



# TSPI 250-300



## Amasadora de espiral autobasculante

TSPI es una amasadora autobasculante de tipo compacto que se compone de una amasadora de espiral SPI acoplada establemente con un levantador hidráulico desarrollado para levantar verticalmente toda la estructura y, mediante un movimiento de rotación, volcar el mezclado en la artesa sobre el banco de trabajo, o en una tolva de divisoras volumétricas apropiada, a la derecha o a la izquierda, según el modelo elegido.

TSPI, por lo tanto, combina las características de funcionalidad, modernidad, ergonomía y calidad de las prestaciones propias de las amasadoras SPI con la eficacia de un sistema de levantamiento y descarga confiable y seguro, lo que permite destinar el mezclado terminado a la etapa de proceso sucesiva sin ningún esfuerzo físico por parte del operario.

### Características estándar

- Tapa de ABS termoformado antichoque.
- Panel de mandos con teclado de membrana en el modelo electrónico, lo que permite programar y controlar el ciclo de trabajo con modalidad manual o automática. Permite memorizar hasta 9 recetas.
- Artesa, espiral y columna de acero inoxidable de alta resistencia.
- Lid: tapadera de artesa en material plástico transparente idóneo para el contacto con alimentos de conformidad con las más estrictas normas higiénicas y de seguridad.
- Instalación eléctrica en una caja con grado de protección IP55.
- Estructura rígida monolítica resistente a torsión, revestimientos pintados con polvos epoxi.
- Accesos para simplificar la inspección y el mantenimiento ordinario.
- Sistema hidráulico de levantamiento y descarga.
- Columna ubicada a la derecha o a la izquierda, alta o baja, según las exigencias de descarga.
- Panel de mandos del levantador con mandos a dos manos y acción mantenida que incluye:
  - mandos de control de subida y bajada
  - mandos para rotación de artesa en la fase de descarga

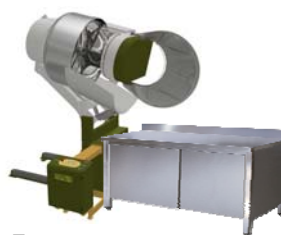
### Accesorios opcionales

- Lid+grid : rejilla de acero inoxidable además de la tapadera (lid)
- La máquina, con panel de mandos electrónico, se puede dotar con los siguientes accesorios :
- Detector de temperatura de masa con sensor por infrarrojos, visualización en el display y posibilidad de parada de la máquina.

### Configuraciones

#### DESCARGA ALTA, EN LA TOLVA

- TSPI HR - descarga lateral derecha
- TSPI HL - descarga lateral izquierda



#### D E - CO

#### SCARGA BAJA, SOBRE BANCO

- TSPI BR - descarga lateral derecha
- TSPI BL - descarga lateral izquierda

### PRESUPUESTOS PARA REALIZACIONES ESPECIALES

Para alturas de descarga superiores a 1800 mm y hasta 3100 mm y/o para modelos con descarga automática y protección de rejilla entera (líneas industriales) se puede prever una realización personalizada según especificaciones.

### Panel de mandos electrónico y levantador



**MODELOS - Descarga sobre banco**

		Descripción
TSPI 250 BR	En preparación	Amasadora con capacidad de aprox. 250 kg de masa (aprox. 150 kg de harina) Diámetro de la artesa 1045 mm. Descarga lado derecho sobre banco.
TSPI 250 BL	En preparación	Amasadora con capacidad de aprox. 250 kg de masa (aprox. 150 kg de harina) Diámetro de la artesa 1045 mm. Descarga lado izquierdo sobre banco.
TSPI 300 BR	En preparación	Amasadora con capacidad de aprox. 300 kg de masa (aprox. 200 kg de harina) Diámetro de la artesa 1045 mm. Descarga lado derecho sobre banco.
TSPI 300 BL	En preparación	Amasadora con capacidad de aprox. 300 kg de masa (aprox. 200 kg de harina) Diámetro de la artesa 1045 mm. Descarga lado izquierdo sobre banco.

**MODELOS - Descarga en la tolva**

		Descripción
TSPI 250 HR	En preparación	Amasadora con capacidad de aprox. 250 kg de masa (aprox. 150 kg de harina) Diámetro de la artesa 1045 mm. Descarga lado derecho en la tolva.
TSPI 250 HL	En preparación	Amasadora con capacidad de aprox. 250 kg de masa (aprox. 150 kg de harina) Diámetro de la artesa 1045 mm. Descarga lado izquierdo en la tolva.
TSPI 300 HR	En preparación	Amasadora con capacidad de aprox. 300 kg de masa (aprox. 200 kg de harina) Diámetro de la artesa 1045 mm. Descarga lado derecho en la tolva.
TSPI 300 HL	En preparación	Amasadora con capacidad de aprox. 300 kg de masa (aprox. 200 kg de harina) Diámetro de la artesa 1045 mm. Descarga lado izquierdo en la tolva.

**ACCESORIOS OPCIONALES**

		Descripción
		Lid + grid: rejilla de acero inoxidable además de la tapadera (lid)
		Detector de temperatura de masa con sensor por infrarrojos, visualización en el display y posibilidad de parada de la máquina (solo para máquina con panel de mandos electrónico)



**IMPASTATRICE AUTOMATICA ROVESCIBILE TSPI 250-300**

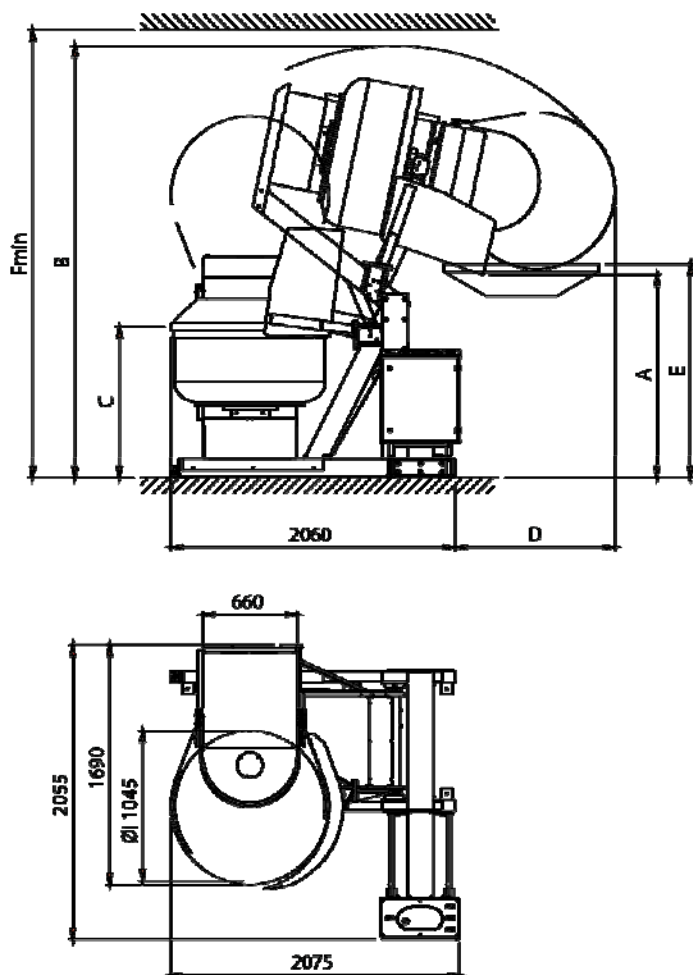
**NOR16A001\_00**

**AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH TIPPING DEVICE TSPI 250-300**

**AMASADORA DE ESPIRAL AUTOMÁTICA AUTOBASCULANTE TSPI 250-300**

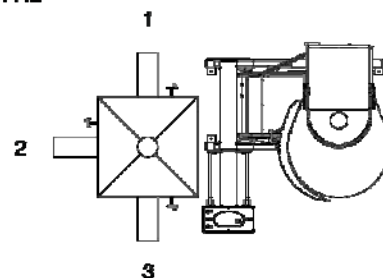
Propiedad de Esmach SpA -toda reproducción prohibida

2/2 versión 01 Enero 2017

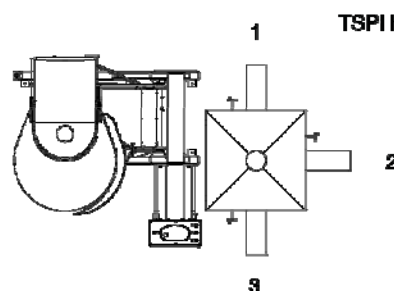


**ABBINAMENTI / TIPO DE ACOPLAMIENTO**

**TSPI HL**



**TSPI HR**



**INDICARE SEMPRE IL TIPO DI ABBINAMENTO DESIDERATO SECONDO LA NUMERAZIONE IN FIGURA, SPECIFICANDO SE E' SINISTRO (L) O DESTRO (R).**

SIEMPRE INDICAR EL TIPO DE ACOPLAMIENTO QUE SE DESEA HACER SEGÚN LA NUMERACIÓN DE FIGURA, ESPECIFICANDO SI IZQUIERDO (L) O DERECHO (R)

**R=SCARICO SU BANCO DA LAVORO**  
DESCARGA SOBRE BANCO DE TRABAJO

**H=SCARICO SU SPEZZATRICE VOLUMETRICA**  
DESCARGA SOBRE DIVISORA VOLUMÉTRICA

IMPASTATRICE AUTOMATICA ROVESCIBILE // AMASADORA AUTOMÁTICA AUTOBASCULANTE						
DATI TECNICI - DATOS TÉCNICOS	TSPI	250 BR 250 BL	300 BR 300 BL	250 HR 250 HL	300 HR 300 HL	
A	mm	1430	1430	1720	1720	
B	mm	3010	3010	3200	3200	
C	mm	970	1045	970	1045	
D	mm	1120	1120	990	990	
E	mm	900	900	1750	1750	
F	mm	3110	3110	3300	3300	
<b>POTENZA INSTALLATA - POTENCIA INSTALADA</b>	<b>kW</b>	<b>12,9</b>	<b>12,9</b>	<b>12,9</b>	<b>12,9</b>	
<b>POTENZA MAX ASSORBITA - POTENCIA MAX. ABSORBIDA</b>	<b>kW</b>	<b>11,8</b>	<b>11,8</b>	<b>11,8</b>	<b>11,8</b>	
<b>CONNESSIONE ELETTRICA - CONEXIÓN ELÉCTRICA</b>		<b>3PH+Gr</b>	<b>3PH+Gr</b>	<b>3PH+Gr</b>	<b>3PH+Gr</b>	
<b>PESO - PESO</b>	<b>kg</b>	<b>1470</b>	<b>1470</b>	<b>1800</b>	<b>1800</b>	