

ASE EVO

IMPASTATRICE A SINGOLA SPIRALE
CON CARRELLO-VASCA ESTRAIBILE

MIXER
ART OF MIXING

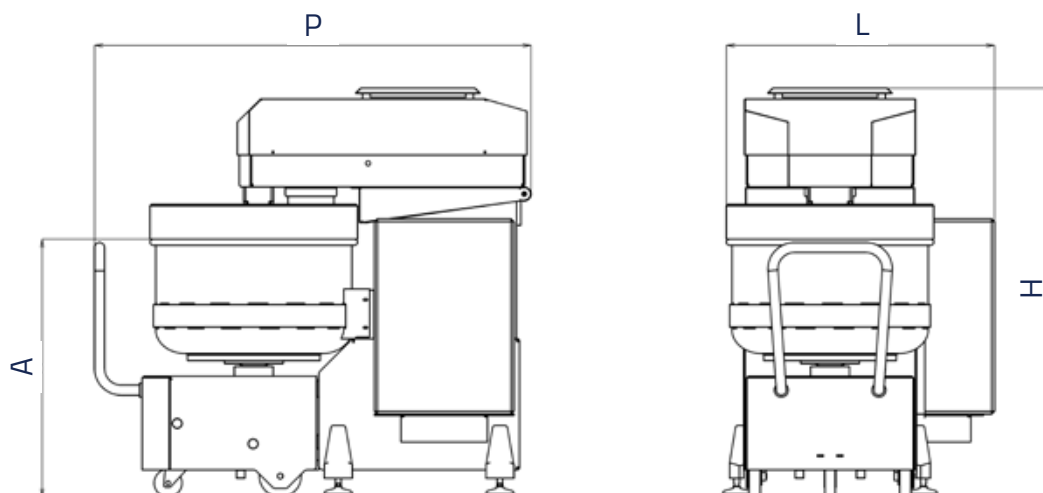
PROFESSIONAL

CAPACITÀ (kg)

- 80/100
- 160
- 250
- 130
- 200
- 300



CARATTERISTICHE TECNICHE



DATI TECNICI

MODELLO		ASE EVO 80/100	ASE EVO 130	ASE EVO 160	ASE EVO 200	ASE EVO 250	ASE EVO 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	98/184	98/184	92/182	92/182	92/183	92/183
Giri vasca 1° / 2° velocità (50/60hz)	rpm	8.5/17	8.5/17	9.5/19	9.5/19	10/20	10/20
Potenza motori 1° / 2° velocità	kw	3.6/6.3	3.6/6.3	4.6/7.4	4.6/7.4	7.1/12.1	7.1/12.1
Corrente assorbita V. 230	A	23.5	23.5	27.5	27.5	44	44
Corrente assorbita V. 400	A	13.5	13.5	16	16	26	26
Diametro barra spirale	mm	40	40	48	48	60	60
Altezza bordo vasca	A mm	925	932	940	970	1000	1020
Profondità totale	P mm	1570	1570	1770	1770	1870	2075
Larghezza totale	C mm	750	1000	1100	1100	1155	1245
Altezza totale	H mm	1470	1470	1490	1490	1490	1580
Peso netto	kg	690	700	980	990	1120	1160

*: 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

- Impastatrice a spirale singola con piantone di contrasto.
- Struttura in acciaio verniciato rialzata da terra su 4 piedi regolabili.
- Vasca, spirale e piantone di contrasto in acciaio inox.
- Due motori indipendenti a due velocità per spirale e vasca.
- Coperchio vasca chiuso, antipolvere in acciaio inox con bordo in polietilene blu.
- Trasmissione del moto alla spirale con pulegge e cinghie trapezoidali.
- Trasmissione del moto alla vasca a mezzo accoppiamento con ruota di frizione elastica e basculante con riduzione di velocità a cinghie.
- Rulli reggi flessione vasca.
- Carrello porta vasca su ruote.
- Sgancio/aggancio carrello e sollevamento/abbassamento testata con cilindri oleodinamici comandati da apposita centrale.
- Quadro elettrico in armadio separato a bordo macchina su lato destro.
- Comandi elettrici con due temporizzatori impostazione tempo di lavoro con passaggio automatico da 1° a 2° velocità. Selettore inversione moto vasca.
- Selettore inserimento seconda velocità vasca.
- Comando apertura/chiusura con pulsanti ad azione mantenuta.

ACCESSORI A PAGAMENTO

- Spirale a barra maggiorata (ASE 80-250 EVO).
- Motore spirale maggiorato (ASE 80-250 EVO).
- Struttura e carter in acciaio inox micro pallinato
- Computer comando con monitor touch screen da 8" per:
 - 30 ricette con 10 fas.
 - Modalità automatica o manuale
 - Scambio segnali con sistemi di dosaggio ingredienti
 - Protezione attiva di componenti meccaniche e elettriche della macchina
 - Visualizzazione temperatura dell'impasto
 - Gestione di codici e descrizione anomalie/allarmi inclusa selezione lingua
 - (lingue disponibili: IT-UK-FR- ES - D).
 - Sistema di variazione di velocità degli attrezzi a mezzo inverter.
 - Interfaccia con dosaggi automatici: 2 segnali puliti (via relè).
 - Dispositivo per discesa testata automatica (anello sensibile).
 - Sonda a contatto rilevamento temperatura impasti.
 - Dispositivo raffreddamento impasti tramite insufflazione di gas criogeni.
 - Apertura automatica fine ciclo.
 - Quadro elettrico a sinistra.
 - Quadro elettrico separato da corpo macchina (max. 2 m).
 - Raschiatore parete verticale vasca.
 - Tramoggia di inserimento micro ingredienti su coperchio vasca.
 - Bocchettoni per carico polveri e/o liquidi (massimo 2 ingressi polveri).
 - Coppia attacchi per sollevatori scarico laterali.
 - Foratura del fondo vasca per drenaggio acqua di lavaggio.
 - Utensili speciali (personalizzati).
 - Attacco a baionetta per utensili intercambiabili (comprensivo di utensile).
 - Utensili supplementare con attacco a baionetta.
 - Voltaggio/frequenza speciali.