireada y fácil de quitar. El recipiente de acero inoxidable AISI 304, la herramienta en espiral de acero inoxidable AISI 304 y la barra de ruptura proporcionan una mezcla excelente.

Principales Características

- Los equipos Dirmak están diseñados para un uso prolongado en condiciones de trabajo pesado. La batidora está equipada con piezas de acero inoxidable en contacto con alimentos para la higiene y un recipiente para mezclar de 10 l.
- Uso de mesa
- El cuerpo inoxidable AISI 304
- Panel de control de botones a prueba de agua con temporizador de 60 minutos
- Dos velocidades o velocidad variable
- Fuerte sistema de polea-correa
- Funcionamiento silencioso
- Capacidad máxima (Harina, con 60% de hidratación) 6 kg para masa de pan.
- Cubierta de seguridad en acero inoxidable .
- El dispositivo de seguridad detendrá automáticamente la máquina cuando se abra la cubierta.
- Las ruedas para la máquina son opcionales.

Construcción

- Cuerpo de acero inoxidable AISI 304
- Caldero de acero inoxidable AISI 304- 10 l capacidad
- Motor asíncrono con alto par de arranque.
- Sistema de espiral protegido contra el agua (controles eléctricos IP54, maquina general IP 32)
- Certificado total EC
- Tensión : 0,3-0,4 kW for ISM 10-32
0,37 kW for ISM 10-VE



Eléctricidad

Voltaje de suministro :

ISM 10-32 380-415 V/3P/50-60Hz

ISM 10-VE 220 V/1P/50Hz

Potencia eléctrica máxima :

ISM 10-32 0,3-0,4 kW

ISM 10-VE 0,37 kW

Capacidad

Harina : 4 Kg / Cycle

Masa : 6 Kg / Cycle

Capacidad : 10 litre

Diametro del caldero: 260 mm

Información Clave

Anchura (A) : 650 mm

Profundidad (B) : 300 mm

Altura (C) : 650 mm

Peso de traslado : 60 Kg