

# Línea ESMIRNA

Las ideas, como las pulgas, saltan de un hombre a otro. Pero no pican a todo el mundo.  
Stanislaw Lem

## Amasadoras Espirales



ISM25-32



ISM50-32



### Amasadora de Gancho Espiral

MODELO	CAPACIDAD CALDERO (L)	DIM. CALDERO (ØxH) mm	VELOCIDADES	TENSIÓN (V)	POTENCIA (kW)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
ISM25-32	25	360x200	2	400	0,6/0,9	120	400x800x950	2.872
ISM25-VE	25	360x200	Variable	230	1,5	120	400x800x950	3.446
ISM35-32	35	430x260	2	400	0,6/0,9	140	480x950x1000	3.255
ISM35-VE	35	430x260	Variable	230	1,5	140	480x950x1000	3.944
ISM50-32	50	500x310	2	400	0,75/1,1	160	540x1000x1100	3.829
ISM50-VE	50	500x310	Variable	230	2,2	160	540x1000x1100	4.403

### Características Técnicas

- Las amasadoras en espiral de la serie ISM proporcionan una mezcla muy intensa, rápida, homogénea y sin puntos muertos.
- Permite una preparación muy rápida sin calentar ni cansar productos como masa, carne picada, etc. La masa suave, bien aireada y fácil de extraer.
- El giro de la cuba de acero inoxidable AISI-304 junto al movimiento del gancho en espiral y la barra de ruptura proporcionan una mezcla excelente, ideal para masas muy pesadas como pan, pizza, churros, porras y pasta fresca.
- Están diseñadas con componentes de alta calidad aptas para un uso prolongado en condiciones de trabajo pesado.
- Panel de control ergonómico e impermeable con temporizador de 60 minutos.
- Sistema que permite trabajar con la cuba al 5% de su capacidad.
- Cuerpo pintado al horno con pintura electrostática resistente a la corrosión.
- Las piezas que entran en contacto con los alimentos están hechas de acero inoxidable para la higiene y la salud.
- Disponible en versión trifásica con 2 velocidades y monofásicas con variador de velocidad (10% más de eficiencia).
- Sistema de movimiento mediante rodamientos y cadena.
- Motor asíncrono de alta potencia con funcionamiento silenciosos y sin vibraciones.
- Cubierta fabricada en acero inoxidable AISI-304 con dispositivo de seguridad que detendrá el funcionamiento de la máquina cuando se abra la cubierta.
- Sistema en espiral protegido contra el agua (controles eléctricos IP 54, máquina general IP 32).
- Diseñados para cumplir con las directivas de seguridad de la UE y cuentan con certificado de conformidad de la CE.
- Equipado con pies niveladores.