



ISM 25-32 Batteur à spirale de 25 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 25-VE Batteur à spirale de 25 l, couvercle de sécurité en acier inoxydable, avec variateur de vitesse. Système de pétrissage sans huile. Pièces de contact alimentaire en acier inoxydable pour l'hygiène.

ISM 25-32 CR Batteur à spirale de 25 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 AISI 304.

ISM 25-VE CR Batteur à spirale de 25 l, couvercle de sécurité en acier inoxydable, avec variateur de vitesse. Système de pétrissage sans huile. Pièces de contact alimentaire en acier inoxydable pour l'hygiène. Corps en acier inoxydable AISI 304.

Spécification

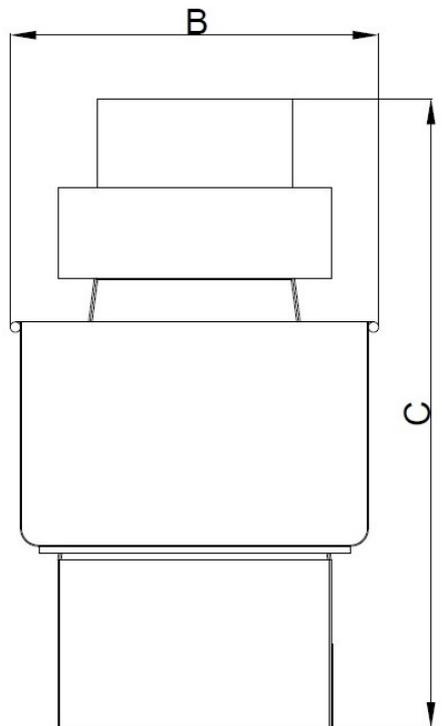
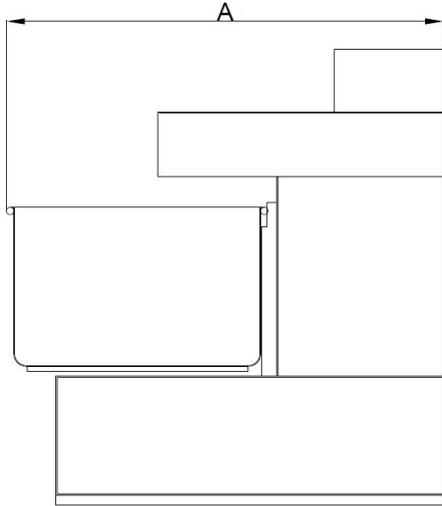
Les batteurs à spirale de la série ISM fournissent un mélange très intensif, rapide, homogène et sans point mort. Le Batteur à spirale permet une préparation très rapide sans réchauffer ni fatiguer les produits tels que la pâte, la viande hachée, etc. La pâte sera douce, bien aérée et facile à enlever. 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.

Caractéristiques Principales

- Les équipements Dirmak sont conçus pour une utilisation à long terme dans des conditions difficiles. Le Batteur est équipé de pièces en acier inoxydable en contact avec les aliments pour l'hygiène et d'un bol de mélange de 25 l.
- Panneau de commande à bouton étanche. Avec 60 min. Minuterie
- Deux Vitesses ou Vitesse variable pour ISM 25-VE
- Système d'engrenage-chaîne robuste.
- Operation Silencieuse
- Capacité maximale (farine, avec% 60 d'hydratation) 15 kg pour la pâte à pain.
- Couvercle de sécurité en acier inoxydable.
- La machine s'arrête automatiquement lorsque le capot de protection est ouvert
- Pied fixe. La roue en option est disponible.

Construction

- Corps peint avec une peinture électrostatique résistante à la corrosion ou une option en acier inoxydable AISI 304.
- Le bol inox AISI 304 avec la capacité 25 L.
- Moteur asynchrone puissant
- Class IP : Panel de Control IP 54 General de Machine : IP 32
- Totale machine approuvé par CE
- Puissance : 0,6-0,9 kW pour ISM 25-32
1,5 kW pour ISM 25-VE



Électrique

Tension :

ISM 25-32 380-415 V/3P/50-60Hz

ISM 25-VE 220 V/1P/50-60 hZ

Puissance Electrique Max :

ISM 25-32 0,6-0,9 kW

ISM 25-VE 1,5 kW

Capacité

Farine : 10 Kg / Cycle

Pâte : 15 Kg / Cycle

Capacité : 25 liter

Diamètre du bol : 360 mm

Informations Clés

Profondeur (A) : 950 mm

Largeur (B) : 400 mm

Hauteur (C) : 800 mm

Poids d'Expédition : 120 Kg

