



# SPI F



conforme  
alla norma  
EN 453  
rev. 2015

## Impastatrice a spirale a vasca fissa

La nuova SPI è l'unione tra la cultura e la tradizione di Esmach nella qualità delle lavorazioni di tutti gli impasti per panificazione, pizzeria, pasticceria e l'evoluzione tecnologica, considerata nella ricerca di ogni suo singolo componente.

Robustezza strutturale, estrema versatilità di impiego, affidabilità e sicurezza a livelli d'eccellenza, elevata accuratezza nelle lavorazioni, ergonomia e design accattivante esaltano la migliore tradizione dell'impasto proiettandola nel futuro.

SPI declinata in 10 modelli da 30 kg a 300 kg d'impasto, è la gamma di ultima generazione, dalla linea semplice e moderna, nelle versioni elettromeccanica o elettronica.

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.

### Caratteristiche STANDARD e PLUS

- Struttura in carpenteria di acciaio opportunamente allargata e irrobustita 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 impiego di polveri epossidiche, compatibili per il contatto alimentare.
- 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.
- Lid trasparente in materiale adatto al contatto alimentare in conformità alle più restrittive norme igieniche e sicurezza.
- Innovativa copertura piana in ABS trattato superficialmente con antigraffio, divisa in due parti.
- 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.
- Trasmissione diretta di potenza per la rotazione della spirale e della vasca affidata a cinghie di trasmissione trapezoidali su pulegge multigole.
- Motori indipendenti per vasca e spirale per i modelli da 60 a 300 kg. Disponibile opzione 2 motori anche per i modelli 30 e 45 kg.
- Due velocità di lavoro per vasca e spirale.
- **Rapporto equilibrato tra rotazione vasca e spirale per il giusto flusso della pasta e per il trattamento soffice e delicato dell'impasto.**
- **Perfetta geometria della spirale che segue le pareti della vasca e il giusto dimensionamento vasca - spirale - piantone, in combinazione perfetta per ottenere impasti regolari, soffici e raffinati anche con minimi quantitativi di pasta.**
- **Corretta velocità di spirale e vasca per una straordinaria gestione degli impasti ed il loro sviluppo attraverso allungamenti e stiramenti, che consente la lavorazione continua e costante con una sensibile riduzione dei tempi di lavoro ed un contenuto riscaldamento dell'impasto.**



Pannello comandi elettromeccanico



Pannello comandi elettronico



Impasti regolari anche con quantitativi minimi di pasta

### Optional

La macchina può essere dotata dei seguenti accessori:

- Carrellino per lo spostamento della macchina



- Lid + grid: griglia in acciaio inox in aggiunta alla copertura lid
- Dosatore d'acqua direttamente sulla vasca con contaltri, miscelatore temperatura manuale, rilevazione della temperatura su display



**MODELLI**

Proprietà di Esmach Ali Group Srl - riproduzione vietata

SPI 30 F E	Impastatrice con capacità kg. 30 circa di pasta (kg.18-20 circa di farina) Diametro della vasca mm. 450. Comando elettronico.
SPI 30 F M	Impastatrice con capacità kg. 30 circa di pasta (kg.18-20 circa di farina) Diametro della vasca mm. 450. Comando elettromeccanico.
SPI 45 F E	Impastatrice con capacità kg. 45 circa di pasta (kg.30 circa di farina). Diametro della vasca mm. 530. Comando elettronico.
SPI 45 F M	Impastatrice con capacità kg. 45 circa di pasta (kg.30 circa di farina). Diametro della vasca mm. 530. Comando elettromeccanico.
SPI 60 F E	Impastatrice con capacità kg. 60 circa di pasta (kg.40 circa di farina). Diametro della vasca mm. 550. Comando elettronico.
SPI 60 F M	Impastatrice con capacità kg. 60 circa di pasta (kg.40 circa di farina). Diametro della vasca mm. 550. Comando elettromeccanico.
SPI 80 F E	Impastatrice con capacità kg. 80 circa di pasta (kg.50-54 circa di farina). Diametro della vasca mm. 700. Comando elettronico.
SPI 80 F M	Impastatrice con capacità kg. 80 circa di pasta (kg.50-54 circa di farina). Diametro della vasca mm. 700. Comando elettromeccanico.
SPI 100 F E	Impastatrice con capacità kg. 100 circa di pasta (kg.62-65 circa di farina). Diametro della vasca mm. 700. Comando elettronico.
SPI 100 F M	Impastatrice con capacità kg. 100 circa di pasta (kg.62-65 circa di farina). Diametro della vasca mm. 700. Comando elettromeccanico.
SPI 130 F E	Impastatrice con capacità kg. 130 circa di pasta (kg.75-80 circa di farina). Diametro della vasca mm. 800. Comando elettronico.
SPI 130 F M	Impastatrice con capacità kg. 130 circa di pasta (kg.75-80 circa di farina). Diametro della vasca mm. 800. Comando elettromeccanico.
SPI 160 F E	Impastatrice con capacità kg. 160 circa di pasta (kg.100 circa di farina). Diametro della vasca mm. 900. Comando elettronico.
SPI 160 F M	Impastatrice con capacità kg. 160 circa di pasta (kg.100 circa di farina). Diametro della vasca mm. 900. Comando elettromeccanico.
SPI 200 F E	Impastatrice con capacità kg. 200 circa di pasta (kg.125 circa di farina). Diametro della vasca mm. 900. Comando elettronico.
SPI 200 F M	Impastatrice con capacità kg. 200 circa di pasta (kg.125 circa di farina). Diametro della vasca mm. 900. Comando elettromeccanico.
SPI 250 F E	Impastatrice con capacità kg. 250 circa di pasta (kg.150 circa di farina). Diametro della vasca mm. 1045. Comando elettronico.
SPI 300 F E	Impastatrice con capacità kg. 300 circa di pasta (kg.200 circa di farina). Diametro della vasca mm. 1045. Comando elettronico.

**ACCESSORI**

	Carrellino per lo spostamento dell'impastatrice
	Lid + grid: griglia in acciaio inox in aggiunta alla copertura lid
	Dosatore d'acqua direttamente sulla vasca con contaltri, miscelatore temperatura manuale, rilevazione della temperatura su display



Opzione: LID + GRID



DATI TECNICI / TECHNICAL DATA		SPI 30 F	SPI 45 F	SPI 60 F	SPI 80 F	SPI 100 F	SPI 130 F	SPI 160 F	SPI 200 F	SPI 250 F	SPI 300 F
A	mm	477	477	565	588	588	735	735	735	735	735
B	mm	978	978	1150	1207	1207	1413	1495	1495	1640	1640
C	mm	1378	1378	1530	1563	1563	1610	1610	1610	1719	1719
D	mm	741	791	911	886	936	862	883	943	932	1009
E	mm	1879	1864	1705	1751	1776	1864	1945	1975	2144	2182
F	mm	562	562	675	741	741	847	948	948	1069	1069
G	mm	181	131	153	189	139	222	202	142	219	142
Massa macchina / Machine mass	kg	218	222	360	417	417	624	680	705	843	850
Massa con solo pallet / Mass with pallet only	kg	226	230	380	452	445	640	716	741	893	900
Massa con gabbia / Mass with crate	kg	256	260	415	487	480	690	800	825	968	975
Massa con cassa / Mass with case	kg	296	300	455	527	520	720	821	846	1038	1045
Dimensioni esterne (macchina su pallet) / Overall dimensions (machine on pallet)	mm	1150x650x1550		1300x850x1600			1650x1050x1750			1800x1250x1930	
Dimensioni esterne Imballo (gabbia/cassa) / Overall packing dimensions (crate/case)	mm	1200x700x1550		1350x900x1700			1650x1050x1750			1900x1350x2030	
Capacità impasto minima/massima (a) / Min - max dough capacity (a)	kg	2/30	2,5/45	3/60	3,5/80	4/100	4/130	4,5/160	4,5/200	10/250	10/300
Capacità vasca / Bowl capacity	L	50	60	95	120	145	200	250	290	360	430
1a/2a Velocità rot. spirale / 1 <sup>st</sup> /2 <sup>nd</sup> Spiral arm rotation speed	r.p.m.	103/206			107/214			97-194			
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		10,8/21,6			10/20	
Potenza installata / Installed power	kW	1,5	1,5	2,57	4,55	4,55	6,8	8,4	8,4	11,8	11,8
Potenza motore spirale / Spiral arm motor power	kW	1,5-0,75 (b)		2,2 - 1,5	4 - 3	4 - 3	5,9 - 4,05	7,5 - 4,8	7,5 - 4,8	10,3-7	10,3-7
Potenza motore vasca / Bowl motor power	kW	-	-	0,55-0,37	0,55-0,37	0,55-0,37	0,9-0,45	0,9-0,45	0,9-0,45	1,5-0,75	1,5-0,75
Tensione (c) / Voltage (c)	V	400									
Frequenza (c) / Frequency (c)	Hz	50									
Numero fasi (c) / No. of phases (c)	-	3 Ph + 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) / (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) motore unico per spirale e vasca / (b) same motor both for spiral arm and bowl

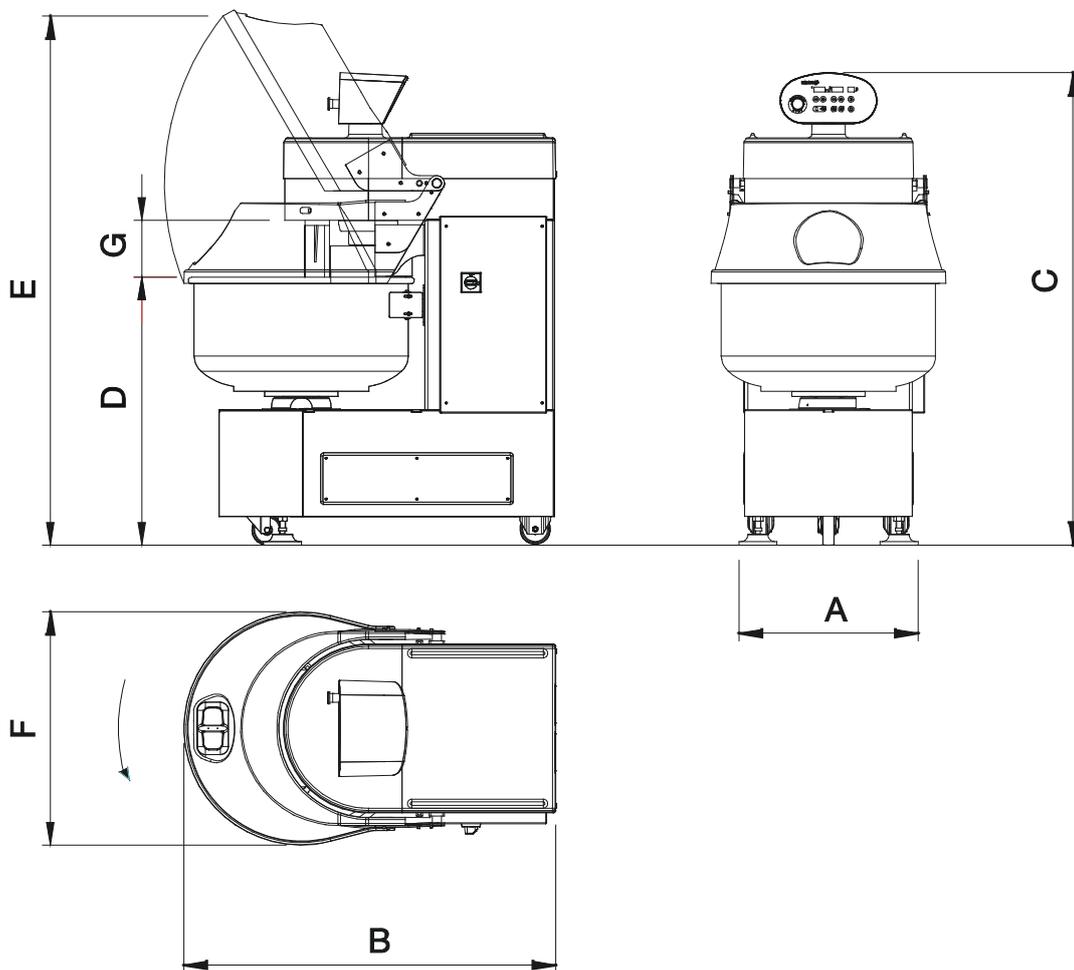
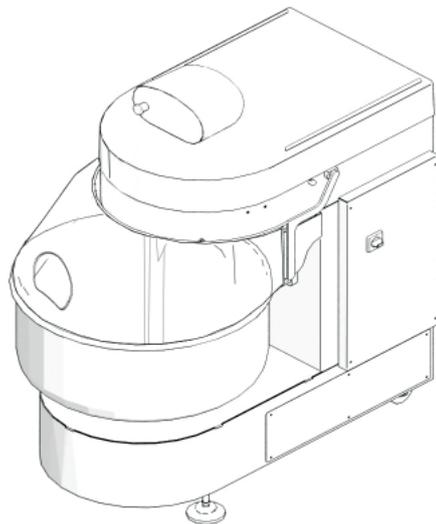
(c) questi valori rappresentano il caso più frequente; ove tensione e/o frequenza e/o numero di fasi fossero diversi, farà comunque fede quanto riportato nella targa identificativa della macchina / (c) these values represent the most frequent case; should voltage and/or frequency and/or no. of phases be different, the specifications shown on the identification plate will be valid only.



IMPASTATRICE A SPIRALE SPI F

NOR12A001

SPI F SPIRAL MIXER

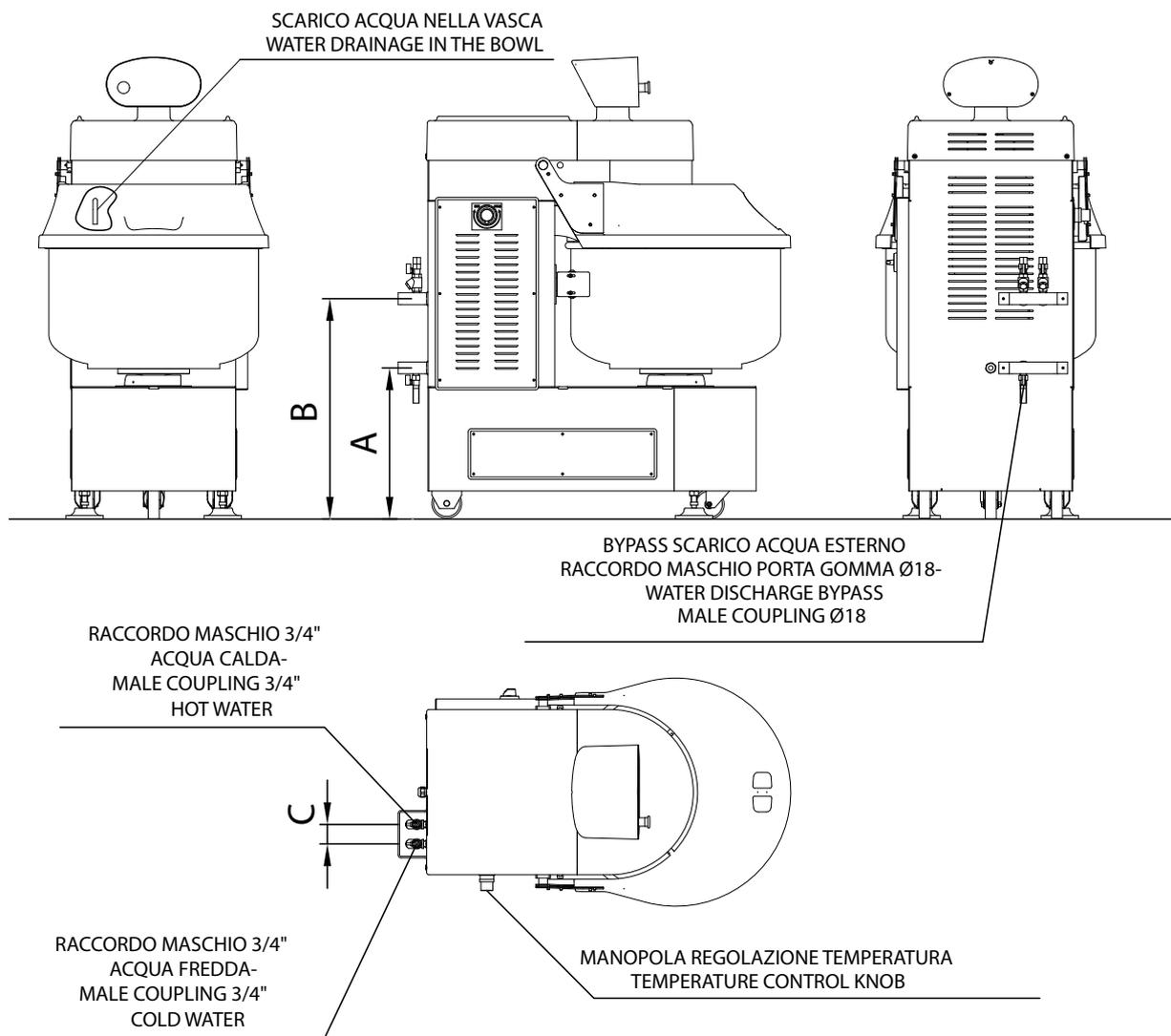


Proprietà di Esmach Ali Group Srl - riproduzione vietata



SPI F - ALLACCIAMENTO IDRAULICO (solo per macchine dotate di sistema di dosaggio acqua)

SPI F - HYDRAULIC CONNECTION (only for machine equipped with water dispenser system)



\*\* l'impianto viene fornito con due tubi flessibili l=1,5 m f-f 3/4" per l'ingresso acqua e un tubo flessibile l=1,5 m diametro 18 per lo scarico bypass  
 \*\* the water dispenser includes 2 exible tubes l=1,5 m f-f 3/4" for the water input and a exible tube l=1,5 m 18 diameter fot the discharge bypass

DATI TECNICI SPI F		30 / 45	60 / 80 / 100	130 / 160 / 200	250 / 300
SPI F TECHNICAL FEATURES					
A	mm	510	511	313	430
B	mm	570	745	805	664
C	mm	66	66	66	66