



SPI F



Cumple la
norma
EN 453 rev.
2015

Amasadora de espiral de artesa fija

La nueva gama de amasadoras SPI es la unión entre la cultura y la tradición de Esmach en cuanto a la calidad de proceso de todas las masas para panificación en pizzería, pastelería, y la evolución tecnológica, considerada en la investigación de cada uno de sus componentes. Robustez estructural, extrema versatilidad de uso, fiabilidad y seguridad a niveles de excelencia, diligencia considerable en las etapas de proceso, ergonomía y diseño cautivador exaltan la mejor tradición de la masa y la proyectan hacia el futuro.

SPI, con sus 10 modelos de 30 kg a 300 kg de masa, es la gama de última generación con una línea sencilla y moderna en los modelos con panel de mandos electro-mecánico o electrónico.

Esmach ha concentrado, con resultados excelentes, la investigación y el control de los diferentes parámetros para la gestión y desarrollo de la masa, teniendo en cuenta los productos de nueva tendencia, las propiedades reológicas de los compuestos, su duración y su temperatura final, también prestando una gran atención a la versatilidad de uso, con referencia a la cantidad mínima y máxima de masa.

Características estándar

- Estructura de acero, ampliada y reforzada de manera apropiada para conferir robustez a la máquina amasadora también en las etapas más laboriosas del proceso y así transferir enteramente a la masa toda la energía mecánica desarrollada mediante el utensilio.
- Revestimientos exteriores pintados con uso de polvos epoxi, idóneos para el contacto con alimentos.
- Tres ruedas con tacos antideslizantes para la estabilización y la nivelación al suelo facilitan el desplazamiento de la máquina asegurando mayor eficacia de limpieza en la zona debajo de la estructura.
- Artesa de acero inoxidable con borde reforzado; también columna y espiral de acero inoxidable.
- Lid transparente en material apto para el contacto con alimentos de conformidad con las más estrictas normas higiénicas y de seguridad.
- Tapa plana innovadora de ABS tratado en la superficie con anti-arañazo, dividida en dos partes.
- Cuadro eléctrico de potencia en una caja con grado de protección IP55 para una protección adecuada contra los polvos de harina y los chorros de agua.
- Transmisión directa de potencia para la rotación de la espiral y de la artesa mediante correas de transmisión trapezoidales a través de poleas multipistas.
- Motores independientes para artesa y espiral para los modelos de 60 a 300 kg. Motor único para los modelos de 30 y 45 kg.
- Dos velocidades de trabajo para artesa y espiral.
- Inversión de la dirección de rotación de la artesa en primera velocidad (*excepto los modelos 30 y 45 kg*).
- Consola de mandos funcional e innovadora, con posibilidad de rotación tanto a la derecha como a la izquierda con ángulo operativo de 120° para permitir una postura ideal de trabajo también en los pequeños obradores.

- El panel de control electrónico, con teclado de membrana, permite programar y controlar el ciclo de trabajo con modalidad manual o automática. Permite memorizar hasta 9 recetas.
- Tensión de alimentación: 400 V/3/50 Hz (tensiones diferentes a petición)

Plus

- Relación equilibrada entre la rotación de la artesa y de la espiral para garantizar el flujo correcto de la masa y el tratamiento suave y delicado de la misma.
- Perfecta geometría de la espiral que sigue las paredes de la artesa y la correcta dimensión artesa-espiral-cuchilla, en perfecto acoplamiento para obtener unas masas regulares, suaves y refinadas también con unas cantidades mínimas de masa.
- Correcta velocidad de espiral y de artesa para garantizar una gestión óptima de las masas y sus amasijos mediante alargamientos y estiramientos, lo que permite una elaboración continua y constante con una reducción considerable de los tiempos y un calentamiento reducido de la masa.

Accesorios opcionales

- Carretilla para el desplazamiento de la máquina.
- La máquina con panel de mandos electrónico se puede dotar con los accesorios siguientes:
- Lid+grid: rejilla de acero inoxidable además de la tapadera (lid).
 - Dosificador de agua directamente en la artesa con contador de litros, mezclador temperatura manual, detección de la temperatura en el display.
 - Detector de temperatura de la masa con sensor por infrarrojos, visualización en el display y posibilidad de parada de la máquina, o Detector de temperatura por inmersión con sonda externa, conectado a la ficha.



MODELOS :	Descripción
SPI 30 F E	Amasadora con capacidad de aprox. 30 kg de masa (aprox. 18-20 kg de harina). Diámetro de la artesa 450 mm. Panel de mandos electrónico.
SPI 30 F M	Amasadora con capacidad de aprox. 30 kg de masa (aprox. 18-20 kg de harina). Diámetro de la artesa 450 mm. Panel de mandos electromecánico.
SPI 45 F E	Amasadora con capacidad de aprox. 45 kg de masa (aprox. 30 kg de harina). Diámetro de la artesa 530 mm. Panel de mandos electrónico.
SPI 45 F M	Amasadora con capacidad de aprox. 45 kg de masa (aprox. 30 kg de harina). Diámetro de la artesa 530 mm. Panel de mandos electromecánico.
SPI 60 F E	Amasadora con capacidad de aprox. 60 kg de masa (aprox. 40 kg de harina). Diámetro de la artesa 550 mm. Panel de mandos electrónico.
SPI 60 F M	Amasadora con capacidad de aprox. 60 kg de masa (aprox. 40 kg de harina). Diámetro de la artesa 550 mm. Panel de mandos electromecánico.
SPI 80 F E	Amasadora con capacidad de aprox. 80 kg de masa (aprox. 50-54 kg de harina). Diámetro de la artesa 700 mm. Panel de mandos electrónico.
SPI 80 F M	Amasadora con capacidad de aprox. 80 kg de masa (aprox. 50-54 kg de harina). Diámetro de la artesa 700 mm. Panel de mandos electromecánico.
SPI 100 F E	Amasadora con capacidad de aprox. 100 kg de masa (aprox. 62-65 kg de harina). Diámetro de la artesa 700 mm. Panel de mandos electrónico.
SPI 100 F M	Amasadora con capacidad de aprox. 100 kg de masa (aprox. 62-65 kg de harina). Diámetro de la artesa 700 mm. Panel de mandos electromecánico.
SPI 130 F E	Amasadora con capacidad de aprox. 130 kg de masa (aprox. 75-80 kg de harina). Diámetro de la artesa 800 mm. Panel de control electrónico.
SPI 130 F M	Amasadora con capacidad de aprox. 130 kg de masa (aprox. 75-80 kg de harina). Diámetro de la artesa 800 mm. Panel de mandos electromecánico.
SPI 160 F E	Amasadora con capacidad de aprox. 160 kg de masa (aprox. 100 kg de harina). Diámetro de la artesa 900 mm. Panel de mandos electrónico.
SPI 160 F M	Amasadora con capacidad de aprox. 160 kg. de masa (aprox. 100 kg. de harina). Diámetro de la artesa 900 mm. Panel de mandos electromecánico.
SPI 200 F E	Amasadora con capacidad de aprox. 200 kg de masa (aprox. 125 kg de harina). Diámetro de la artesa 900 mm. Panel de mandos electrónico.
SPI 200 F M	Amasadora con capacidad de aprox. 200 kg. de masa (aprox. 125 kg. de harina). Diámetro de la artesa 900 mm. Panel de mandos electromecánico.
SPI 250 F E	Amasadora con capacidad de aprox. 250 kg de masa (aprox. 150 kg de harina). Diámetro de la artesa 1045 mm. Panel de mandos electrónico.
SPI 300 F E	Amasadora con capacidad de aprox. 300 kg. de masa (aprox. 200 kg. de harina). Diámetro de la artesa 1045 mm. Panel de mandos electrónico.

ACCESORIOS OPCIONALES

Descripción	Opción: LID + GRID
Carretilla para el desplazamiento de la máquina amasadora.	
Lid+grid: rejilla de acero inoxidable además de la tapadera (lid) (solo para máquina con panel de mandos electrónico).	
Dosificador de agua directamente en la artesa con contador de litros, mezclador temperatura manual, detección de la temperatura en el display (solo para máquina con panel de mandos electrónico).	
Detector de temperatura de la masa con sensor por infrarrojos, visualización en el display y posibilidad de parada de la máquina (solo para máquina con panel de mandos electrónico).	
Detector de temperatura por inmersión con sonda externa, conectado a la ficha (solo para máquina con panel de mandos electrónico).	





Amasadora de espiral de artesa fija SPI F

Propiedad de Esmach SpA - toda reproducción prohibida

DATOS TÉCNICOS		SPI F							
		30	45	60	80	100	130	160	200
A	mm	477	477	565	588	588	735	735	735
B	mm	978	978	1150	1207	1207	1450	1495	1495
C	mm	1378	1378	1530	1563	1563	1625	1610	1610
D	mm	741	791	911	886	936	870	883	943
E	mm	1879	1864	1705	1751	1776	1890	1945	1975
F	mm	562	562	675	741	741	875	948	948
G	mm	181	131	153	189	139	224	202	142
Peso máquina	kg	218	222	360	417	417	630	680	705
Peso máquina sobre paleta	kg	239	243	395	452	452	660	716	741
Peso máquina con guacal	kg	301	305	479	536	536	744	800	825
Peso máquina con caja	kg	323	327	556	613	613	765	821	846
Medidas exteriores máquina sobre paleta	mm	1150x650x1550		1300x850x1730			1600x1000x1750		
Medidas exteriores embalaje (guacal /caja)	mm	1250x750x1670		1400x950x1820			1700x1100x1850		
Capacidad masa min/max (a)	kg	2/30	2.5/45	3/60	3.5/80	4/100	4/130	4.5/160	4.5/200
Capacidad artesa	L	50	60	95	120	145	200	250	290
1a/2a velocidad rotación espiral	r.p.m.	100/200			103/207				
1a/2a velocidad rotación artesa	r.p.m.	10/20		7.5/14	7.5/15		10/20		
Potencia instalada	kW	1.5		2.57	4.55		6.8	8.4	
Potencia motor espiral	kW	1.5-0.75 (b)		2.2 - 1.5	4 - 3		5.9 - 4.05	7.5 - 4.8	
Potencia motor artesa	kW	-		0.37-0.25	0.55-0.37		0.9-0.45		
Tensión (c)	V	400							
Frecuencia (c)	Hz	50							
Número de fases (c)	-	3 ~ + PE							
Conexión eléctrica		3PH+Gr							

(a) la capacidad máxima de masa indicada, se refiere a una proporción agua/harina no inferior a 60% (harina W = 250, P/L = 0,4); ella se reduce cuando se reduce la proporción de (cantidad agua)/(cantidad harina)

(b) motor único para espiral y artesa

(c) estos valores representan el caso más frecuente; cuando tensión y/o frecuencia y/o número de fases son diferentes, prevalecerá, en todo caso, lo que indica la placa de identificación de la máquina.



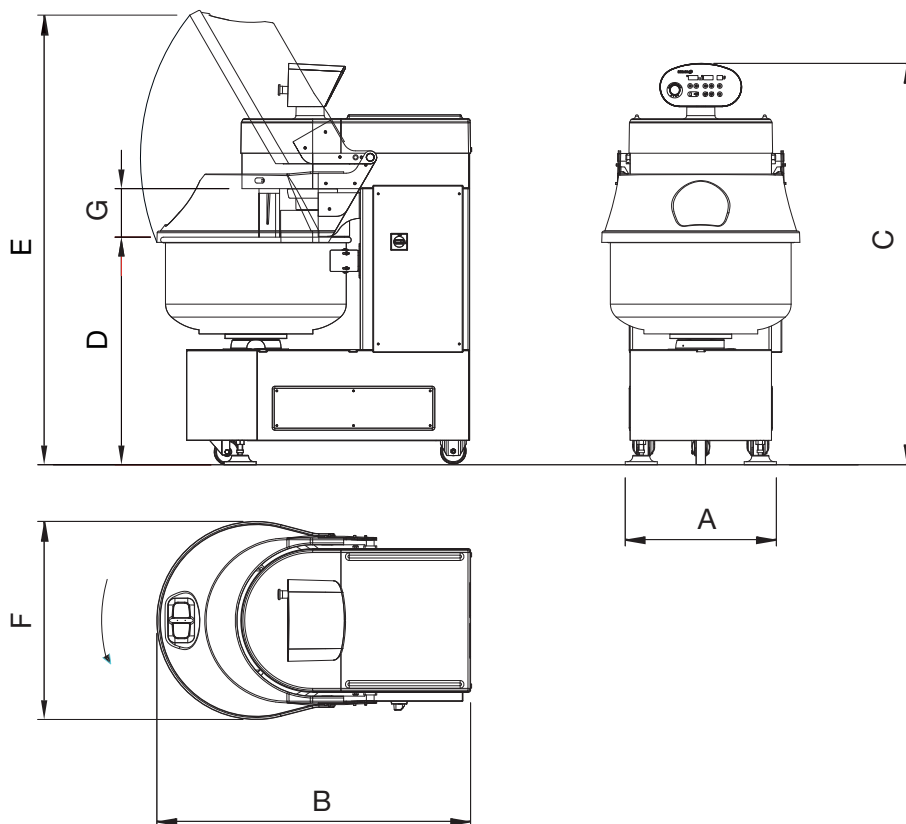
Panel de mandos electrónico para SPI F



Panel de mandos electro-mecánico para SPI F



Carretilla para el desplazamiento de SPI F



2/2 versión 02 Mayo 2017

Propiedad de Esmach SpA - toda reproducción prohibida

