

ASM EVO RB

IMPASTATRICE A SPIRALE
AUTO ROVESCIANTE SU TAVOLO

MIXER
ART OF MIXING

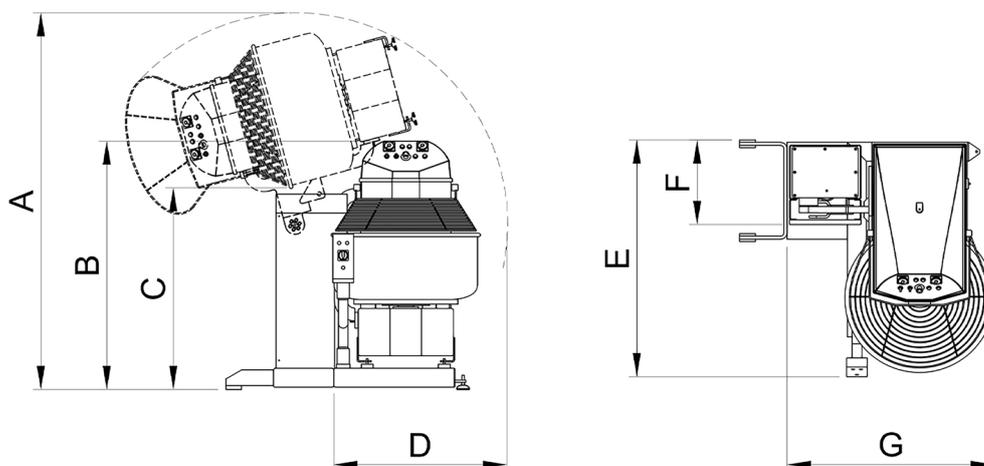
PROFESSIONAL

CAPACITÀ (kg)

- 100
- 130
- 160
- 200
- 250
- 300
- 400



CARATTERISTICHE TECNICHE



DATI TECNICI

MODELLO		ASM EVO RB 100	ASM EVO RB 130	ASM EVO RB 160	ASM EVO RB 200	ASM EVO RB 250	ASM EVO RB 300	ASM EVO RB 400
Capacità pasta (min./max) *	kg	8/100	10/130	10/160	10/200	15/250	20/300	30/400
Capacità farina (min./max) *	kg	5/62	6/80	6/100	6/125	9/150	12/185	18/250
Capacità acqua (min./max) *	lt	3/38	4/50	4/60	4/75	6/100	8/115	12/150
Volume vasca	lt	155	205	260	285	380	470	600
% acqua/farina minima	%	50	50	50	50	50	50	50
Giri spirale 1° / 2° velocità (50/60hz)	rpm	98/194	98/194	92/182	92/182	92/183	92/185	92/185
Giri vasca 1° / 2° velocità (50/60hz)	rpm	10/20	9.5/19	9/18	9/18	9/18	9/18	9/18
Potenza motori 1° / 2° velocità	kw	2.9/5.3	3.6/6.3	4.6/7.4	4.6/7.4	5.4/8.6	6.8/12	11/17.5
Corrente assorbita V. 230/400	A	23/13.5	25.5/17	37/19	37/19	34/22.5	56/26	69/36
Diametro barra spirale	mm	35	40	48	48	48	60	60
Altezza totale (macchina in fase di scarico)	A mm	2200	2330	2400	2400	2460	2720	2800
Altezza totale (macchina a terra)	B mm	1500	1550	1550	1580	1580	1680	1700
Altezza da bordo vasca (fase di scarico)	C mm	1350	1280	1280	1280	1220	1200	1260
Larghezza totale (macchina in fase di scarico)	D mm	1050	1050	1100	1100	1100	1170	1350
Profondità totale	E mm	1300	1320	1580	1580	1630	1800	1850
Profondità da supporto laterale	F mm	420	420	460	460	460	510	600
Larghezza totale	G mm	1170	1220	1320	1320	1360	1450	1520
Peso netto	kg	790	860	1030	1040	1060	1350	1480

*: capacità determinata in considerazione di % liquido/farina pari a 60

I dati delle tabelle sono indicativi, la Mixer srl si riserva di modificarli senza preavviso.

DOTAZIONE COMUNE DI SERIE

- Struttura in acciaio verniciato rialzata da terra su 4 piedi regolabili.
- Vasca, spirale, piantone di contrasto parafarina e riparo antinfortunistico in acciaio inox.
- Due motori indipendenti a due velocità per spirale e vasca.
- Trasmissione del moto con pulegge e cinghie trapezoidali.
- Rullo reggi flessione vasca.
- Comandi frontali con due temporizzatori. Impostazione tempo di lavoro con passaggio automatico da 1° a 2° velocità.
- Selettore inversione rotazione vasca in prima velocità.
- Selettore inserimento seconda velocità vasca.
- Pulsanti impulsi rotazione vasca per estrazione prodotto sull'impastatrice.
- Pulsante impulsi rotazione vasca per estrazione prodotto nella pulsantiera del sollevatore.
- Possibilità di ribaltamento su banco 1,2 mt. a destra o a sinistra.
- Sistema di sollevamento idraulico.
- Comando ribaltamento con pulsanti ad azione mantenuta.

ACCESSORI A PAGAMENTO

- Struttura in acciaio inox micro pallinato.
- Computer comando con monitor 7" in grado di programmare 100 ricette e lavorare in modalità manuale o automatica.
- Dosatore acqua programmabile (no miscelatore).
- Spirale a barra maggiorata.
- Motore spirale maggiorato.
- Sonda a contatto rilevamento temperatura impasti.
- Coperchio vasca in acciaio inox con profilo di tenuta in polietilene.
- Velocità utensile aumentata per impasti molto idratati.
- Scivolo laterale per impasti molto teneri.
- Raschiatore parete verticale vasca.