

ASR

IMPASTATRICE A SPIRALE RIBALTABILE DUE LATI

MIXER
ART OF MIXING

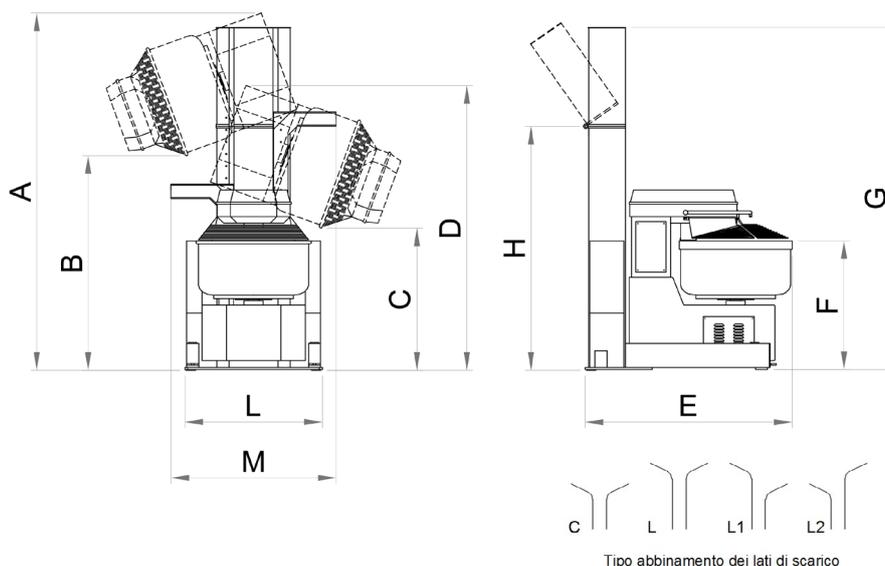
PROFESSIONAL

CAPACITÀ (kg)

- 200
- 300
- 250



CARATTERISTICHE TECNICHE



Tipo abbinamento dei lati di scarico

DATI TECNICI

| MODELLO | | ASR 200 | ASR 250 | ASR 300 |
|--|------|---------|----------|----------|
| Capacità pasta (min./max) * | kg | 10/200 | 15/250 | 20/300 |
| Capacità farina (min./max) * | kg | 6/125 | 9/150 | 12/185 |
| Capacità acqua (min./max) * | lt | 4/75 | 6/100 | 8/115 |
| Volume vasca | lt | 285 | 380 | 470 |
| % acqua/farina minima | % | 50 | 50 | 50 |
| Giri spirale 1° / 2° velocità (50/60hz) | rpm | 86/170 | 86/170 | 86/170 |
| Giri vasca 1° / 2° velocità (50/60hz) | rpm | 9/18 | 9/18 | 9/18 |
| Potenza motori 1° / 2° velocità | kw | 4.6/7.4 | 7.1/12.1 | 7.1/12.1 |
| Corrente assorbita V. 230/400 | A | 27.5/16 | 44/26 | 44/26 |
| Diametro barra spirale | mm | 48 | 60 | 60 |
| Altezza totale (macchina in fase di scarico "L") | A mm | 3000 | 3000 | 3000 |
| Altezza di scarico massima | B mm | 1780 | 1780 | 1730 |
| Altezza di scarico minima | C mm | 1180 | 1130 | 1080 |
| Altezza totale (macchina in fase di scarico con sollevatori modello "C") | D mm | 2400 | 2400 | 2400 |
| Profondità totale | E mm | 1710 | 1820 | 1920 |
| Altezza da bordo vasca (macchina a terra) | F mm | 1010 | 1040 | 1060 |
| Altezza totale (macchina a terra) | G mm | 2840 | 2840 | 2840 |
| Altezza colonna in fase di imballo | H mm | 2025 | 2025 | 2025 |
| Larghezza totale | M mm | 1350 | 1350 | 1350 |
| Larghezza impastatrice | L mm | 1150 | 1150 | 1150 |
| Peso netto | Kg | 1580 | 1670 | 1720 |

*: 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.
- Possibilità di ribaltamento su tavolo (1,2 mt. ca.) e spezzatrice (1,7 mt. ca.) a destra e a sinistra da specificare con l'altezza locale.
- Sistema di sollevamento idraulico.
- Vasca, spirale, piantone di contrasto e riparo antinfortunistico in acciaio inox.
- Due motori indipendenti a due velocità per spirale e vasca.
- Trasmissione del moto con pulegge e cinghie trapezoidali.
- Rulli reggi flessione vasca.
- Comandi su pannello mobile con due temporizzatori impostazione tempo di lavoro con passaggio automatico da 1° a 2° velocità.
- Selettore inversione moto vasca.
- Pulsanti impulsi rotazione vasca per estrazione prodotto.
- Selettore inserimento seconda velocità vasca.
- Pulsante selezione ribaltamento a sinistra o a destra.
- Comando ribaltamento con pulsanti ad azione mantenuta.

ACCESSORI A PAGAMENTO

- Computer comando con monitor 7" in grado di programmare 100 ricette e lavorare in modalità manuale o automatica