



## ASM E

pétrin à spirale à cuve fixe

60 80 100 130 160  
200 250 300

**Fiabilité absolue**

**Pétrissage de qualité**

**Le bon équipement à un prix défiant toute concurrence**



ASM E est le pétrin idéal pour l'artisan qui, en raison de sa production, souhaite obtenir le maximum d'une machine offrant deux vitesses de la spirale et une vitesse de rotation de la cuve.

Il a été conçu pour l'atelier de boulangerie et de pâtisserie artisanales ayant diversifié sa production et sensible aux avantages obtenus pour les petits débits grâce à l'inversion du mouvement de la cuve.

### **UN PETRISSAGE DE QUALITE**

Il s'agit d'une machine fiable, ayant fait ses preuves, offrant toute une gamme de pétrissages.

Elle est destinée à l'artisan qui, utilisant le pétrin de temps à autre, souhaite pouvoir choisir les pétrissages qui lui conviennent le mieux mais qui souhaite en même temps des résultats parfaits, sans compromis.

### **LE BON EQUIPEMENT A UN PRIX DEFIANT TOUTE CONCURRENCE**

Il s'agit d'une machine à l'équipement réduit caractérisée par l'emploi extrêmement simple et immédiat que permet la mécanique traditionnelle. MIXER, attentive et sensible aux exigences de ses clients, offre ici une machine dont le rapport qualité/prix est particulièrement intéressant.

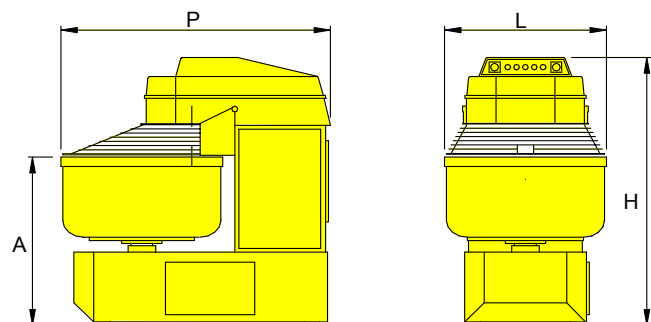




# ASM E

## PETRIN A SPIRALE AVEC INVERSION ROTATION DE LA CUVE

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



#### DONNEES TECHNIQUES

Modèle		ASM 60 E	ASM 80 E	ASM 100 E	ASM 130 E	ASM 160 E	ASM 200 E	ASM 250 E	ASM 300 E
Capacité pâte (min./max) *	kg	5/60	8/80	8/100	10/130	10/160	10/200	15/250	20/300
Capacité farine (min./max) *	kg	3/38	5/50	5/62	6/80	6/100	6/125	9/150	12/185
Capacité eau (min./max) *	lt	2/22	3/30	3/38	4/50	4/60	4/75	6/100	8/115
Volume cuve	lt	100	135	155	205	260	285	380	470
% minimum eau/farine	%	50	50	50	50	50	50	50	50
Tours de la spirale 1ère vitesse(50/60hz)	rpm	93	98	98	98	92	92	92	92
Tours de la spirale 2nde vitesse(50/60hz)	rpm	184	194	194	194	182	182	183	183
Tours de la cuve 1ère vitesse (50/60hz)	rpm	10.5	10	10	9.5	9	9	9	9
Puissance moteur 1ère vitesse	kw	2.35	2.9	2.9	3.6	4.6	4.6	7.1	7.1
Puissance moteur 2nde vitesse	kw	3.10	5.0	5.0	6.0	7.1	7.1	11.2	11.2
Courant absorbé V. 230	A	12	19.5	19.5	21.5	26.5	26.5	41	41
Courant absorbé V. 400	A	7.0	11	11	12.5	15	15	25	25
Diamètre de la barre de la spirale	mm	30	35	35	40	48	48	60	60
Hauteur du bord de la cuve	A mm	810	810	870	870	860	900	930	950
Longueur totale	P mm	1040	1180	1180	1260	1450	1450	1630	1730
Largeur totale	L mm	635	745	745	845	945	945	1045	1145
Hauteur totale	H mm	1300	1330	1330	1390	1460	1460	1520	1520
Poids net	kg	300	390	395	460	650	660	855	880

\*: capacité déterminée en considération du % liquide/farine égal à 60

#### PIECES COMMUNES DE SERIE FOURNIES

Cuve, colonne de contraste, protection contre les accidents et para-farine en acier inox AISI 304	Deux temporisateurs pour l'établissement des temps de travail avec passage automatique de la 1ère à la 2nde vitesse
Spirale en acier inox AISI 431	Bouton impulsions rotation cuve
Para-farine avec garniture sur bord de la cuve	Moteur cuve à une vitesse
Transmission du mouvement avec poulies et courroies trapézoïdales	Moteur spirale à deux vitesses
Structure en acier vernie blanche ral 9002	Protection moteurs pour surcharges et surintensités
Calotte de protection des roulements arbre spirale	Tension 400 V, fréquence 50 Hz, 3 phases
Rouleaux appui-flexion cuve	Quatre mètres de câble avec fiche CEE
Roues arrières avec pieds avant de stabilisation	Manuel d'utilisation et d'entretien et déclaration CE de conformité
Sélecteur inversion rotation cuve en 1ère vitesse	Emballage palette avec nylon

#### ACCESSOIRES A PAYER

Structure en acier inox	Roue avant
Spirale à barre majorée pour pâtes avec 45% de liquide et farines avec haut % de gluten	Sous tête en acier inox
Moteur spirale majoré	Machine vernie grise acier ral 9007
Sonde à contact relèvement température de la pâte	Voltage/Fréquence spéciale: 230/50/3 220/60/3 380/60/3
Protection fermée anti-poussières en acier + fibres de verre	Emballage cage en bois