



ISM 35-32

Batteur à spirale 35 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 35-VE

Batteur à spirale 35 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 35-32 CR

Batteur à spirale 35 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 35-VE CR

Batteur à spirale 35 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

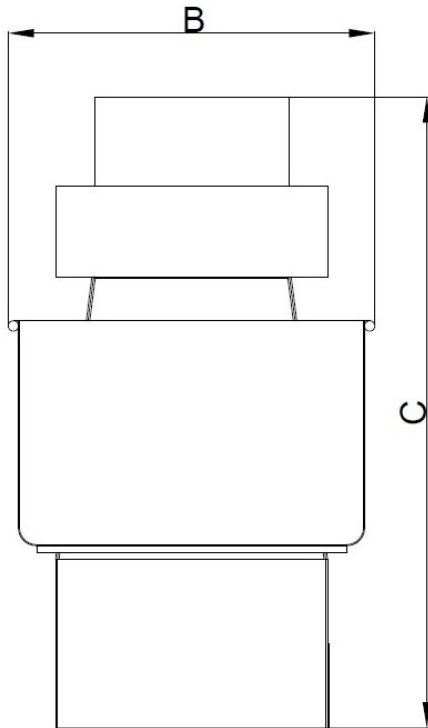
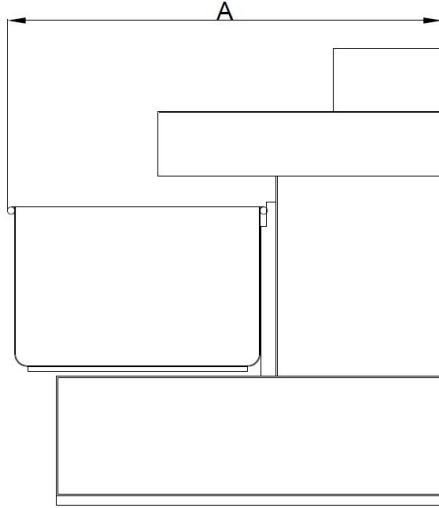
Les batteurs à spirale de la série ISM fournissent un mélange très intensif, rapide, homogène et sans point mort. Le Batteur à spirale permet une préparation très rapide sans réchauffer ni fatiguer les produits tels que la pâte, la viande hachée, etc. La pâte sera douce, bien aérée et facile à enlever. 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 de contact alimentaire en acier inoxydable pour l'hygiène et d'un bol de mélange pour 35 l.
- Panneau de commande à bouton étanche avec 60 min. minuterie
- Deux vitesses ou Vitesse variable pour ISM 35-VE
- Système d'engrenage-chaîne robuste.
- Operation silencieuse
- Capacité maximale (farine, avec 60% d'hydratation) 22,5 kg pour la pâte à pain.
- Couvercle de sécurité en acier inoxydable
- La machine s'arrête automatiquement lorsque le capot de protection est ouvert.
- Équipé de pieds de nivellement de la machine. Les roues pour la machine sont facultatives.

Construction

- Corps peint avec une peinture électrostatique résistante à la corrosion ou une option en acier inoxydable AISI 304.
- Le bol en acier inox AISI 304 avec la capacité 35 L.
- Moteur asynchrone puissant.
- Class IP: Panel De Control IP 54 Machine General : IP 32
- Puissance : 0,6-0,9 kW pour ISM 35-32
1,5 kW pour ISM 35-VE



Électrique

Tension :

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

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

Puissance Electrique Max . :

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

ISM 35-VE 1,5 kW

Capacité

Farine : 15 Kg / Cycle

Pâte : 22 Kg / Cycle

Capacité : 35 liters

Diamètre du bol : 430 mm

Informations Clés

Profondeur (A) : 950 mm

Largeur (B) : 480 mm

Hauteur (C) : 1000 mm

Poids d'Expédition : 140 Kg

