



ISM 35-32

Amasadora espiral de 35 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.

ISM 35-VE

Amasadora espiral de 35 l, 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.

ISM 35-32

CR

Amasadora espiral de 35 l, 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. Cuerpo de acero inoxidable AISI 304.

ISM 35-VE

CR

Amasadora espiral de 35 l, 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. Cuerpo de acero inoxidable AISI 304.

Especificación

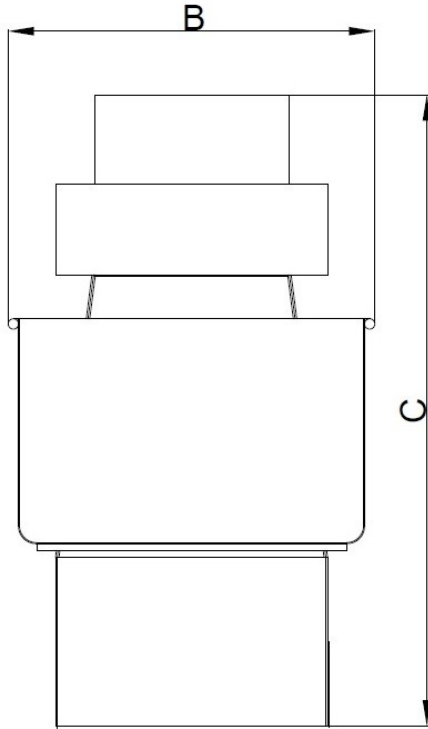
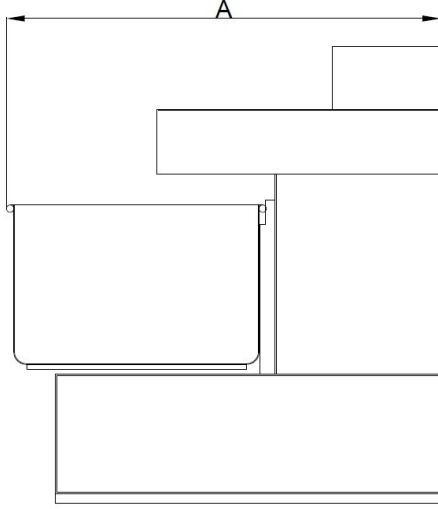
Los mezcladores en espiral de la serie ISM proporcionan una mezcla muy intensa, rápida, homogénea y sin puntos muertos. La batidora en espiral permite una preparación muy rápida sin calentar ni cansar productos como masa, carne picada, etc. La masa resultará suave, bien aireada y fácil de quitar. El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

Características Principales

- 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 bol de mezcla de 35 l.
- Panel de control de botones a prueba de agua con temporizador de 60 minutos
- 2 Velocidades, velocidad variable para ISM 35-VE
- Sólido sistema de rueda dentada y cadena.
- Funcionamiento silencioso.
- Capacidad máxima (Harina, con 60% de hidratación) 22,5 kg para masa de pan.
- Cubierta de seguridad en acero inoxidable
- El dispositivo de seguridad detendrá automáticamente la máquina cuando se abra la cubierta.
- Equipado con pies niveladores de la máquina. Las ruedas para la máquina son opcionales.

Construcción

- Cuerpo pintado con pintura electrostática resistente a la corrosión u opción de acero inoxidable AISI 304.
- Caldero de acero inoxidable AISI 304- 35 litros de capacidad.
- Motor asíncrono con alto par de arranque.
- Sistema en espiral protegido contra el agua (controles eléctricos IP54, maquina general IP 32)
- Tensión :
0,6-0,9 kW para ISM 35-32
1,5 kW para ISM 35-VE



Eléctricidad

Voltaje de suministro :

ISM 35-32 380-415 V/3P/50-60Hz

ISM 35-VE 220 V/1P/50Hz

Potencia eléctrica máxima :

ISM 35-32 0,6-0,9 kW

ISM 35-VE 1,5 kW

Capacidad

Harina : 15 Kg / Ciclo

Masa : 22 Kg / Ciclo

Capacidad : 35 liters

Diametro del caldero: 430 mm

Información Clave

Profundidad (A) : 950 mm

Anchura (B) : 480 mm

Altura (C) : 1000 mm

Peso de traslado : 140 Kg

