



ISM 75-32 Batteur à spirale 75 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 75-32 CR Batteur à spirale de 75 l, bol inversé et moteur à deux vitesses, couvercle de sécurité en acier inoxydable. Système de pétrissage sans huile. Pièces de contact alimentaire en acier inoxydable pour l'hygiène.

ISM 75-32S Batteur à spirale 75 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.

ISM 75-32S CR Batteur à spirale 75 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. Bol consigné à deux côtés. Corps en acier inoxydable.

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.

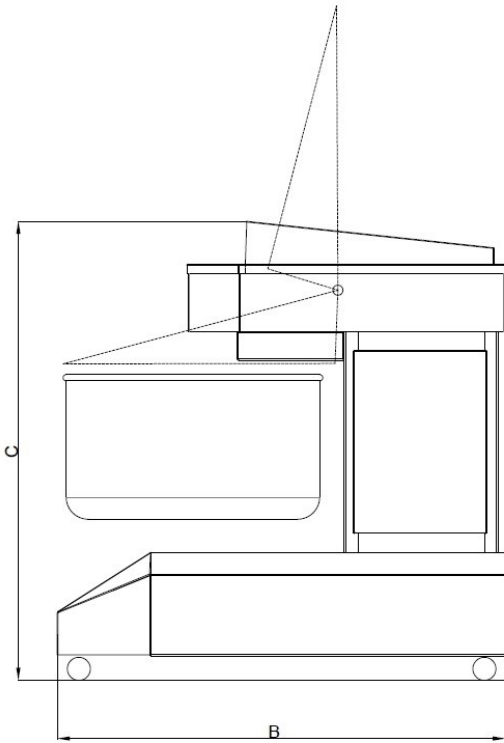
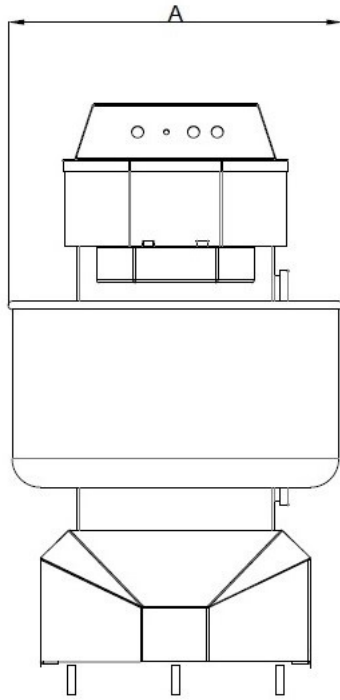


Caractéristiques Principales

- 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 pour 75 l.
- Panneau de commande à bouton étanche avec 60 min. minuterie.
- Deux Vitesses
- Bol reversible pour ISM 75-32S et ISM 75-32S CR
- Système poulie-courroie robuste
- Operation silencieuse
- Capacité maximale (farine, avec 60% d'hydratation) 45 kg pour la pâte à pain
- Couvercle de sécurité en acier inoxydable
- La machine s'arrête automatiquement lorsque le capot de protection est ouvert
- Roues pour machine et équipées de pieds de nivellement de la machine.

Construction

- Corps peint avec peinture électrostatique résistante à la corrosion ou option acier inoxydable AISI 304
- 75 l Bol en acier inoxydable AISI 304
- Moteur asynchrone puissant.
- IP Class: Panel de Control IP 54 Machine en General : IP 32
- Puissance :
 - 1,5-2,5 kW pour ISM 75-32 et ISM 75-32 CR
 - 1,5-2,5 + 0,37 kW pour ISM 75-32S et ISM 75-32S CR



Électrique

Tension :

ISM 75-32 380-415 V/3P/50-60Hz

ISM 75-32S 380-415 V/3P/50-60Hz

Puissance Electrique Max . :

ISM 75-32 1,5-2,5 kW

ISM 75-32S 1,5-2,5 + 0,37 kW

Capacité

Farine : 30 Kg / Cycle

Pâte : 45 Kg / Cycle

Capacité : 75 liter

Diamètre du bol : 600 mm

Informations Clés

Largeur (A) : 650 mm

Profondeur (B) : 1150 mm

Hauteur (C) : 1050 mm

Poids d'Expédition : 280 Kg

