



# SPI Performance



## Amasadora automática de espiral de artesa fija

La amasadora SPI Performance es la síntesis entre robustez estructural, modernidad de construcción, extrema versatilidad de uso, ya que siempre tiene como referencia la calidad de las etapas de proceso de todas las masas para panificación, pizzería, pastelería así como fiabilidad y seguridad con niveles de excelencia.

SPI Performance está disponible en dos modelos con panel de mandos electrónico: MINI, de 2,5 a 45 Kg de masa y MIDI, de 3,5 a 80 Kg de masa. 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.

La tapadera transparente de protección (LID), en material apto para el contacto con alimentos, permite al polvo de harina estar en su interior eliminando la dispersión de todos agentes sensibilizantes y protegiendo así la salud de los operarios.

### Características estándar

- Robustez excelente típica de Esmach, unida a una elección mirada desde el sector automotivo: plataformas comunes con más medidas dimensionales y componentes comunes para asegurar disponibilidad de piezas de recambio así como velocidad del servicio post-venta.
- Estructura de acero desarrollada de manera apropiada para conferir estabilidad a la máquina amasadora también en las etapas de proceso más laboriosas y así transferir completamente a la masa la energía mecánica desarrollada mediante el utensilio.
- Revestimientos exteriores pintados con dos capas de tratamiento anticorrosión y uso de polvos epoxi, idóneos para el contacto con alimentos.
- Tapa del cabezal amasadora de ABS termoformado.
- 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.
- ntatto norme di igiene e sicurezza.

- Cuadro eléctrico de potencia en una caja con grado de protección IP55 para proteger adecuadamente la máquina contra los polvos de harina y los chorros de agua.
- Motores independientes para artesa y espiral para el modelo MIDI. Motor único para el modelo MINI.
- Dos velocidades de trabajo para artesa y espiral.
- Inversión de la dirección de rotación de la artesa en primera velocidad en el modelo MIDI.

### Accesorios opcionales

- Lid+grid: rejilla de acero inoxidable además de la tapadera (lid). Dos tapaderas sobrepuestas e independientes. "LID" superior cerrado y transparente y "GRID" inferior de acero inoxidable. Después de los primeros dos minutos de mezclado, la tapadera (LID) se puede abrir.

### Panel de mandos

- El panel de mandos con teclado de membrana, sencillo y intuitivo, permite programar y controlar el ciclo de trabajo con modalidad manual o automática. Permite memorizar hasta 9 recetas.

### MODELOS :

#### Descripción

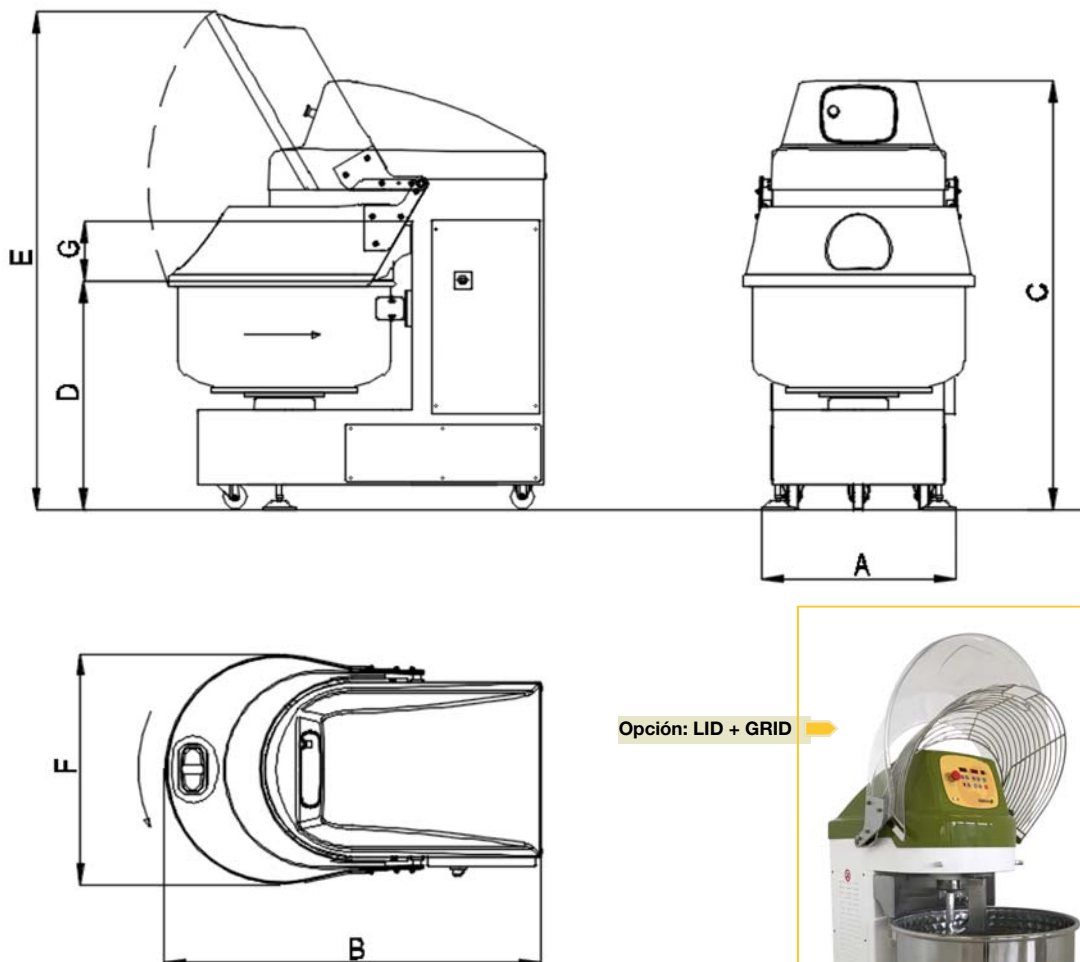
SPI Performance MINI	Amasadora con capacidad de aprox. 45 kg de masa (aprox. 30 kg de harina) Diámetro de la artesa 530 mm. Panel de mandos electrónico.
SPI Performance MIDI	Amasadora con capacidad de aprox 80 kg de masa (aprox. 50-54 kg de harina) Diámetro de la artesa 700 mm. Panel de mandos electrónico.

### ACCESORIOS OPCIONA-

LID + GRID	Rejilla de acero inoxidable además de la tapadera (solo para máquina con panel de mandos electrónico)
------------	---



**AMASADORA AUTOMÁTICA DE ESPIRAL DE ARTESA FIJA - SPI PERFORMAN-**



Opción: LID + GRID

2/2 versión 00 Mayo 2017

Propiedad de Esmach SpA - toda reproducción prohibida

Datos Técnicos	SPI Performance	MINI	MIDI
A	mm	477	588
B	mm	1000	1250
C	mm	1370	1560
D	mm	791	886
E	mm	1892	1795
F	mm	590	771
G	mm	131	188
Capacidad masa min./max.	kg	2+45	3+80
Capacidad artesa (nominal)	l	60	120
Potencia instalada	kW	1.5	4.55
Peso	kg	225	417
Embalaje (paleta)	(w)x(l)x(h) mm	1150x650x1550	1300x850x1730
Embalaje (guacal)	(w)x(l)x(h) mm	1250x750x1670	400x950x1820