

IMPASTATRICE AUTOMATICA A SPIRALE A VASCA ESTRAIBILE
AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH REMOVABLE BOWL

SPI 160-300A



Esmach S.p.A.
Via Vittorio Veneto 143
36040 Grisignano di Zocco (VI) I

Tel. +39 0444 419777
Fax +39 0444 419708
www.esmach.com

ESMACH 

CARATTERISTICHE FEATURES

- 1 - Coperchio in ABS termoformato antiurto.
- 2 - Pannello comandi elettronico avanzato.
- 3 - Coperchio chiuso inox.
- 4 - Spirale e piantone inox ad alta resistenza.
- 5 - Sollevamento testata oleodinamico.
- 6 - Vasca inox con bordo superiore di rinforzo riportato in corrispondenza dei rulli guida-vasca e fascia inferiore a lavorazione speciale.
- 7 - Carrello portavasca estraibile, intercambiabile con maniglione ad impugnatura ergonomica.
- 8 - Struttura in carpenteria pesante per impiego industriale, montata su 6 piedini antiscivolo regolabili, rialzata per favorire la pulizia del pavimento. Rivestimenti verniciati a doppio ciclo anticorrosione con polveri epossidiche o inox.
- 9 - Superfici frontali della testata e del corpo macchina rivestite inox.
- 10- Impianto elettrico alloggiato in cassetta grado di protezione IP 55.
- 11- Trasmissione del movimento alla vasca con doppia ruota-frizione nei modelli 250A-300A. Trasmissione con singola ruota nei modelli 160A-200A.

- 1 - Shockproof ABS thermofoamed head cover
- 2 - Advanced electronic control panel.
- 3 - Closed bowl protection in stainless steel.
- 4 - Heavy duty stainless steel spiral arm and central bar.
- 5 - Hydraulic head lifting.
- 6 - Stainless steel bowl with reinforced upper rim aligned to the bowl guide rollers and lower ring with special surface.
- 7 - Interchangeable trolley with big ergonomic handle.
- 8 - Coated steel structure especially reinforced for industrial use, mounted on 6 antiskid adjustable supports for easy floor cleaning. Double epoxy anticorrosive powder-coated or stainless steel.
- 9 - Frontal head and body surfaces in stainless steel.
- 10- Electric components located in IP65 grade protection box.
- 11- Double rubber wheel bowl transmission for 250A-300A models. Single rubber wheel transmission for 160A-200A models.

Nuova impastatrice automatica a spirale a vasca estraibile ad alte prestazioni, in grado di produrre impasti in rapida successione e con un elevato standard qualitativo. La SPI 160-300A è un vero e proprio punto di riferimento per tecnologia di lavorazione dell'impasto ed affidabilità, grazie ad una costruzione moderna e razionale, a nuove funzioni automatiche e ad originali soluzioni tecniche.

New automatic spiral mixer with removable bowl and top performing mixer capable to mix constantly and with high quality. The SPI 160A 300A is a real reference point for the mixing technology and reliability thanks to a modern and functional construction, to new automatic workings and to original technical solutions.

UN RAPPORTO SPECIALE CON OGNI IMPASTO

A PROPER RATIO FOR EACH KNEADING

Le impastatrici SPI A sono dotate di serie del dispositivo di variazione della velocità della vasca, grazie al quale l'utilizzatore è finalmente posto in condizione di calibrare a discrezione il rapporto tra le velocità di rotazione di vasca e spirale, in relazione alle diverse esigenze di lavorazione e di affinamento della qualità degli impasti. Le velocità della vasca possono venire impostate, memorizzate e richiamate in modo specifico e differenziato per ognuna delle 99 ricette programmabili mediante il pannello comandi elettronico avanzato, anch'esso compreso nella configurazione standard.

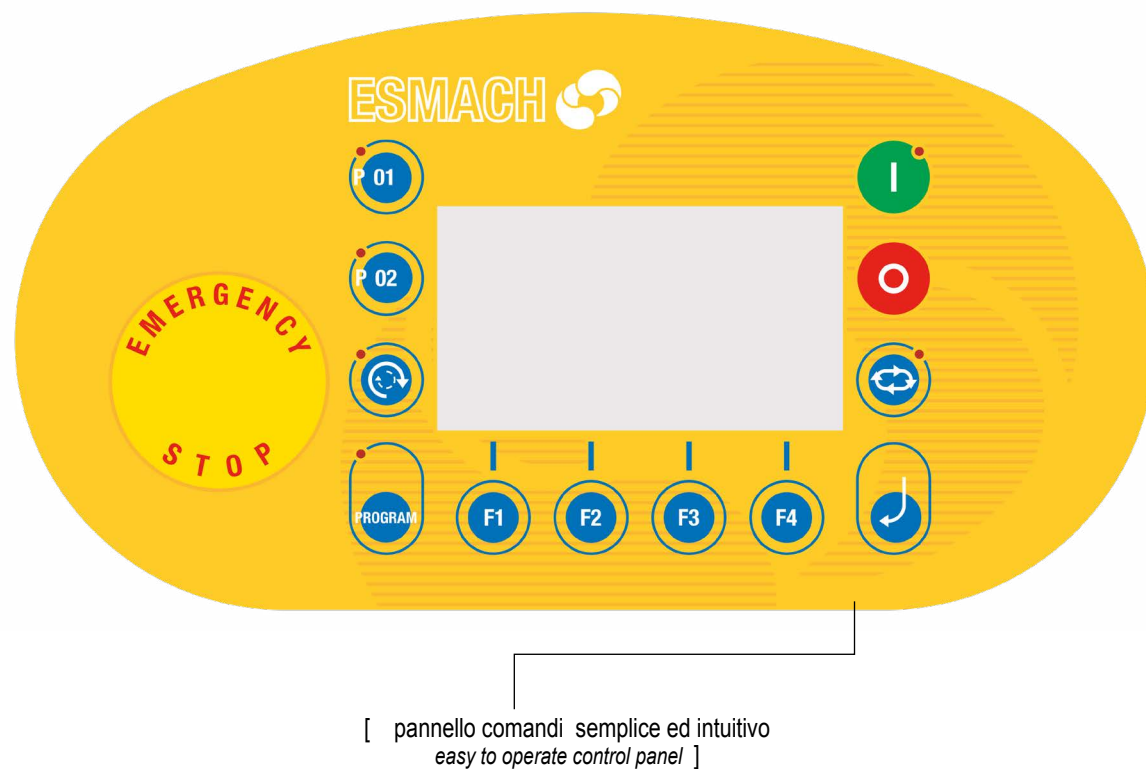
The mixers SPI A having as standard the bowl speed variation device, thanks to this system the operator is in condition to choose, according to his needs, the correct ratio between bowl and spiral arm rotation speed in relation to the different kneadings so to optimize the mixing quality. The bowl speeds can be differently set up, memorized and recalled back for each of the 99 recipes programmed with the electronic advanced control panel as standard. The bowl speeds can be differently set up, memorized and recalled back for each of the 99 recipes programmed with the electronic advanced control panel as standard.



Particolari del sistema idraulico automatico di aggancio e sgancio del carrello, con dispositivo di pre-aggancio che facilita l'accoppiamento anche su superfici non perfettamente regolari.

Details of hydraulic trolley hooking and unhooking system with a pre-hooking device that permits an easy coupling even on steeply sloping floors.





FINO A 99 RICETTE MEMORIZZABILI

Il quadro comandi comprende:

- la consolle comandi, funzionale e innovativa, ruotabile sia a destra che a sinistra con un angolo operativo di 120°, per consentire la posizione di lavoro ideale, anche nei piccoli laboratori.
- Il pannello tastiera a membrana elettronico, con schermo di visualizzazione LCD grafico di grandi dimensioni consente di memorizzare e richiamare fino a 99 ricette con le varie fasi di lavoro (prima velocità, seconda velocità, inversione rotazione vasca, pausa, arresto). Per ogni singola ricetta, è possibile impostare specifiche velocità della vasca. Sono inoltre presenti le funzioni di segnalazione anomalie e di richiamo per la manutenzione programmata in base alle ore di funzionamento.

SAVE UP TO 99 RECIPES

The control panel includes:

- command console, functional and innovative, which rotates to the left and to the right, with an operative range of 120°, providing best comfort and ergonomics, also when space is an issue.
- The keyboard panel with large LCD display the operator and recall up to 99 recipes with different working cycles (first speed, second speed, reverse bowl rotation, rest and stop). For each recipe, it is possible to set a specific bowl speed. Also available is the important function of "auto diagnostic on defects and warning, according to the hours of work, for programmed maintenance".

UNICITÀ DISTINCTIVENESS

Qualità d'impasto e design con forma avveniristica, fanno delle impastatrici SPI A un prodotto unico, senza omologhi. Il risultato è una proiezione dal passato al futuro con colori che evocano ciò che lavorano:

verde oliva intenso come il grano di primavera e il giallo sole come il grano maturo, che si trasforma in pane.

Superior quality kneading and modern design, make of the SPI A spiral mixers a distinctive piece of equipment, as they are like no others. The result is a projection of the past into the future, and colors embodying the ingredients used in the mixing process:

a deep olive green as is the wheat in the spring and a sunny yellow hue as the ripe wheat, which turns into bread.

OPTIONS

Rilevatore temperatura con sensore ad infrarossi sul display

Detector for the dough temperature with infrared sensor relevant screen display

Carrello supplementare intercambiabile completo di vasca

Additional interchangeable trolley supporting bowl

Struttura esterna in acciaio inox

Stainless steel version

PREGI STRENGTHS

Macchina rialzata dal pavimento per favorire la pulizia della superficie sottostante.

Machine lifted up from floor in order to allow the underneath cleaning.

Rivestimenti esterni verniciati con trattamento anti-corrosione a doppio ciclo di verniciatura, con impiego di polveri epossidiche, compatibili per il contatto alimentare.

The outer casing is painted with an anticorrosion double epoxy powder coating, suitable for food contact.

Protezione della vasca con coperchio chiuso in acciaio inox per una drastica riduzione dell'emissione delle polveri in ambiente.

Stainless steel bowl cover to reduce the flour dust emissions.

Pannello comandi elettronico montato su consolle ruotabile sia destra che a sinistra con un angolo operativo di 120°.

Electronic control panel included into a functional and innovative console which rotates to the left and to the right with an operative range of 120°.

Due velocità di lavoro per la spirale.
Two rotation speeds for spiral arm.

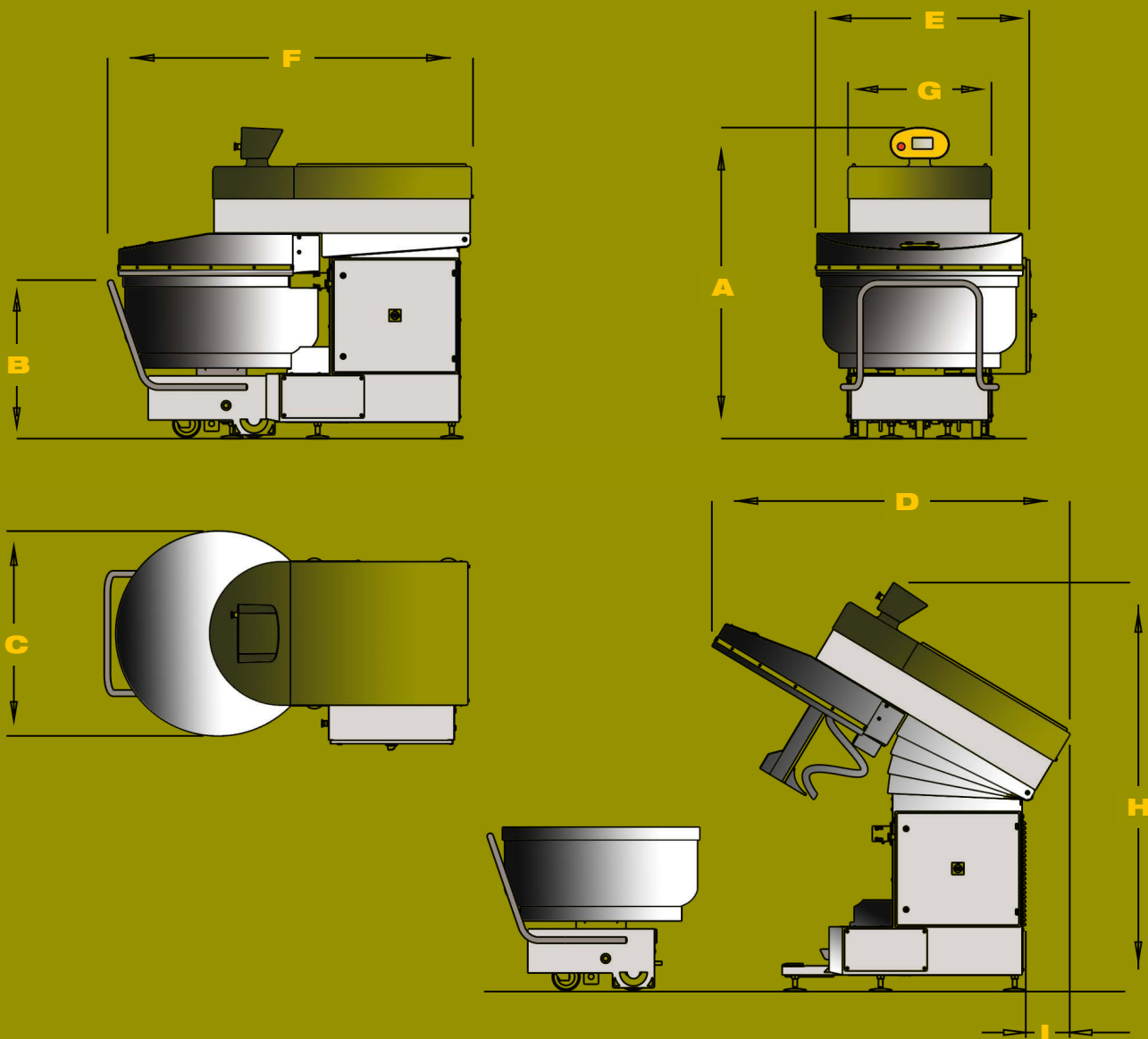
Rotazione della vasca a velocità variabile controllata elettronicamente e programmabile a seconda delle esigenze di lavorazione degli impasti, per ottimizzarne la qualità.

Bowl rotation with variable speed electronically controlled according to the kneading needs.

Inversione del senso di rotazione della vasca in prima velocità.

Bowl rotation device in first speed.

PROPORZIONI / DIMENSIONS



Dati Tecnici/Technical features	SPI	160A	200 A	250 A	300 A
A	mm	1690	1690	1690	1690
B	mm	864.5	924.5	895	975
C	mm	899	899	1045	1045
D	mm	1861	1828	1950	1910
E	mm	1126	1126	1203	1203
F	mm	1865	1865	1983	1983
G	mm	782	782	782	782
H	mm	2230	2230	2230	2230
I	mm	260	260	260	260
Capacita' impasto Max - Max kneading capacity	kg	160	200	250	300
Capacita' vasca (nominale) - Bowl capacity (nominal value)	l	250	300	360	430
Potenza installata - Drawn power	kW	10	10	13.6	13.6
Massa macchina - Net weight	kg	1210	1220	1366	1376
Volume imballo - Packing volume	m ³	4.4	4.4	4.4	4.4
Imballo - (Pallet)	mm	2050(w)x1250(l)x1853(h)			
Imballo con gabbia - Wooden crate	mm	2160(w)x1360(l)x1980(h)			
Connessione elettrica - plug couling		3PH + Gr	3PH + Gr	3PH + Gr	3PH + Gr