

IMPASTATRICE AUTOMATICA
A SPIRALE A VASCA FISSA

SPI Performance



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 

DESCRIZIONE

L'Impastatrice a vasca fissa **SPI PERFORMANCE**

esprime la sintesi tra robustezza strutturale, modernità costruttiva, estrema versatilità di impiego, avendo sempre come riferimento la qualità delle lavorazioni di tutti gli impasti per panificazione, pizzeria, pasticceria nonché l'affidabilità e la sicurezza a livelli di eccellenza.

MINI

MIDI

SPI Performance è declinata in 2 modelli, in versione elettronica:

MINI, da 2÷45 kg d'impasto

MIDI, da 3÷80 kg d'impasto

Esmach ha concentrato, con risultati straordinari, la ricerca ed il controllo dei diversi parametri per la gestione e lo sviluppo dell'impasto, tenendo in considerazione i prodotti di nuova tendenza, le proprietà reologiche dei composti, la loro durata e la loro temperatura finale, con grande attenzione anche alla versatilità di impiego, con riferimento al quantitativo minimo e massimo di impasto.

La protezione LID trasparente, in materiale adatto al contatto alimentare, permette alla polvere di farina di rimanere al suo interno eliminando la dispersione di agenti sensibilizzanti a tutela della salute degli operatori.



Robustezza straordinaria di Esmach, unita alla sapiente scelta del settore automotive: piattaforme comuni a più taglie dimensionali e componenti comuni per garantire reperibilità di ricambi e velocità del servizio post vendita.

Struttura in carpenteria di acciaio opportunamente studiata per conferire rigidità all'assetto dell'impastatrice anche nelle lavorazioni più impegnative e trasferire per intero all'impasto l'energia meccanica sviluppata dall'utensile.

Rivestimenti esterni verniciati con trattamento anti-corrosione. Verniciatura a polveri epossidiche, compatibili per il contatto alimentare.

Coperchio della testata in ABS termoformato

Tre ruote con piedini antiscivolo per la stabilizzazione ed il livellamento a pavimento, agevolano lo spostamento della macchina per un'efficace pulizia della zona sottostante la struttura.

Vasca inox con bordo di rinforzo, piantone e spirale inox.

Copertura LID trasparente in materiale adatto al contatto alimentare, in conformità alle più restrittive norme di igiene e sicurezza.

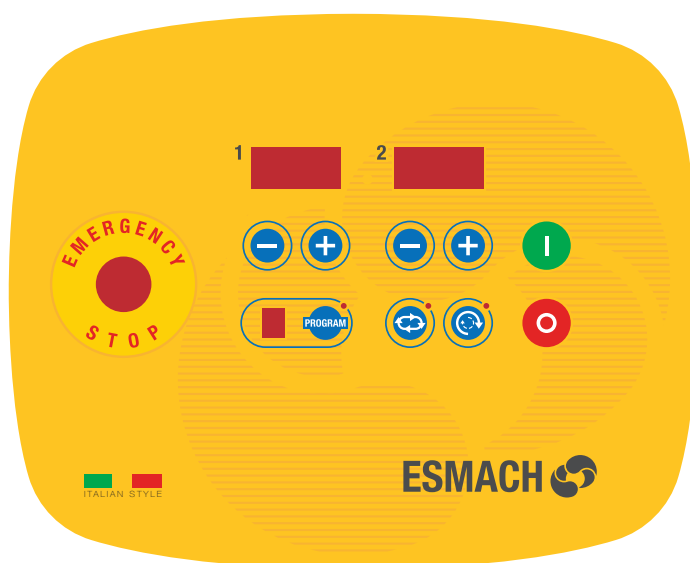
Quadro elettrico di potenza racchiuso in una cassetta grado di protezione IP55 per un'adeguata protezione dalla polvere di farina e dagli spruzzi d'acqua.

Motori indipendenti per vasca e spirale per il modello MIDI. Motore unico per il modello MINI.

Due velocità di lavoro per vasca e spirale.

Inversione del senso di rotazione della vasca in prima velocità nel modello MIDI.

[pannello comandi
semplice ed intuitivo]



FINO A NOVE RICETTE MEMORIZZABILI

Il pannello tastiera a membrana, consente di programmare e controllare il ciclo di lavoro in modalità manuale o automatica. Permette di memorizzare fino a 9 ricette di lavoro

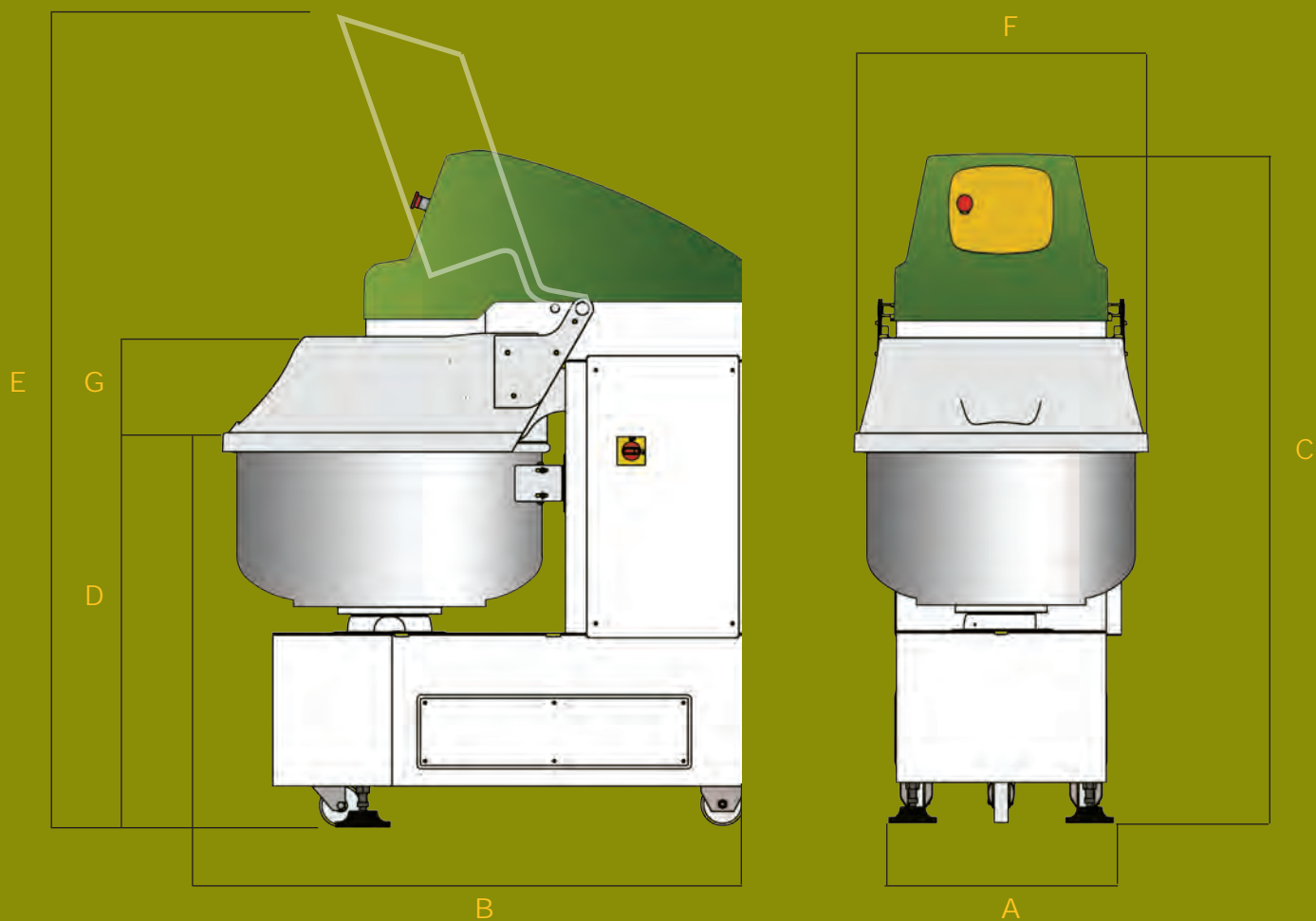
OPTION

Lid+ Grid griglia in acciaio inox in aggiunta alla copertura lid.

Due coperture sovrapposte ed indipendenti. "LID" superiore chiusa e trasparente e "GRID" inferiore in acciaio inox. Dopo i primi due minuti di impasto, la copertura LID può essere aperta.



PROPORZIONI



Dati Tecnici	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
Capacità impasto min-MAX	kg	2÷45	3÷80
Capacità vasca (nominale)	l	60	120
Potenza instalata	kW	1.5	4.55
Weight	kg	225	417
Imballo - Pallet (w)x(l)x(h)	mm	1150x650x1550	1300x850x1730
Imballo - Gabbia (w)x(l)x(h)	mm	1250x750x1670	400x950x1820

Service Hot line:
 service@esmach.com
 +0039 0444 419762

ESMACH - Codice AF50872980K rev.00

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence