



ISM 50-32 Batteur à spirale de 50 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 50-VE Batteur à spirale 50 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 50-32 CR Batteur à spirale de 50 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 50-VE CR Batteur à spirale 50 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

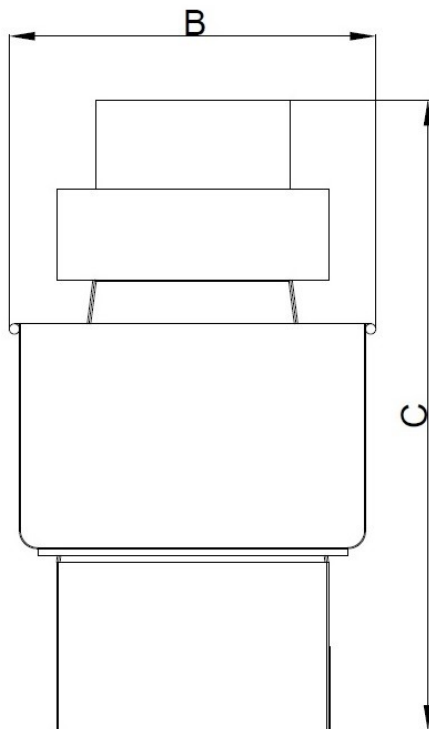
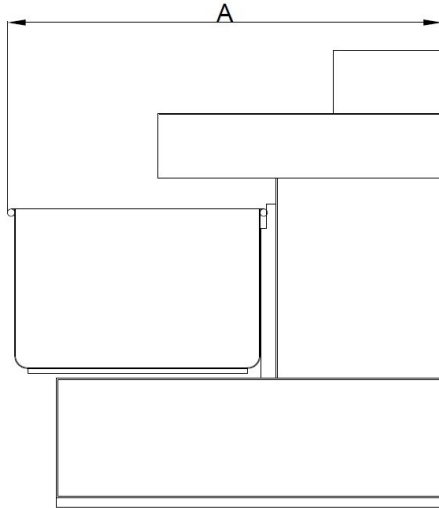
Les batteurs à spirale de la série ISM fournissent un mélange très intensif, rapide, homogène et sans point mort. Le Batteur à spirale permet une préparation très rapide sans réchauffer ni fatiguer les produits tels que la pâte, la viande hachée, etc. La pâte sera douce, bien aérée et facile à enlever. 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 être durables pour être utilisés dans la production industrielle et durent longtemps. Le Batteur est équipé de pièces de contact alimentaire en acier inoxydable pour l'hygiène et d'un bol de mélange pour 50 l.
- Panneau de commande à bouton étanche avec 60 min. minuterie
- Deux Vitesses ou Vitesse variable pour ISM 50-VE et ISM 50-VE CR
- Système d'engrenage-chaîne robuste.
- Operation silencieuse
- Capacité maximale (farine, avec 60% d'hydratation) 30 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

- Le corps de la machine est recouvert d'une peinture électrostatique résistante à la corrosion. En option, un corps en acier inoxydable AISI 304 est également disponible.
- 50 l Bol en acier inoxydable AISI 304.
- Moteur asynchrone puissant.
- IP Class: Panel de Control IP 54 Machine General : IP 32
- Puissance : 0,75-1,10 kW pour ISM 50-32
2,2 kW pour ISM 50-VE



Électrique

Tension :

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

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

Puissance Electrique Max . :

ISM 50-32 0,75-1,10 kW

ISM 50-VE 2,2 kW

Capacité

Farine : 20 Kg / Cycle

Pâte : 30 Kg / Cycle

Capacité : 50 liter

Diamètre du bol : 500 mm

Informations Clés

Profondeur (A) : 1000 mm

Largeur (B) : 540 mm

Hauteur (C) : 1100 mm

Poids d'Expédition : 160 Kg

