



ASM

impastatrice a spirale con
vasca fissa

60 80 100 130 160
200 250 300

Affidabilità

Qualità dell'impasto

Versatilità



ASM L'impastatrice con la quale MIXER offre una risposta efficace all'artigiano panettiere e pasticcere che fa della qualità e della varietà dei prodotti offerti il suo punto di orgoglio.

ASM Impastatrice a vasca fissa con due velocità vasca e due velocità spirale fra loro svincolate 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. Una soluzione da provare. Abbiamo il positivo riscontro di chi una volta apprezzata la seconda velocità della vasca difficilmente vi rinuncia.

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: l'affidabilità di una macchina con soluzioni collaudate e componenti di qualità.

QUALITÀ DELL'IMPASTO

Alla MIXER siamo orgogliosi di questa macchina: una 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

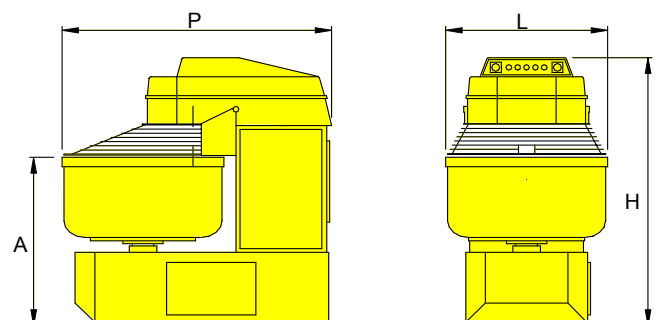
Una gamma articolata e completa di optional fra i quali scegliere la soluzione ideale.

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





ASM
IMPASTATRICE A SPIRALE CON INVERSIONE ROTAZIONE
VASCA
CARATTERISTICHE TECNICHE



DATI TECNICI

Modello		ASM 60	ASM 80	ASM 100	ASM 130	ASM 160	ASM 200	ASM 250	ASM 300
Capacità pasta (min./max) *	kg	5/60	8/80	8/100	10/130	10/160	10/200	15/250	20/300
Capacità farina (min./max) *	kg	3/38	5/50	5/62	6/80	6/100	6/125	9/150	12/185
Capacità acqua (min./max) *	lt	2/22	3/30	3/38	4/50	4/60	4/75	6/100	8/115
Volume vasca	lt	100	135	155	205	260	285	380	470
% acqua/farina minima	%	50	50	50	50	50	50	50	50
Giri spirale 1° velocità (50/60hz)	rpm	93	98	98	98	92	92	92	92
Giri spirale 2° velocità (50/60hz)	rpm	184	194	194	194	182	182	183	183
Giri vasca 1° velocità (50/60hz)	rpm	10.5	10	10	9.5	9	9	9	9
Giri vasca 2° velocità (50/60hz)	rpm	21	20	20	19	18	18	18	18
Potenza motori 1° velocità	kw	2.35	2.9	2.9	3.6	4.6	4.6	7.1	7.1
Potenza motori 2° velocità	kw	3.15	5.3	5.3	6.3	7.4	7.4	12.1	12.1
Corrente assorbita V. 230	A	12	20.5	20.5	23.5	27.5	27.5	44	44
Corrente assorbita V. 400	A	7.5	12	12	13.5	16	16	26	26
Diametro barra spirale	mm	30	35	35	40	48	48	60	60
Altezza bordo vasca	A mm	810	810	870	870	860	900	930	950
Profondità totale	P mm	1040	1180	1180	1260	1450	1450	1630	1730
Larghezza totale	L mm	635	745	745	845	945	945	1045	1145
Altezza totale	H mm	1300	1330	1330	1390	1460	1460	1520	1520
Peso netto	kg	300	390	395	460	650	660	855	880

*: 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
Parafarina con guarnizione su bordo vasca	Pulsante impulsi rotazione vasca
Trasmissione del moto con pulegge e cinghie trapezoidali	Motore vasca a due velocità
Struttura in acciaio verniciato bianco ral 9002	Motore spirale a due velocità
Calotta riparo cuscinetti albero spirale	Protezione motori sovraccarichi e sovratensioni
Rulli reggi flessione vasca	Tensione 400 V – frequenza 50 Hz – 3 fasi
Ruote posteriori con piedini anteriori di stabilizzazione	Quattro metri di cavo con spina CEE
Selettore inserimento 2° velocità vasca	Manuale uso/manutenzione e dichiarazione CE di conformità
	Imballo pallet con nylon

ACCESSORI A PAGAMENTO

Struttura in acciaio inox	Sottotesta acciaio inox
Detrazione per 1 velocità vasca	Ruota anteriore
Computer P20 con sonda di temperatura	Riparo chiuso antipolvere acciaio + vetroresina
Sonda a contatto rilevamento temperatura impasti	Voltaggio/Frequenza speciale: 230/50/3 220/60/3 380/60/3
Spirale a barra maggiorata per impasti con 45% di liquido e farine ad alta % di glutine	Macchina verniciata grigio acciaio ral 9007
Motore spirale maggiorato	Imballo gabbia legno