



**ISM 100-32**

Amasadora espiral de 100 l, 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 la higiene.

**ISM 100-32 CR**

Amasadora espiral de 100 l, 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 la higiene. Cuerpo de acero inoxidable.

**ISM 100-32S**

Amasadora espiral de 100 l, cubeta inversa y motor de dos velocidades, tapa de seguridad de acero inoxidable. Sistema de amasado sin aceite. Piezas de acero inoxidable en contacto con alimentos para la higiene.

**ISM 100-32S CR**

Amasadora espiral de 100 l, 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. Bol retornable de dos lados. Cuerpo de acero inoxidable.

**Especificaciones**

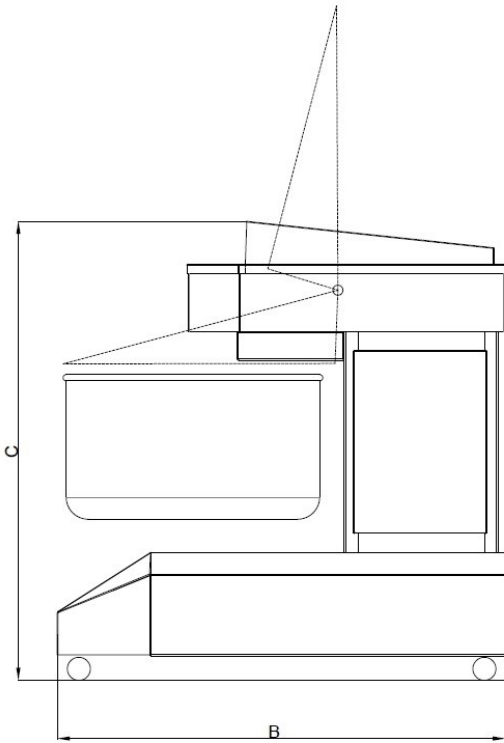
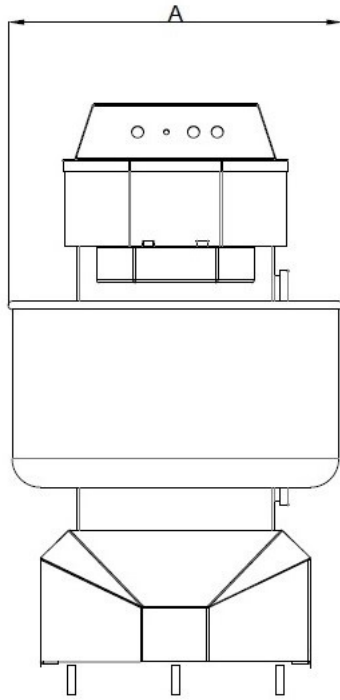
Las amasadoras en espiral de la serie ISM proporcionan una mezcla muy intensa, rápida, homogénea y sin puntos muertos. La batidora en espiral permite una preparación muy rápida sin calentar ni cansar productos como masa, carne picada, etc. La masa resultará suave, bien aireada y fácil de quitar. El recipiente 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 100 l.
- Panel de control de botones a prueba de agua
- Dos Velocidades
- Dos Temporizadores
- Caldero inverso para ISM 100-32S and ISM 100-32S CR
- Fuerte sistema de polea-correa
- Funcionamiento silencioso
- Capacidad máxima (Harina, con 60% de hidratación) 80 kg para masa de pan
- Cubierta de seguridad en acero inoxidable
- El dispositivo de seguridad detendrá automáticamente la máquina cuando se abra la cubierta
- Ruedas para máquina y equipadas con patas niveladoras

**Construcción**

- Cuerpo pintado con pintura electrostática resistente a la corrosión o opción de acero inoxidable AISI 304.
- Caldero de acero inoxidable AISI 304– 100 L capacidad.
- Motor asíncrono con alto par de arranque.
- Sistema de espiral protegido contra el agua (controles eléctricos IP 54, máquina general IP 32)
- Tensión :
  - 3,5-5,5 kW para ISM 100-32 y ISM 100-32 CR
  - 3,5-5,5 + 0,55 kW ISM 100-32S y ISM 100-32SCR



## Eléctrico

**Voltaje de suministro :**

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

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

**Potencia eléctrica máxima :**

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

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

## Capacidad

**Harina :** 50 Kg / Ciclo

**Masa :** 75 Kg / Ciclo

**Capacidad :** 100 Litros

**Diametro del caldero:** 700 mm

## Información Clave

**Anchura (A) :** 850 mm

**Profundidad (B) :** 1300 mm

**Altura (C) :** 1400 mm

**Peso de traslado :** 460 Kg

