



ASM

pétrin à spirale avec inversion rotation de la cuve

60 80 100 130 160
200 250 300

Fiabilité

Pétrissage de qualité

Versatilité



Le pétrin ASM constitue la réponse efficace offerte par MIXER à l'artisan boulanger ou pâtissier qui met un point d'honneur à la qualité et à la variété de sa production.

Le pétrin ASM à cuve fixe présente deux vitesses de rotation de la cuve et deux vitesses de la spirale indépendantes entre elles ainsi qu'un dispositif pour l'inversion du sens de la cuve.

MIXER propose une **deuxième vitesse de cuve** pour offrir à l'artisan expert et exigeant un large éventail de pétrissages. Une solution à tester. Nous avons reçu des échos extrêmement flatteurs d'artisans qui, ayant essayé la deuxième vitesse de la cuve, y renonce difficilement.

ASM offre l'inversion du sens de la cuve pour travailler de manière homogène et fine même des petits débits de pâte.

FIABILITE

Cette fiabilité est le résultat de notre longue présence sur le marché: cette fiabilité tient aux solutions et aux composants de qualité qui ont fait leur preuve.

PETRISSAGE DE QUALITE

Chez MIXER, nous sommes fiers de cette machine: une spirale de qualité permettant d'obtenir d'excellents résultats en toute circonstance et, qui plus est, de limiter l'élévation de la température de la pâte. Ce pétrin, fruit de l'expérience de plus de vingt ans de l'entreprise, constitue la machine phare pour les ateliers de moyennes dimensions.

OPTIONS

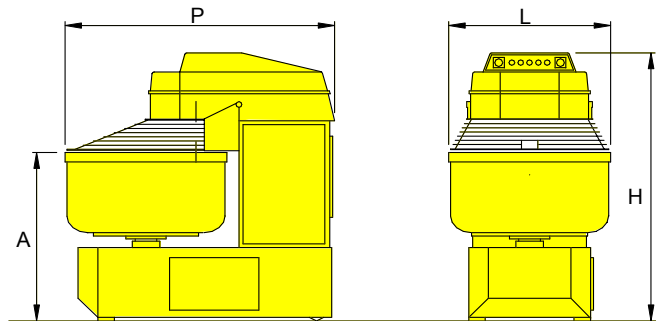
MIXER signifie une gamme de pétrins pouvant recevoir un grand nombre d'accessoires pour permettre aux clients de choisir la solution idéale. Sonde de température, ordinateur pour la gestion informatique des recettes, moteurs renforcés pour productions spéciales, versions INOX, ne sont que quelques exemples des possibilités offertes.





ASM

PETRIN A SPIRALE AVEC INVERSION ROTATION DE LA CUVE CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



DONNEES TECHNIQUES

Modèle		ASM 60	ASM 80	ASM 100	ASM 130	ASM 160	ASM 200	ASM 250	ASM 300
Capacité pâte (min./max) *	kg	5/60	8/80	8/100	10/130	10/160	10/200	15/250	20/300
Capacité farine (min./max) *	kg	3/38	5/50	5/62	6/80	6/100	6/125	9/150	12/185
Capacité eau (min./max) *	lt	2/22	3/30	3/38	4/50	4/60	4/75	6/100	8/115
Volume cuve	lt	100	135	155	205	260	285	380	470
% minimum eau/farine	%	50	50	50	50	50	50	50	50
Tours de la spirale 1ère vitesse(50/60hz)	rpm	93	98	98	98	92	92	92	92
Tours de la spirale 2nde vitesse(50/60hz)	rpm	184	194	194	194	182	182	183	183
Tours de la cuve 1ère vitesse (50/60hz)	rpm	10.5	10	10	9.5	9	9	9	9
Tours de la cuve 2nde vitesse (50/60hz)	rpm	21	20	20	19	18	18	18	18
Puissance moteur 1ère vitesse	kw	2.35	2.9	2.9	3.6	4.6	4.6	7.1	7.1
Puissance moteur 2nde vitesse	kw	3.15	5.3	5.3	6.3	7.4	7.4	12.1	12.1
Courant absorbé V. 230	A	12	20.5	20.5	23.5	27.5	27.5	44	44
Courant absorbé V. 400	A	7.5	12	12	13.5	16	16	26	26
Diamètre de la barre de la spirale	mm	30	35	35	40	48	48	60	60
Hauteur du bord de la cuve	A mm	810	810	870	870	860	900	930	950
Longueur totale	P mm	1040	1180	1180	1260	1450	1450	1630	1730
Largeur totale	L mm	635	745	745	845	945	945	1045	1145
Hauteur totale	H mm	1300	1330	1330	1390	1460	1460	1520	1520
Poids net	kg	300	390	395	460	650	660	855	880

*: capacité déterminée en considération du % liquide/farine égal à 60

PIECES COMMUNES DE SERIE FOURNIES

Cuve, colonne de contraste, protection contre les accidents et para-farine en acier inox AISI 304	Deux temporisateurs pour l'établissement des temps de travail avec passage automatique de la 1ère à la 2nde vitesse
Spirale en acier inox AISI 431	Sélecteur inversion rotation cuve en 1ère vitesse
Para-farine avec garniture sur bord de la cuve	Bouton impulsions rotation cuve
Transmission du mouvement avec poulies et courroies trapézoïdales	Moteur cuve à deux vitesses
Structure en acier vernie blanche ral 9002	Moteur spirale à deux vitesses
Calotte de protection des roulements arbre spirale	Protection moteurs pour surcharges et surintensités
Rouleaux appui-flexion cuve	Tension 400 V, fréquence 50 Hz, 3 phases
Roues arrière avec pieds avant de stabilisation	Quatre mètres de câble avec fiche CEE
Sélecteur introduction 2nde vitesse cuve	Manuel d'utilisation et d'entretien et déclaration CE de conformité
	Emballage palette avec nylon

ACCESSOIRES A PAYER

Structure en acier inox	Sous tête en acier inox
Déduction pour 1 vitesse cuve	Roue avant
Ordinateur P20 avec sonde de température	Protection fermée anti-poussières en acier + fibres de verre
Sonde à contact relèvement température de la pâte	Voltage/Fréquence spéciale: 230/50/3 220/60/3 380/60/3
Spirale à barre majorée pour pâtes avec 45% de liquide et farines avec haut % de gluten	Machine vernie grise acier ral 9007
Moteur spirale majoré	Emballage cage en bois