



ISM 60-32 Amasadora espiral de 60 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 60-32 CR Amasadora espiral de 60 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. Cuerpo de acero inoxidable.

ISM 60-32S Amasadora espiral de 60 l, cubeta inversa y motor de dos velocidades, tapa de seguridad de acero inoxidable. Sistema de amasado sin aceite. Piezas de acero inoxidable en contacto con alimentos para higiene.

ISM 60-32S CR Amasadora espiral de 60 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. Bol retornable de dos lados. Cuerpo de acero inoxidable.

Especificación

Las amasadoras 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.

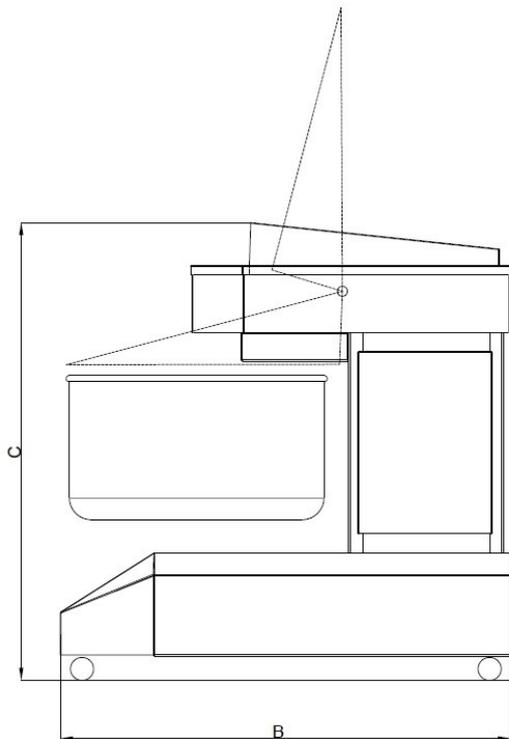
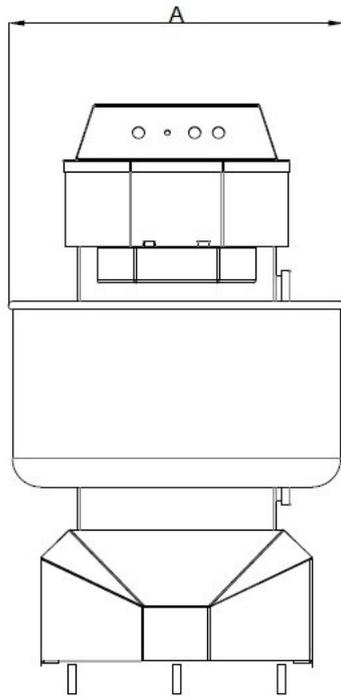


Principales Características

- 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 un recipiente para mezclar de 60 l.
- Panel de control de botones a prueba de agua con temporizador 60 minutos.
- Dos Velocidades
- Caldero inverso para ISM 60-32S e ISM 60-32S CR
- Fuerte sistema de polea-correa
- Funcionamiento silencioso
- Capacidad máxima (Harina, con 60% de hidratación) 45 kg para masa de pan
- Cubierta de seguridad en acero inoxidable
- El dispositivo de seguridad detendrá automáticamente la máquina cuando se abra la cubierta
- Ruedas para máquina y equipadas con patas niveladoras

Construcción

- Cuerpo pintado con pintura electrostática resistente a la corrosión o opción de acero inoxidable AISI 304.
- Caldero de acero inoxidable AISI 304- 60 L capacidad.
- Motor asíncrono con alto par de arranque.
- Sistema de espiral protegido contra el agua (controles eléctricos IP 54, máquina general IP 32)
- Tensión :
 - 1,5-2,5 kW para ISM 60-32 y ISM 60-32 CR
 - 1,5-2,5 + 0,37 kW para ISM 60-32S y ISM 60-32S CR



Eléctrico

Voltaje de suministro :

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

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

Potencia eléctrica máxima :

ISM 60-32 1,5-2,5 kW

ISM 60-32S 1,5-2,5 + 0,37 kW

Capacidad

Harina : 25 Kg / Ciclo

Masa : 40 Kg / Ciclo

Capacidad : 60 Litros

Diametro del caldero: 530 mm

Información Clave

Anchura (A) : 650 mm

Profundidad (B) : 1150 mm

Altura (C) : 1050 mm

Peso de traslado : 320 Kg

