

ASE EVO

IMPASTATRICE A SINGOLA SPIRALE
CON CARRELLO-VASCA ESTRAIBILE

MIXER
ART OF MIXING

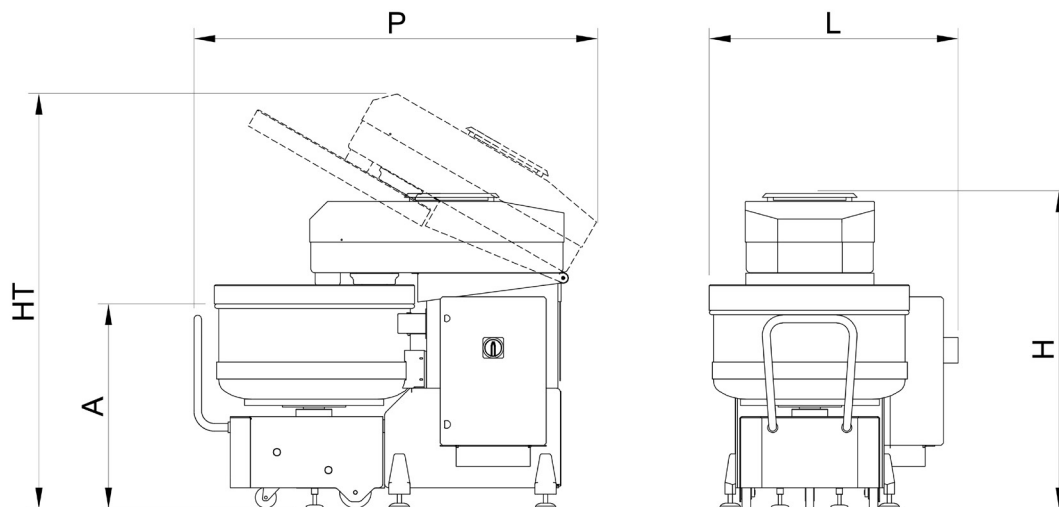
PROFESSIONAL

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	3.6/7.1	3.6/7.1	4.6/8.5	4.6/8.5	7.1/12.1	9.7/13
Corrente assorbita V. 230	A	28.5	28.5	39	39	42,5	58,5
Corrente assorbita V. 400	A	17	17	20	20	23,5	29,5
Diametro barra spirale	mm	40	40	48	48	48	60
Altezza bordo vasca	A mm	925	932	967	967	1000	1020
Profondità totale	P mm	1720	1720	1910	1910	2010	2210
Larghezza totale	L mm	750	1000	1100	1100	1155	1245
Altezza totale	H mm	1470	1470	1490	1490	1490	1580
Altezza con testa aperta	HT mm	1900	1900	1970	1970	1970	2100
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

- 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 inserimento seconda velocità vasca.
- Selettore inversione moto vasca.
- Comando apertura/chiusura con pulsanti ad azione mantenuta.

ACCESSORI A PAGAMENTO

- Struttura e carter in acciaio inox micro pallinato
- Computer comando con monitor touch screen da 7" per:
 - Programmazione e memorizzazione di 100 ricette.
 - 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.
- Dosatore acqua programmabile (no miscelatore).
- Spirale a barra maggiorata (ASE 80-250 EVO).
- Motore spirale maggiorato (ASE 80-250 EVO).
- Interfaccia con dosaggi automatici: 2 segnali puliti (via relè).
- 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.
- Utensili speciali (personalizzati).
- Attacco a baionetta per utensili intercambiabili (comprensivo di utensile).
- Utensili supplementare con attacco a baionetta.