



# SPI Performance Evo

Proprietà di Esmach SpA - riproduzione vietata



## Impastatrice automatica a spirale a vasca fissa

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

SPI Performance Evo è declinata in quattro modelli, in versione elettronica, da 45 kg d'impasto a 100 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 alla versatilità d'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.

### Caratteristiche standard

- Robustezza straordinaria unita alla saggia 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 a doppio ciclo di verniciatura, con impiego di polveri epossidiche, compatibili per il contatto alimentare.
- Coperchio della testata in metallo verniciato.
- 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 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 i modelli 60 - 80 - 100 ; Motore unico per il modello 45.
- Due velocità di lavoro per vasca e spirale.
- Inversione del senso di rotazione della vasca in prima velocità nel modello MIDI.

### Accessori - optional

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.

### Pannello comandi

Il pannello comandi a membrana, semplice ed intuitivo, permette di programmare e controllare il ciclo di lavoro in modalità manuale o automatica. Consente di memorizzare fino a 9 ricette di lavoro.



## MODELLI

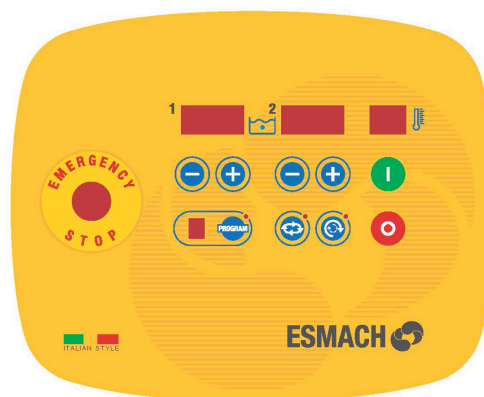
SPI Performance Evo 45	Impastatrice con capacità fino a kg. 45 circa di pasta (kg. 30 circa di farina). Diametro della vasca mm. 530. Comando elettronico.
SPI Performance Evo 60	Impastatrice con capacità fino a kg. 60 circa di pasta (kg. 40 circa di farina). Diametro della vasca mm. 550. Comando elettronico.
SPI Performance Evo 80	Impastatrice con capacità fino a kg. 80 circa di pasta (kg. 50-54 circa di farina). Diametro della vasca mm. 700. Comando elettronico.
SPI Performance Evo 100	Impastatrice con capacità fino a kg. 100 circa di pasta (kg. 62-65 circa di farina). Diametro della vasca mm. 700. Comando elettronico.

## ACCESSORI

LID + GRID	Griglia in acciaio inox in aggiunta alla copertura lid
------------	--



*Impasti ben idratati e mai surriscaldati*

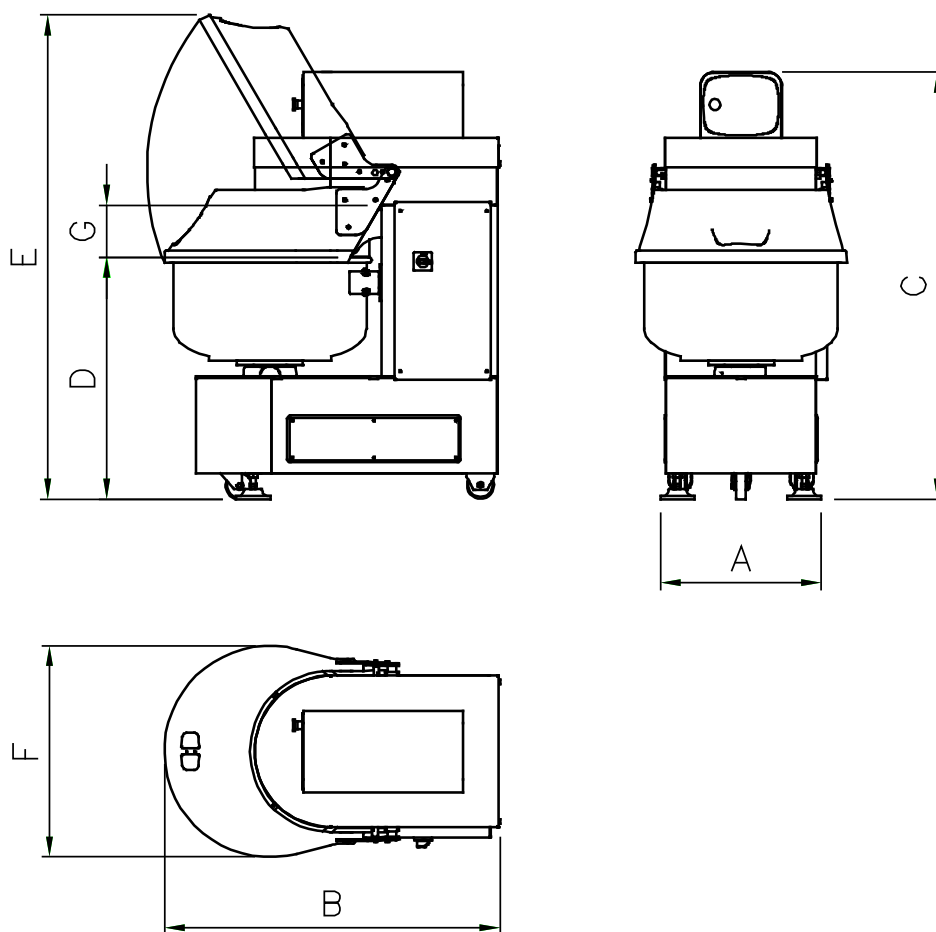
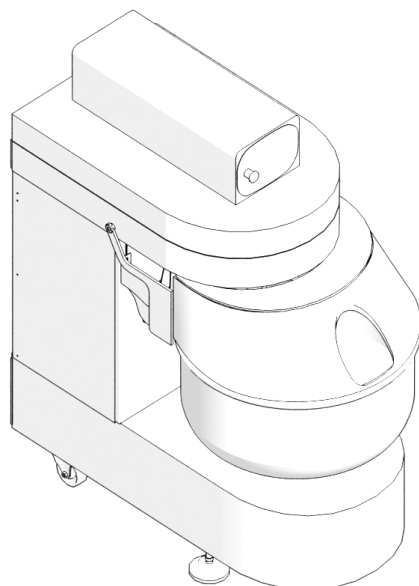


*Pannello elettronico semplice e intuitivo*



IMPASTATRICE AUTOMATICA A SPIRALE A VASCA FISSA SPI PERFORMANCE EVO

SPI PERFORMANCE EVO AUTOMATIC SPIRAL MIXER



Proprietà di Esmach SpA - riproduzione vietata



## Impastatrice automatica a spirale a vasca fissa SPI Performance Evo

DATI TECNICI / TECHNICAL DATA SPI PERFORMANCE EVO		45	60	80	100
A	mm	477	565	588	588
B	mm	1000	1150	1250	1250
C	mm	1362	1550	1558	1558
D	mm	791	910	884	934
E	mm	1892	1702	1766	1792
F	mm	592	675	771	771
G	mm	131	153	189	139
Massa macchina / Machine mass	kg	220	385	420	420
Massa con solo pallet / Mass with pallet only	kg	230	380	452	445
Massa con gabbia / Mass with crate	kg	260	415	487	480
Massa con cassa / Mass with case	kg	300	455	527	520
Dimensioni esterne (macchina su pallet)/ Overall dimensions (machine on pallet)	mm	1100x650x1510	1300x850x1695		
Dimensioni esterne Imballo (gabbia/cassa) / Overall packing dimensions (crate/case)	mm	1110x660x1565	1310x870x1750		
Capacità impasto minima - massima (a) / Min - max dough capacity (a)	kg	2,5/45	3/60	3,5/80	4/100
Capacità vasca / Bowl capacity	L	60	95	120	145
1a./2a. Velocità rot. spirale / 1 <sup>st</sup> /2 <sup>nd</sup> Spiral arm rotation speed	r.p.m.	103/206		107/214	
1a./2a. Velocità rot. vasca / 1 <sup>st</sup> /2 <sup>nd</sup> Bowl rotation speed	r.p.m.	10/20	7,5/15	8/16	
Potenza installata / Installed power	kW	1,5	2,57	4,55	4,55
Potenza motore spirale / Spiral arm motor power	kW	1,5 - 0,75	2,2 - 1,5	4 - 3	4 - 3
Potenza motore vasca / Bowl motor power	kW	-	0,37 - 0,25	0,55 - 0,37	0,55 - 0,37
Tensione (c) / Voltage (c)	V	400			
Frequenza (c) / Frequency (c)	Hz	50			
Numero fasi (c) / No. of phases (c)	-	3PH+Gr			

(a) la capacità massima di impasto indicata si riferisce a un rapporto acqua/farina non inferiore al 60%

(farina W = 250, P/L = 0,4); essa si riduce al diminuire del rapporto (quantità acqua)/(quantità farina)

(b) motore unico per spirale e vasca

(c) questi valori rappresentano il caso più frequente; ove tensione e/o frequenza e/o numero di fasi fossero diversi, farà comunque fede quanto riportato nella targa identificativa della macchina (vedi par. 2.5) /

(a) the max. mixture capacity shown refers to a water/flour ratio not less than 60% ( flour W= 250, P/L= 0,4); it reduces in the ratio decrease:(water quantity)/(flour quantity)

(b) same motor both for spiral arm and bowl

(c) these values represent the most frequent case; if voltage and/or frequency and/or No. of phases would be different, the specifications shown on the identification plate will be valid (see par. 2.5)