



ISM 100-32 Batteur à spirale de 100 l, couvercle de sécurité en acier inoxydable, avec moteur à deux vitesses. Système de pétrissage sans huile. Pièces de contact alimentaire en acier inoxydable pour l'hygiène.

ISM 100-32 CR Batteur à spirale de 100 l, couvercle de sécurité en acier inoxydable, avec moteur à deux vitesses. Système de pétrissage sans huile. Pièces de contact alimentaire en acier inoxydable pour l'hygiène. Corps en acier inoxydable.

ISM 100-32S Batteur à spirale de 100 l, bol inversé et moteur à deux vitesses, couvercle de sécurité en acier inoxydable. Système de pétrissage sans huile. Pièces de contact alimentaire en acier inoxydable pour l'hygiène.

ISM 100-32S CR Batteur à spirale de 100 l, couvercle de sécurité en acier inoxydable, avec moteur à deux vitesses. Système de pétrissage sans huile. Pièces de contact alimentaire en acier inoxydable pour l'hygiène. Bol consigné à deux côtés. Corps en acier inoxydable.

Caractéristiques Principales

- Les équipements Dirmak sont conçus pour une utilisation à long terme dans des conditions difficiles. Le Batteur est équipé de pièces de contact alimentaire en acier inoxydable pour l'hygiène et d'un bol de mélange pour 100 l.
- Panneau de commande à bouton étanche.
- Deux Vitesses
- Deux Minuterie
- Bol inversible pour ISM 100-32S et ISM 100-32S CR
- Système poulie-courroie robuste.
- Fonctionnement silencieux
- Capacité maximale (farine, avec% 60 d'hydratation) 75 kg pour la pâte à pain.
- Couvercle de sécurité en acier inoxydable
- La machine s'arrête automatiquement lorsque le capot de protection est ouvert
- Roues pour machine et équipées de pieds de nivellement machine.

Spécification

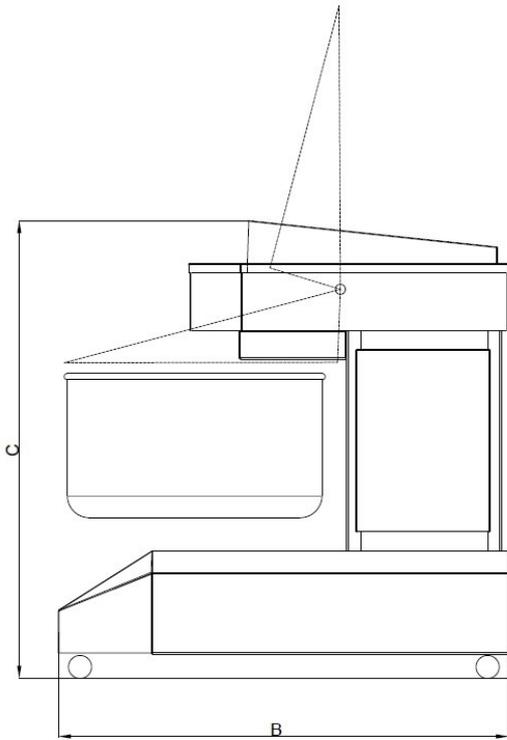
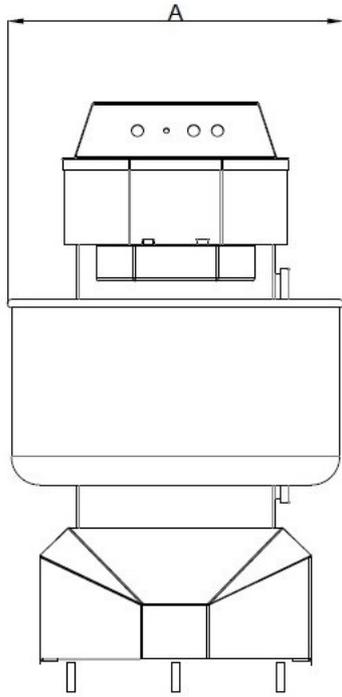
Les batteurs à spirale de la série ISM fournissent un mélange très intensif, rapide, homogène et sans point mort. Le Batteur à spirale permet une préparation très rapide sans réchauffer ni fatiguer les produits tels que la pâte, la viande hachée, etc. La pâte sera douce, bien aérée et facile à enlever. Le bol en acier inoxydable AISI 304, l'outil en spirale en acier inoxydable AISI 304 et la barre de rupture offrent un excellent mélange.



Construction

- Corps peint avec peinture électrostatique résistante à la corrosion ou option acier inoxydable AISI 304
- 100 l Bol en acier inoxydable AISI 304
- Moteur asynchrone puissant.
- IP Class: Panel de Control IP 54 Machine General : IP 32
- Puissance :

3,5-5,5 kW	ISM 100-32 and ISM 100-32 CR
3,5-5,5 + 0,55 kW	ISM 100-32S and ISM 100-32SCR



Électrique

Tension :

ISM 100-32 380-415 V/3P/50-60Hz

ISM 100-32S 380-415 V/3P/50-60Hz

Puissance Electrique Max . :

ISM 100-32 3,5-5,5 kW

ISM 100-32S 3,5-5,5 + 0,55 kW

Capacité

Farine : 50 Kg / Cycle

Pâte : 75 Kg / Cycle

Capacité : 100 liter

Diamètre du bol : 700 mm

Informations Clés

Largeur (A) : 850 mm

Profondeur (B) : 1300 mm

Hauteur (C) : 1400 mm

Poids d'Expédition : 460 Kg

