

ASM EVO RS

IMPASTATRICE A SPIRALE
AUTOROVESCIANTE SU SPEZZATRICE

MIXER
ART OF MIXING

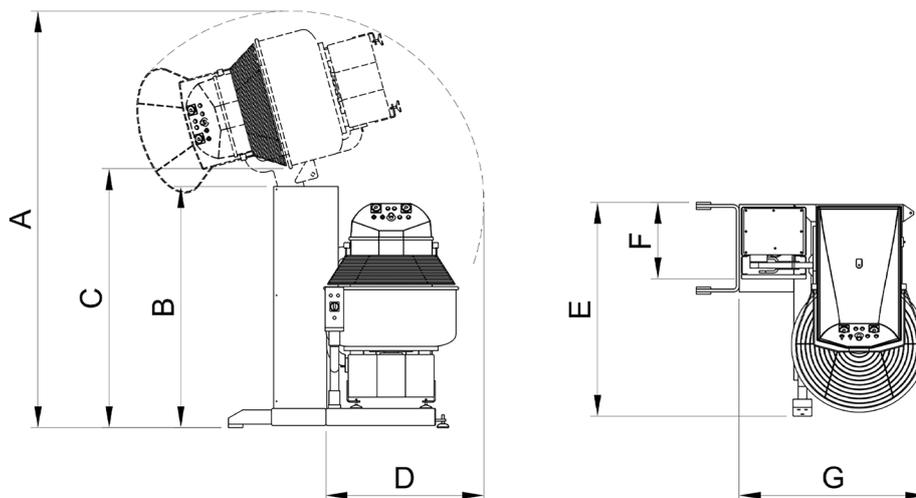
PROFESSIONAL

CAPACITÀ (kg)

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



CARATTERISTICHE TECNICHE



Disponibile con scarico a DESTRA o a SINISTRA

DATI TECNICI

MODELLO		ASM RS 100	ASM RS 130	ASM RS 160	ASM RS 200	ASM RS 250	ASM RS 300
Capacità pasta (min./max) *	kg	8/100	10/130	10/160	10/200	15/250	20/300
Capacità farina (min./max) *	kg	5/62	6/80	6/100	6/125	9/150	12/185
Capacità acqua (min./max) *	lt	3/38	4/50	4/60	4/75	6/100	8/115
Volume vasca	lt	155	205	260	285	380	470
% acqua/farina minima	%	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
Giri vasca 1° / 2° velocità (50/60hz)	rpm	10/20	9.5/19	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
Corrente assorbita V. 230 / 400	A	23/13.5	25.5/17	37/19	37/19	34/22.5	56/26
Diametro barra spirale	mm	35	40	48	48	48	60
Altezza totale (macc. in fase di scarico)	A mm	2740	2750	2930	2930	3010	3080
Altezza totale (macchina a terra)	B mm	1700	1700	1700	1700	1700	1700
Altezza da bordo vasca (macc. in fase di scarico)	C mm	1850	1820	1820	1820	1760	1720
Larghezza totale (macc. in fase di scarico)	D mm	1050	1050	1100	1100	1100	1150
Profondità totale	E mm	1300	1320	1320	1500	1550	1600
Profondità da supporto laterale	F mm	420	420	460	460	460	460
Larghezza totale	G mm	1170	1220	1320	1320	1360	1410
Peso netto	kg	990	1050	1220	1230	1250	1400

*: 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 piedini regolabili.
- Spirale, vasca, piantone di contrasto, riparo antinfortunistico e parafarina in acciaio inox.
- Due motori indipendenti a due velocità per spirali e vasca.
- Trasmissione del moto con pulegge e cinghie trapezoidali.
- Rulli 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 1° velocità.
- Selettore inserimento 2° velocità vasca.
- Pulsante impulsi rotazione vasca per estrazione prodotto sull'impastatrice.
- Pulsante impulsi rotazione vasca per estrazione prodotto sulla pulsantiera del sollevatore.
- Possibilità di ribaltamento su spezzatrice (1,7m circa).
- Sistema di sollevamento idraulico.
- Comando ribaltamento automatico 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.