



# SPI 160-300 A



## Impastatrice a spirale a vasca estraibile

**Nuova impastatrice automatica a spirale a vasca estraibile destinata all'impiego intensivo nei laboratori artigianali ed industriali che necessitano di una macchina ad alte prestazioni, in grado di produrre impasti in rapida successione e con un elevato standard qualitativo.**

**La SPI 160-300A nasce dalle solide basi della storica impastatrice ISE NA, un vero e proprio punto di riferimento per tecnologia di lavorazione dell'impasto ed affidabilità; nel nuovo progetto questi fondamentali requisiti sono stati ulteriormente migliorati e sviluppati, grazie ad una costruzione moderna e razionale, a nuove funzioni automatiche e ad originali soluzioni tecniche.**

### Caratteristiche standard

- Struttura in carpenteria d'acciaio rinforzata e irrigidita per sopportare le sollecitazioni meccaniche derivanti dall'impiego industriale gravoso, montata su 6 piedini anti-scivolo con sistema di livellamento a pavimento.
- Macchina rialzata dal pavimento per favorire la pulizia della superficie sottostante.
- Rivestimenti esterni verniciati con impiego di polveri epossidiche (contatto alimentare).
- Superfici frontali del corpo macchina completamente rivestite in acciaio inox.
- Protezione della vasca con coperchio chiuso in acciaio inox per una drastica riduzione dell'emissione delle polveri in ambiente.
- Coperchio testata in ABS termoformato antiurto e antigraffio.
- Vasca inox.
- Piantone, spirale e griglia in acciaio inox ad alta resistenza.
- Testata mobile con meccanismo di sollevamento e discesa a funzionamento oleodinamico per consentire l'inserimento e l'estrazione del carrello-vasca.
- Sistema automatico idraulico di aggancio e sgancio del carrello con dispositivo di pre-aggancio che agevola l'accoppiamento su superfici non perfettamente regolari.
- Trasmissione del movimento alla vasca con doppio sistema a ruota-frizione nei modelli 250 A – 300 A. Nei modelli 160 A – 200 A trasmissione con singola ruota.
- Trasmissione del movimento alla spirale a mezzo di pulegge con cinghie.
- Movimento di rotazione della spirale a due velocità.
- Movimento di rotazione della vasca a velocità variabile controllata elettronicamente e programmabile a seconda delle esigenze di lavorazione degli impasti, per ottimizzarne la qualità.  
Due velocità di lavoro per vasca per il modello SPI 130 A.
- Dispositivo di inversione della rotazione vasca in prima velocità.
- Pannello comandi montato su consolle ruotabile sia destra che a sinistra di 120 °, a funzionamento elettronico con pulsanti a membrana e schermo di visualizzazione LCD grafico di grandi dimensioni. Possibilità di impostare, memorizzare e richiamare 99 ricette, funzione segnalazione anomalie e richiamo manutenzione programmata in base alle ore di funzionamento.
- Quadro elettrico di potenza racchiuso in una cassetta grado di protezione IP 55, per un'adeguata protezione dalla polvere di farina e dagli spruzzi d'acqua.
- Carrello porta-vasca, con maniglione ergonomico, adatto all'abbinamento con tutti i sollevatori oleodinamici ed a vite, con scarico su banco o su tramoggia, di fabbricazione Esmach.
- Alimentazione elettrica: V. 400/3/50 Hz (tensioni diverse a richiesta)



#### Opzioni / accessori

- Carrello supplementare intercambiabile completo di vasca.
- Struttura esterna in acciaio inox.
- Lettore della temperatura effettiva al cuore dell'impasto con sonda a infrarossi e visualizzazione su display.

Particolare trasmissione del movimento alla vasca a singola ruota nei modelli 160A-200A.



#### MODELLI

	Descrizione
<b>SPI 160 A</b>	<b>Impastatrice a vasca estraibile con capacità kg. 160 di pasta ( kg.100 circa di farina).</b> Diametro vasca mm. 899, comandi elettronici avanzati, vasca velocità variabile.
<b>SPI 160 C</b>	<b>Carrello supplementare completo di vasca estraibile da 160 kg</b>
	<b>Descrizione</b>
<b>SPI 200 A</b>	<b>Impastatrice a vasca estraibile con capacità kg. 200 di pasta ( kg.125 circa di farina).</b> Diametro vasca mm. 899, comandi elettronici avanzati, vasca velocità variabile.
<b>SPI 200 C</b>	<b>Carrello supplementare completo di vasca estraibile da 200 kg</b>
	<b>Descrizione</b>
<b>SPI 250 A</b>	<b>Impastatrice a vasca estraibile con capacità kg. 250 di pasta ( kg.150 circa di farina).</b> Diametro vasca mm. 1045, comandi elettronici avanzati, vasca velocità variabile.
<b>SPI 250 C</b>	<b>Carrello supplementare completo di vasca estraibile da 250 kg</b>
	<b>Descrizione</b>
<b>SPI 300 A</b>	<b>Impastatrice a vasca estraibile con capacità kg. 300 di pasta ( kg.200 circa di farina).</b> Diametro vasca mm. 1045, comandi elettronici avanzati, vasca velocità variabile.
<b>SPI 300 C</b>	<b>Carrello supplementare completo di vasca estraibile da 300 kg</b>

#### ACCESSORI

	Descrizione
LT	Lettore della temperatura d'impasto ad infrarossi (per macchina in partenza dalla Sede ovvero, installazione in fabbrica).



Impastatrice a spirale a vasca estraibile SPI 160-300 A

Proprietà di Esmach SpA - riproduzione vietata



SPI 300 A con testata rialzata



Pannello comandi per i modelli SPI 160 A - 200A - 250 A - 300 A

2/2 versione 02 ottobre 2017

**Compatibilità carrelli per impastatrice a vasca estraibile :**

CARRELLO IN CARPENTERIA TIPO "B"	ISE NA	SPI A	kg	Codice
<b>TRASMISSIONE VASCA CON RUOTA DI TRASCINAMENTO</b>				
			160	AF01B000105
			200	AF01B000106
			250	AF01B000107
			300	AF01B000108
<b>TRASMISSIONE VASCA A INGRANAGGI</b>				
CARRELLO IN CARPENTERIA TIPO "C"	SPI A Hybrid		kg	Codice
			160	AF01B000204
			200	AF01B000203
			250	AF01B000202
			300	AF01B000201

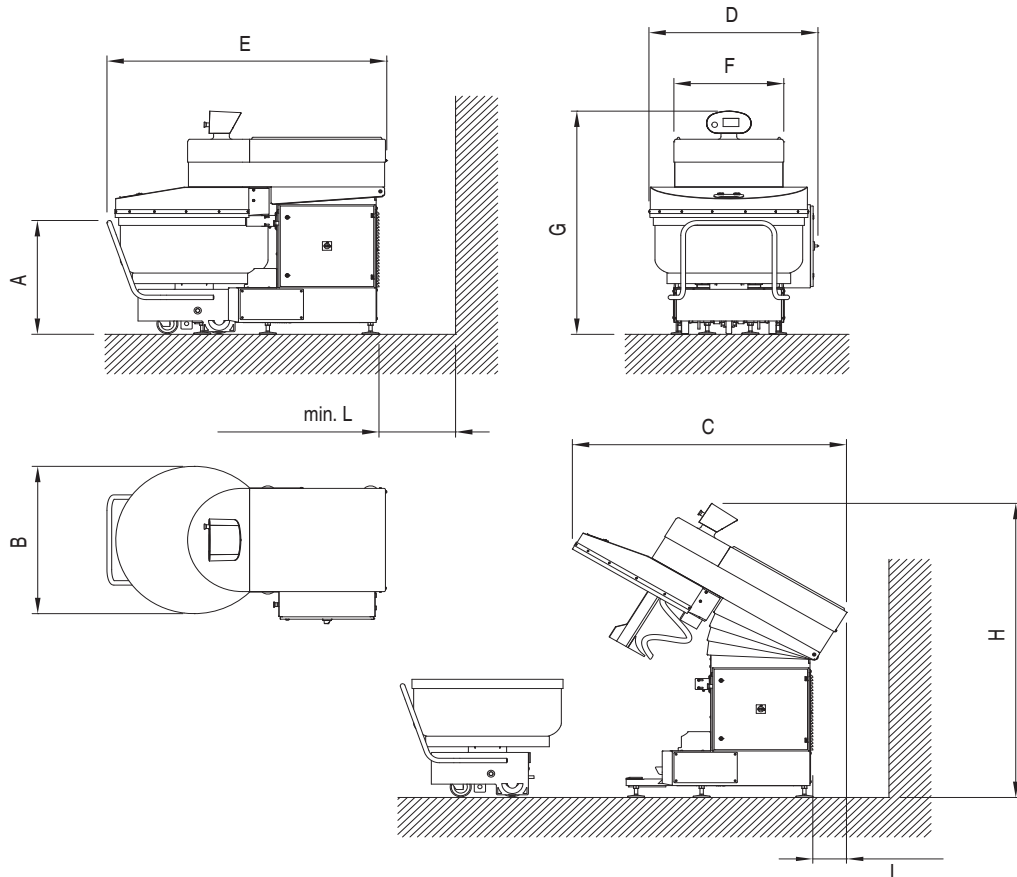
Per clienti in possesso di vecchi carrelli (ISE C) in ghisa con trasmissione vasca ad ingranaggi



**IMPASTATRICE A SPIRALE CON VASCA ESTRAIBILE**

NOR13B001

**SPIRAL MIXER WITH REMOVABLE BOWL**



DATI TECNICI		SPI 160 A	SPI 200 A	SPI 250 A	SPI 300 A
A	mm	864,5	924,5	895	975
B (diametro interno - inner diameter)	mm	899	899	1045	1045
C	mm	1861	1828	1950	1910
D	mm	1126	1126	1203	1203
E	mm	1865	1865	1983	1983
F	mm	782	782	782	782
G	mm	1690	1690	1690	1690
H	mm	2230	2230	2230	2230
I	mm	260	260	260	260
L	mm	380	380	380	380
Capacità impasto Max - max kneading capacity	Kg	160	200	250	300
Capacità vasca (nominale) Bowl capacity (nominal)	l	250	300	360	430
Potenza installata - Drawn power	kW	10	10	13,6	13,6
Potenza max assorbita - max absorbed power	kW	10	10	13,6	13,6
Massa	kg	1210	1220	1366	1376
Volume imballo - packing volume	m <sup>3</sup>	4,4	4,4	4,4	4,4
Imballo- (Pallet)	mm	2050(w) - 1250(l) - 1853(h)			
Imballo con gabbia - Wooden crate	mm	2160(w) - 1360(l) - 1980(h)			
Connessione elettrica - Plug coupling		3PH + Gr			