

ESMACH 



SPI AI CORE

**IMPASTATRICE VERSIONE PLUS
SPIRAL MIXER EDITION PLUS**



CELLE DI CARICO

Le celle di carico consentono di misurare gli ingredienti inseriti in vasca e sono integrate nella logica delle ricette.

LOAD CELLS

The load cells allow you to measure the ingredients placed in the bowl and are integrated into the recipe logic.

PREGI STRENGTHS

DOSATORE ACQUA AUTOMATICO

Evoluzione della versione semiautomatica: permette di erogare l'acqua alla temperatura desiderata senza necessità di interventi meccanici (come la regolazione del miscelatore). La macchina si auto-regola in base ai parametri impostati.

AUTOMATIC WATER DISPENSER

Evolution of the semi-automatic version: allows you to dispense water at the desired temperature without the need for mechanical interventions (such as adjusting the mixer).

The machine self-regulates based on the set parameters. temperature without the need for mechanical interventions (such as adjusting the mixer). The machine self-regulates based on the set parameters.



USCITA SECONDARIA PER DOSATORE ACQUA

Aggiunta la funzione che permette di utilizzare la macchina, quando non in uso, come dosatore d'acqua per altre attrezzature del laboratorio.

SECONDARY OUTLET FOR WATER DISPENSER

Added a function that allows the machine to be used, when not in use, as a water dispenser for other laboratory equipment.





PREGI STRENGTHS

SONDA DI TEMPERATURA AMBIENTALE

Da abbinare al dosatore acqua, consente un'erogazione sempre ottimale grazie a un algoritmo che monitora costantemente la temperatura della farina, dell'ambiente e dell'acqua, tenendo conto anche del calore generato durante l'impasto.

ROOM TEMPERATURE PROBE

When combined with the water dispenser, it ensures consistently optimal dispensing thanks to an algorithm that constantly monitors the temperature of the flour, the environment, and the water, also taking into account the heat generated during kneading.



SONDA DI TEMPERATURA IMPASTO

Rilevatore della temperatura della pasta con sensore ad infrarossi, visualizzazione su display e possibilità di arresto della macchina

DOUGH TEMPERATURE PROBE

Dough temperature detector with infrared sensor display and machine shutdown possibility.



PREGI STRENGTHS

RASCHIATORE

Migliora l'efficienza della lavorazione mantenendo le pareti della vasca pulite e favorendo una migliore amalgama dell'impasto, ottimizza la resa dell'impastatrice, soprattutto con impasti ad alta idratazione. Convoglia l'impasto verso il centro della vasca, riducendo i tempi di lavorazione (è rimovibile).

SCRAPER

Improves processing efficiency by keeping the bowl walls clean and promoting better dough mixing. It optimizes mixer performance, especially with highly hydrated doughs. It directs the dough toward the center of the bowl, reducing processing times (it is removable).



TAPPO VASCA CON SCIVOLO MAGNETICO

Il tappo posto sul fondo della vasca consente il drenaggio dell'acqua durante le operazioni di pulizia. L'optional include uno scivolo magnetico per indirizzare il flusso verso uno scarico a pavimento o un recipiente.

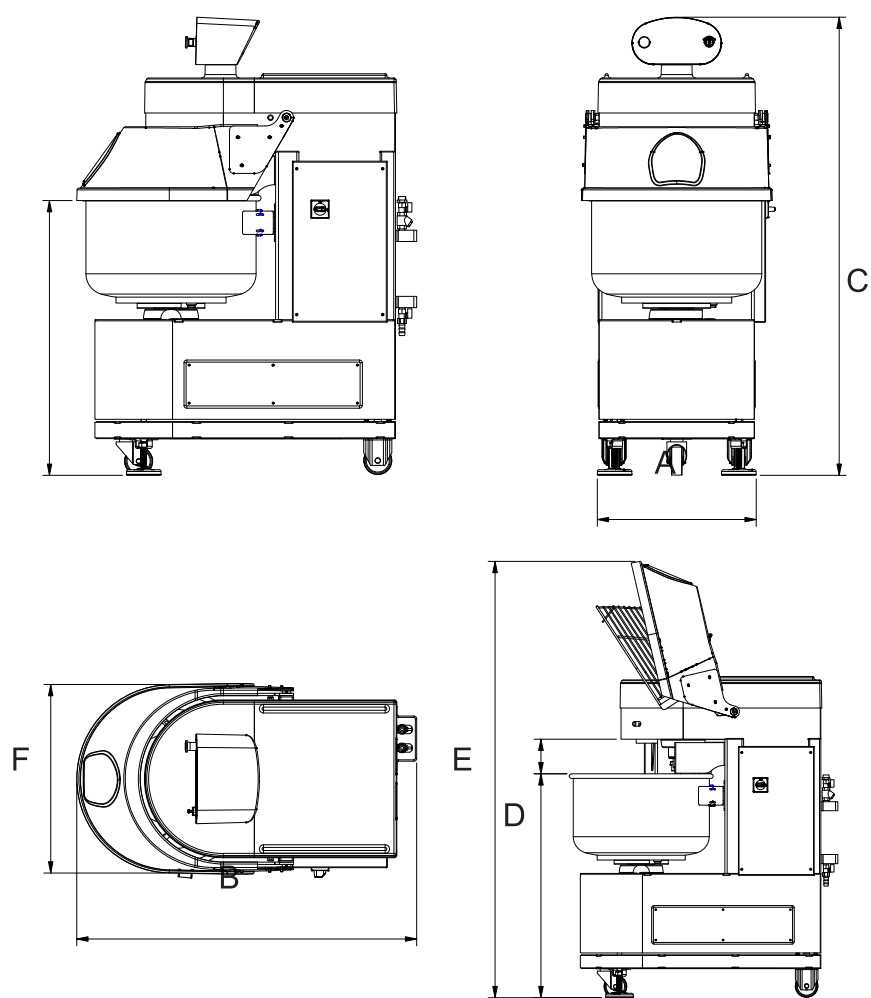
TANK PLUG WITH MAGNETIC CHUTE

The drain plug at the bottom of the tub allows water to drain during cleaning. An optional magnetic chute is available to direct the flow to a floor drain or container.



DIMENSIONI

DIMENSIONS



DIMENSIONE E PESO / SIZE-WEIGHT		60	80	100	130	160	200
A	mm	563	586	586	735	735	735
B	mm	1204	1291	1291	1413	1495	1495
C	mm	1622	1661	1661	1610	1610	1610
D	mm	991.5	985.5	1035.5	962	983	1043
E	mm	1932	1868	1893	1964	2045	2075
F	mm	668	770	770	947	1048	1048
Capacità impasto min-max <i>Min-max dough capacity</i>	mm	3/60	3,5/80	4/100	4/130	4,5/160	4,5/200
Capacità vasca/ <i>Bowl capacity</i>	L	95	120	145	200	250	290
Potenza installata/ <i>Installed power</i>	kw	2,57	4,55	4,55	6,8	8,4	8,4
Alimentazione/ <i>power supply</i>	V Hz	400 V 50 Hz 3Ph + Gr					



ESMACH 

Esmach Ali Group S.r.l.
Via Vittorio Veneto, 143
Grisignano di Z. (VI) - Italy
(+39) 0444 419777
www.esmach.com

Follow
@EsmachAli
    

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence