



ASM / RS

impastatrice a spirale
autoribaltante su
spezzatrice

100	130	160
200	250	300

**Risparmio di tempo e
fatica**

Qualità dell'impasto

Affidabilità



Il sistema ASM/RS MIXER offre una risposta efficace all'artigiano panettiere e pasticciere che vede crescere i volumi di produzione e le varietà di prodotto. Il sistema ASM/RS è costituito da un sollevatore ad ingombro ridotto applicato ad una impastatrice a spirale della linea ASM e permette di semplificare le operazioni di scarico della pasta nella tramoggia della spezzatrice o di altre macchine a valle.

La macchina impastatrice che viene abbinata è la collaudata ASM, impastatrice a vasca fissa con due velocità vasca e due velocità spirale, indipendenti fra loro, e con 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. ASM con inversione del moto vasca: per lavorare in modo omogeneo e raffinato anche piccole quantità di pasta.

AFFIDABILITÀ

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

QUALITÀ DELL'IMPASTO

Alla MIXER siamo orgogliosi di questa efficace combinazione fra un robusto sollevatore e la ASM, che si conferma una macchina impastatrice a spirale di qualità che permette di ottenere ottimi risultati in qualsiasi circostanza e che minimizza l'innalzamento termico dell'impasto. L'impastatrice di riferimento per il medio laboratorio artigiano, frutto dell'esperienza più che ventennale degli uomini MIXER.

OPTIONAL

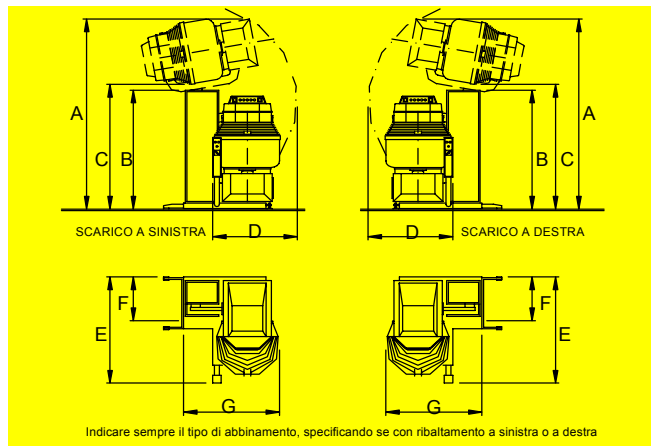
Una gamma articolata e completa di optional fra i quali scegliere la soluzione ideale.

Sonda di temperatura, computer per la gestione elettronica delle ricette, motori rinforzati per produzioni particolari, versioni INOX : alcuni esempi delle possibilità offerte.





ASM/RS IMPASTATRICE A SPIRALE AUTORIBALTANTE SU SPEZZATRICE CARATTERISTICHE TECNICHE



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° velocità (50/60hz)	rpm	98	98	92	92	92	92	
Giri spirale 2° velocità (50/60hz)	rpm	194	194	182	182	185	185	
Giri vasca 1° velocità (50/60hz)	rpm	10	9.5	9	9	9	9	
Giri vasca 2° velocità (50/60hz)	rpm	20	18	18	18	18	18	
Potenza motori 1° velocità	kw	2.9	3.6	4.6	4.6	7.1	7.1	
Potenza motori 2° velocità	kw	5.3	6.3	7.4	7.4	12.1	12.1	
Corrente assorbita V. 230	A	20.5	23.5	27.5	27.5	44	44	
Corrente assorbita V. 400	A	12	13.5	16	16	26	26	
Diametro barra spirale	mm	35	40	48	48	60	60	
Altezza totale (macchina in fase di scarico)	A	mm	2850	2850	2970	2970	3100	3120
Altezza da bordo vasca (macchina in fase di scarico)	B	mm	1780	1780	1780	1780	1780	1780
Altezza totale (macchina a terra)	C	mm	1870	1820	1820	1820	1820	1770
Larghezza totale (macchina in fase di scarico)	D	mm	1060	1060	1110	1110	1250	1250
Profondità totale	E	mm	1320	1420	1500	1500	1670	1770
Profondità da supporto laterale	F	mm	420	420	460	460	500	500
Larghezza totale	G	mm	1120	1160	1300	1300	1400	1450
Peso netto	kg	990	1050	1220	1230	1350	1410	

*: 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	Pulsante impulsi rotazione vasca sia nella pulsantiera dell'impastatrice che nella pulsantiera del sollevatore
Spirale in acciaio inox AISI 431	Selettore inserimento 2° velocità vasca
Parafarina con guarnizione su bordo vasca	Pulsante salita e discesa a uomo presente
Trasmissione del moto con pulegge e cinghie trapezoidali	Sistema di sollevamento mediante cilindri oleodinamici
Struttura in acciaio verniciato bianco ral 9002	Protezione motori sovraccarichi e sovratensioni
Calotta riparo cuscinetti albero spirale	Tensione 400 V – frequenza 50 Hz – 3 fasi
Rulli reggi flessione vasca	Quattro metri di cavo con spina CEE
Due temporizzatori impostazione tempo di lavoro con passaggio automatico da 1° a 2° velocità	Manuale uso/manutenzione e dichiarazione CE di conformità
Selettore inversione rotazione vasca in 1° velocità	Imballo pallet con nylon

ACCESSORI A PAGAMENTO

Struttura in acciaio inox	Sottotesta in acciaio inox
Detrazione per 1 velocità vasca	Scivolo scarico impasti molto teneri (con oltre il 60% di liquido)
Computer P20 con sonda di temperatura	Riparo chiuso anti-polvere acciaio + vetroresina
Sonda a contatto rilevamento temperatura impasto	Voltaggio/Frequenza speciale: 230/50/3 220/60/3 380/60/3
Spirale a barra maggiorata per impasti con 45% di liquido e farine con alta % di glutine	Macchina verniciata grigio acciaio ral 9007
Motore spirale maggiorato	Imballo gabbia legno