



ASE

impastatrice a spirale con vasca estraibile

130 160 200
250 300 400

Alta qualità d'impasto

Massima affidabilità

Elevata produttività



L'artigiano che necessita dell'impastatrice a vasca estraibile trova un supporto insostituibile per il proprio lavoro nella linea ASE.

Si tratta di una linea di macchine che permette di sfruttare i vantaggi dell'uso dei carrelli estraibili porta vasca: agevole e sicura movimentazione anche di quantità elevate di impasto, gestione efficace e razionale delle fasi di lavorazione, aggiunta ingredienti e riposo degli impasti.

Tutte le macchine impastatrici a vasca estraibile della linea ASE hanno due velocità vasca e due velocità spirale fra loro svincolate e l'inversione del moto vasca.

MIXER propone la **seconda velocità della vasca** per offrire all'artigiano esperto ed esigente un ampio ventaglio di possibilità di impasto. ASE con inversione del moto vasca: per lavorare in modo omogeneo e raffinato anche piccole quantità di pasta.

Le impastatrici ASE, affiancate dalla linea di sollevatori-ribaltatori di carrelli porta vasca BLT, contribuiscono all'ottimizzazione del lavoro.

AFFIDABILITÀ

È il riscontro di anni di presenza sul mercato della ASE: l'affidabilità di una macchina con soluzioni collaudate e componenti di qualità.

QUALITÀ DELL'IMPASTO

Le macchine della linea ASE si confermano "spiralì di qualità" e permettono di ottenere ottimi risultati con molti tipi di impasto, senza innalzare la temperatura.

OPTIONAL

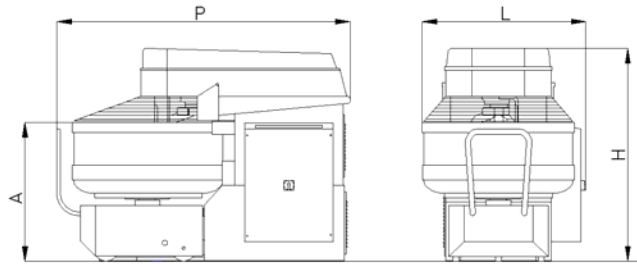
Una gamma articolata e completa di optional fra i quali scegliere le soluzioni ottimali.

Sonda di temperatura, computer per la gestione elettronica delle ricette, motori e spirali rinforzati per produzioni particolari, versioni INOX, vaschette per l'aggiunta di ingredienti, insufflazione di CO₂: alcuni esempi delle possibilità offerte.





ASE IMPASTATRICE A SPIRALE A VASCA ESTRAIBILE CARATTERISTICHE TECNICHE



DATI TECNICI

Modello		ASE 130	ASE 160	ASE 200	ASE250	ASE 300	ASE 400
Capacità pasta (min./max) *	kg	10/130	10/160	10/200	15/250	20/300	25/400
Capacità farina (min./max) *	kg	6/80	6/100	6/125	9/150	12/185	15/250
Capacità acqua (min./max) *	lt	4/50	4/60	4/75	6/100	8/115	10/150
Volume vasca	lt	205	260	285	380	470	610
% acqua/farina minima	%	50	50	50	50	50	50
Giri spirale 1° velocità (50/60hz)	rpm	98	92	92	92	92	87
Giri spirale 2° velocità (50/60hz)	rpm	184	182	182	183	183	175
Giri vasca 1° velocità (50/60hz)	rpm	8.5	9.5	9.5	10	10	8.5
Giri vasca 2° velocità (50/60hz)	rpm	17	19	19	20	20	17
Potenza motori 1° velocità	kw	3.6	4.6	4.6	7.1	7.1	11.4
Potenza motori 2° velocità	kw	6.3	7.4	7.4	12.1	12.1	16.5
Corrente assorbita V. 230	A	23.5	27.5	27.5	44	44	57
Corrente assorbita V. 400	A	13.5	16	16	26	26	34
Diametro barra spirale	mm	40	48	48	60	60	60
Altezza bordo vasca	A mm	860	850	890	930	950	990
Profondità totale	P mm	1480	1750	1750	1960	2060	2160
Larghezza totale	L mm	890	1040	1040	1100	1140	1240
Altezza totale	H mm	1460	1350	1350	1410	1410	1480
Peso netto	kg	700	980	990	1120	1160	1230

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

DOTAZIONE COMUNE DI SERIE

Vasca, piantone di contrasto, riparo antinfortunistico e parafarina in acciaio inox AISI 304	Due temporizzatori impostazione tempo di lavoro con passaggio automatico da 1° a 2° velocità
Spirale in acciaio inox AISI 431	Selettore inversione rotazione vasca in 1° velocità
Trasmissione del moto alla spirale con pulegge e cinghie trapezoidali, alla vasca con ruota di frizione	Selettore inserimento 2° velocità vasca
Salita/discesa testata e sgancio/aggancio carrello mediante cilindri oleodinamici	Pulsante salita testata macchina/sgancio carrello a uomo presente
Struttura in acciaio verniciato bianco ral 9002	Pulsante discesa testata macchina/aggancio carrello a uomo presente
Rulli reggi flessione vasca	Tensione 400 V – frequenza 50 Hz – 3 fasi
Calotta riparo cuscinetti albero spirale	Quattro metri di cavo con spina CEE
Carrello con vasca su ruote	Manuale uso/manutenzione e dichiarazione CE di conformità
Protezione motori sovraccarichi e sovratensioni	Imballo pallet con nylon

ACCESSORI A PAGAMENTO

Struttura in acciaio inox	Insufflazione di neve carbonica: sistema di raffreddamento dell'impasto
Carrello porta vasca supplementare	Apertura automatica a fine ciclo
Computer P20 con sonda di temperatura	Vaschette introduzione micro ingredienti gestita dal computer
Sonda a contatto rilevamento temperatura impasto	Raschiatore vasca
Spirale a barra maggiorata per impasti con 45% di liquido e farine con alta % di glutine	Macchina e carrello verniciati grigio acciaio ral 9007
Motore spirale maggiorato	Comandi a sinistra
Sottotesta acciaio inox	Coppia attacchi per sollevatore scarico laterale
Riparo chiuso antipolvere	Voltaggio/Frequenza speciale: 230/50/3 220/60/3 380/60/3
Bocchetta carico acqua	Imballo gabbia legno
Bocchetta carico farina	