



ISM 50-32

Amasadora espiral de 50 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 50-VE

Amasadora espiral 50 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 la higiene.

ISM 50-32

CR

Amasadora espiral de 50 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 AISI 304.

ISM 50-VE

CR

Amasadora espiral 50 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 la higiene. Cuerpo de acero inoxidable AISI 304.

Especificacion

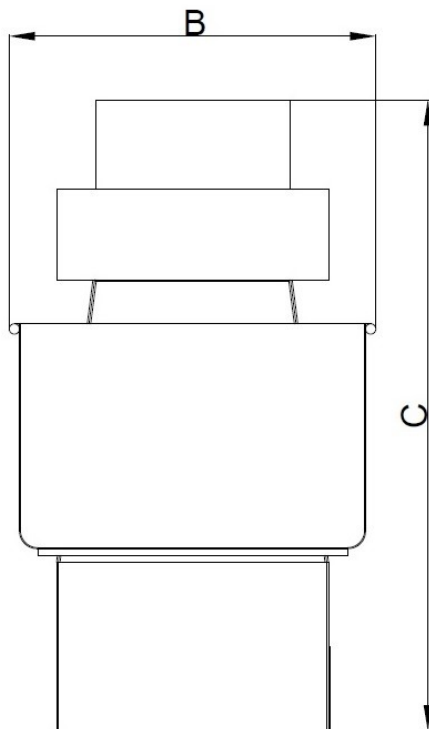
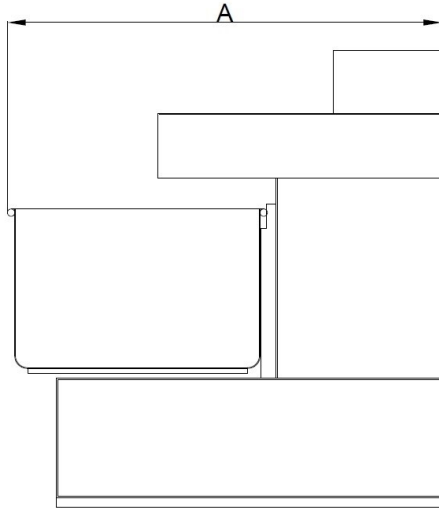
Los mezcladores en espiral de la serie ISM proporcionan una mezcla muy intensa, rápida, homogénea y sin puntos muertos. La batidora en espiral permite una preparación muy rápida sin calentar ni cansar productos como masa, carne picada, etc. La masa quedará blanda, bien aireada y fácil de quitar. El recipiente 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 de resistencia 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 50 l.
- Panel de control de botones a prueba de agua con temporizador 60 minutos
- 2 Velocidades o velocidad variable para ISM 50 VE y ISM 50 VE-CR
- Sólido sistema de rueda dentada y cadena.
- Funcionamiento silencioso.
- Capacidad máxima (Harina, con 60% de hidratación) 30 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- 50 l capacidad.
- Motor asíncrono con alto par de arranque.
- Sistema en espiral protegido contra el agua (controles eléctricos IP54, maquina general IP 32)
- Tensión : 0,75-1,10 kW por ISM 50-32
2,2 kW por ISM 50-VE



Eléctricidad

Voltaje de suministro :

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

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

Potencia eléctrica máxima :

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

ISM 50-VE 2,2 kW

Capacidad

Harina : 20 Kg / Ciclo

Masa : 30 Kg / Ciclo

Capacidad : 50 litro

Diametro del caldero: 500 mm

Información Clave

Profundidad (A) : 1000 mm

Anchura (B) : 540 mm

Altura (C) : 1100 mm

Peso de traslado : 160 Kg

