

# ASM RS EVO

## IMPASTATRICE A SPIRALE A VASCA AUTORIBALTANTE

**MIXER**  
ART OF MIXING

PROFESSIONAL

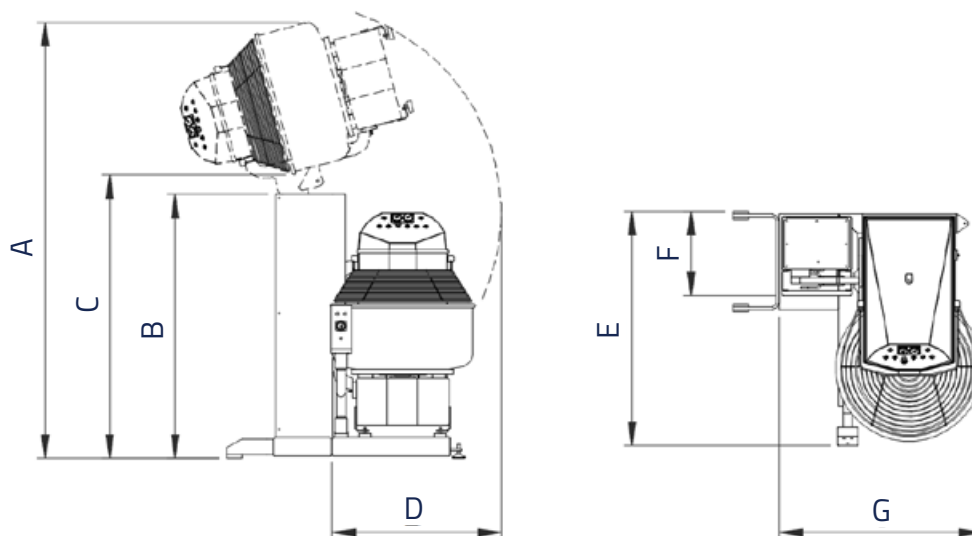
ASM RS EVO macchina abbinata a  
sollevatore su spezzatrice h.1700 mm

CAPACITÀ (kg)

- 100    ▪160    ▪250
- 130    ▪200    ▪300



### CARATTERISTICHE TECNICHE



Disponibile con scarico a DESTRA o a SINISTRA

### 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° / 2° velocità (50/60hz)	rpm	98/194	98/194	92/182	92/182	92/183	92/185
Giri vasca 1° / 2° velocità (50/60hz)	rpm	10/20	9.5/19	9/18	9/18	9/18	9/18
Potenza motori 1° / 2° velocità	kw	2.9/5.3	3.6/6.3	4.6/7.4	4.6/7.4	5.4/8.6	6.8/12
Corrente assorbita V. 230 / 400	A	20.5/12	25.5/13.5	34/17.5	34/17.5	34/20.5	54/27
Diametro barra spirale	mm	35	40	48	48	48	60
Altezza totale (macc. in fase di scarico)	A mm	2700	2700	2800	2800	2850	2900
Altezza totale (macchina a terra)	B mm	1700	1700	1700	1700	1700	1700
Altezza da bordo vasca (macc. in fase di scarico)	C mm	1850	1820	1820	1820	1760	1720
Larghezza totale (macc. in fase di scarico)	D mm	1050	1050	1100	1100	1100	1150
Profondità totale	E mm	1300	1320	1320	1500	1550	1600
Profondità da supporto laterale	F mm	420	420	460	460	460	460
Larghezza totale	G mm	1170	1220	1320	1320	1360	1410
Peso netto	kg	990	1050	1220	1230	1250	1400

### DOTAZIONE COMUNE DI SERIE

- Struttura in acciaio verniciato
- Vasca, piantone di contrasto, riparo antinfortunistico e parafarina in acciaio inox AISI 304
- Spirale in acciaio inox AISI 431
- Parafarina con guarnizione su bordo vasca
- Rulli reggi flessione vasca
- Motore spirale a due velocità
- Motore vasca a due velocità
- Trasmissione del moto con pulegge e cinghie trapezoidali
- Calotta riparo cuscinetti albero spirale
- Protezione motori sovraccarichi e sovratensioni
- Due temporizzatori impostazione tempo di lavoro con passaggio automatico da 1° a 2° velocità
- Pulsante impulsi rotazione vasca
- Selettore inversione rotazione vasca in 1° velocità
- Selettore inserimento 2° velocità vasca

### ACCESSORI A PAGAMENTO

- Struttura in acciaio inox micro pallinato
- Computer comando con monitor 5.7" (20 ricette di 10 fasi, modalità manuale o automatica)
- Spirale a barra maggiorata
- Motore spirale maggiorato
- Sonda a contatto rilevamento temperatura impasti
- Coperchio vasca in acciaio inox con profilo di tenuta in polietilene
- Scivolo laterale per impasti molto teneri
- Raschiatore parete verticale vasca
- Voltaggio/frequenza speciali 230/50/3 220/60/3 380/60/3