

ASM EVO

IMPASTATRICE A SPIRALE A VASCA FISSA

MIXER
ART OF MIXING

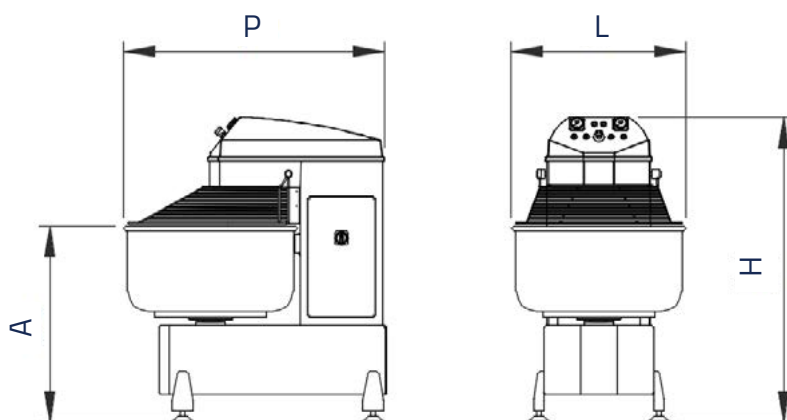
PROFESSIONAL

CAPACITÀ (kg)

■60	■100	■160	■250
■80	■130	■200	



CARATTERISTICHE TECNICHE



DATI TECNICI

MODELLO		ASM EVO 60	ASM EVO 80	ASM EVO 100	ASM EVO 130	ASM EVO 160	ASM EVO 200	ASM EVO 250
Capacità pasta (min./max) *	kg	5/60	8/80	8/100	10/130	10/160	10/200	15/250
Capacità farina (min./max) *	kg	3/38	5/50	5/62	6/80	6/100	6/125	9/150
Capacità acqua (min./max) *	lt	2/22	3/30	3/38	4/50	4/60	4/75	6/100
Volume vasca	lt	100	135	155	205	260	285	380
% acqua/farina minima	%	50	50	50	50	50	50	50
Giri spirale 1° / 2° velocità (50/60hz)	rpm	93/184	98/194	98/194	98/194	92/182	92/182	92/183
Giri vasca 1° / 2° velocità (50/60hz)	rpm	10.5/21	10/20	10/20	9.5/19	9/18	9/18	9/18
Potenza motori 1° / 2° velocità	kw	2.35/3.25	2.9/5.3	2.9/5.3	3.6/6.3	4.6/7.4	4.6/7.4	5.4/8.6
Corrente assorbita V. 230 / V. 400	A	12/7.8	20.5/12	20.5/12	23.5/15	34/17.2	34/17.2	34/20.5
Diametro barra spirale	mm	30	35	35	40	48	48	48
Altezza bordo vasca	A mm	890	900	955	950	927	957	990
Profondità totale	P mm	1040	1190	1190	1275	1460	1460	1565
Larghezza totale	L mm	635	745	745	845	945	945	1045
Altezza totale	H mm	1360	1415	1415	1470	1500	1500	1500
Peso netto	kg	300	390	395	460	650	650	680

*: 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 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 moto vasca.
- Pulsanti impulsi rotazione vasca per estrazione prodotto.
- Selettore inserimento seconda velocità vasca.

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.
- Spirale a barra maggiorata (non disponibile per ASM EVO 60).
- Motore spirale maggiorato (non disponibile per ASM EVO 60).
- Sonda a contatto rilevamento temperatura impasti.
- Coperchio vasca in acciaio inox con profilo di tenuta in polietilene.
- Raschiatore parete verticale vasca.
- Macchina montata su ruote (2 ruote fisse posteriori e 1 piroettante anteriore).
- Voltaggio/frequenza speciali 230/50/3 220/60/3 380/60/3 .
- Imballo gabbia legno.