



TSPI 250 - 300

Proprietà di Esmach Ali Group Srl - riproduzione vietata



Impastatrice a spirale autorovesciante

TSPI è un'impastatrice auto-rovesciante, composta da un'impastatrice a spirale SPI stabilmente accoppiata ad un sollevatore oleodinamico, predisposto per alzarne verticalmente l'intera struttura con un movimento di rotazione, rovesciare l'impasto contenuto nella vasca sul sottostante banco di lavoro, oppure all'interno dell'appropriata tramoggia di spezzatrici volumetriche, a destra o a sinistra, a seconda del modello prescelto. TSPI associa dunque le caratteristiche di funzionalità, modernità, ergonomia e qualità delle prestazioni proprie delle impastatrici SPI all'efficacia di un affidabile e sicuro sistema di sollevamento e scarico che permette di destinare l'impasto ultimato alla lavorazione successiva senza alcuno sforzo fisico da parte dell'operatore.

Caratteristiche standard

- Coperchio in ABS termoformato antiurto.
- Pannello tastiera a membrana nella versione elettronica, consente di programmare e controllare il ciclo di lavoro in modalità manuale o automatica. Consente di memorizzare fino a 9 ricette
- Vasca, spirale e piantone inox ad alta resistenza.
- Lid: coperchio vasca in materiale plastico trasparente adatto al contatto alimentare in conformità alle più restrittive norme igieniche e di sicurezza.
- Impianto elettrico alloggiato in cassetta grado di protezione IP55.
- Struttura rigida monolitica a prova di torsione, rivestimenti verniciati con polveri epossidiche.
- Accessi per semplificare ispezione e manutenzione ordinaria.
- Sistema di sollevamento a funzionamento oleodinamico.
- Colonna posizionata a destra o sinistra, alta o bassa, a seconda delle esigenze di scarico.
- Scivolo compreso
- Pannello comandi sollevatore con pulsanti a due mani ad azione mantenuta e comprende:
 - comandi di salita e discesa
 - comandi per la rotazione vasca in fase di scarico

Accessori - optional

- Lid+grid: griglia in acciaio inox in aggiunta alla copertura lid
- Rilevatore della temperatura della pasta con sensore ad infrarossi, visualizzazione su display e possibilità di arresto della macchina.

Configurazioni

SCARICO ALTO, SU TRAMOGGIA
TSPI HR - scarico laterale destro
TSPI HL - scarico laterale sinistro



SCARICO BASSO, SU BANCO
TSPI BR - scarico laterale destro
TSPI BL - scarico laterale sinistro

ESECUZIONI SPECIALI, SU PREVENTIVO

Per altezze di scarico maggiori di mm 1800 e fino a mm 3100 e/o per versioni con scarico automatico e protezioni a gabbia intera (versioni industriali) sono previste esecuzioni personalizzate, su specifica.

Pannello comandi elettronico e sollevatore



**MODELLI - scarico su banco**

TSPI 250 BR	Impastatrice con capacità kg. 250 circa di pasta (kg.150 circa di farina). Diametro della vasca mm. 1045. Scarico destro su banco
TSPI 250 BL	Impastatrice con capacità kg. 250 circa di pasta (kg.150 circa di farina). Diametro della vasca mm. 1045. Scarico sinistro su banco
TSPI 300 BR	Impastatrice con capacità kg. 300 circa di pasta (kg.200 circa di farina). Diametro della vasca mm. 1045. Scarico destro su banco
TSPI 300 BL	Impastatrice con capacità kg. 300 circa di pasta (kg.200 circa di farina). Diametro della vasca mm. 1045. Scarico sinistro su banco

MODELLI - scarico su tramoggia

TSPI 250 HR	Impastatrice con capacità kg. 250 circa di pasta (kg.150 circa di farina). Diametro della vasca mm. 1045. Scarico destro su tramoggia
TSPI 250 HL	Impastatrice con capacità kg. 250 circa di pasta (kg.150 circa di farina). Diametro della vasca mm. 1045. Scarico sinistro su tramoggia
TSPI 300 HR	Impastatrice con capacità kg. 300 circa di pasta (kg.200 circa di farina). Diametro della vasca mm. 1045. Scarico destro su tramoggia
TSPI 300 HL	Impastatrice con capacità kg. 300 circa di pasta (kg. 200 circa di farina). Diametro della vasca mm. 1045. Scarico sinistro su tramoggia

ACCESSORI - OPTIONS

	Lid+grid: griglia in acciaio inox in aggiunta alla copertura lid.
	Rilevatore della temperatura della pasta con sensore ad infrarossi, visualizzazione su display e possibilità di arresto della macchina.

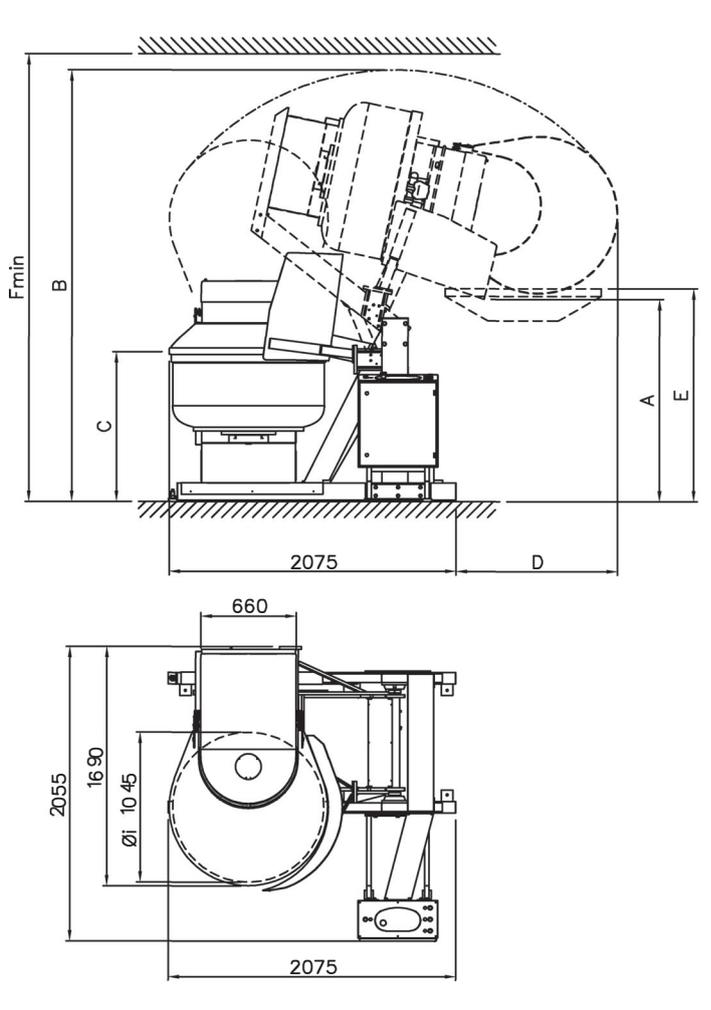


IMPASTATRICE AUTOMATICA ROVESCIBILE TSPI 250-300

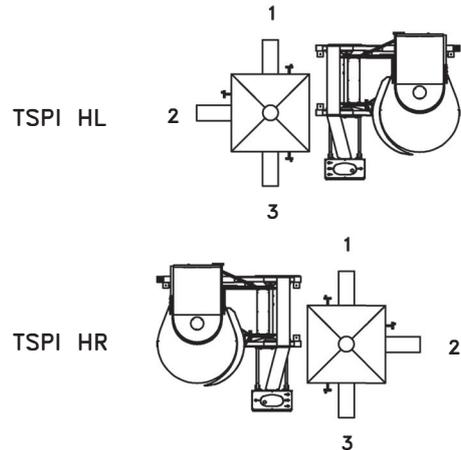
AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH TIPPING DEVICE TSPI 250-300

19/04/2022

Proprietà di Esmach Ali Group Srl - riproduzione vietata



**ABBINAMENTI
TYPES OF COUPLING**



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

SPECIFY TYPE OF COUPLING (LEFT / L - OR
RIGHT / R) AND THE RELEVANT POSITION NO.

B=SCARICO SU BANCO DA LAVORO
UNLOADING ON WORK BENCH

H=SCARICO SU SPEZZATRICE VOLUMETRICA
UNLOADING ON VOLUMETRIC DIVIDER

IMPASTATRICE AUTOMATICA ROVESCIBILE / AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH TIPPING DEVICE					
DATI TECNICI / TECHNICAL FEATURES	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
POTENZA INSTALLATA / INSTALLED POWER	kW	12,9	12,9	12,9	12,9
POTENZA MAX ASSORBITA / MAX ABSORBED POWER	kW	11,8	11,8	11,8	11,8
CONNESSIONE ELETTRICA / PLUG COUPLING		3PH+Gr			
MASSA / MASS	kg	1470	1470	1600	1600

