

ESMACH 



SPI 30-300 AI

IMPASTATRICE AUTOMATICA A SPIRALE A VASCA FISSA
AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH FIXED BOWL

LO SPIRITO THE SOUL

La nuova gamma di impastatrici 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.

Our new SPI range of spiral mixers is the outcome of our culture and know-how in quality processing of all kinds of dough for bakeries, pizzerias and confectionery industries and our meticulous research in product technology. Structural strength, extreme versatility of use, reliability, high standard of safety features, accuracy in the manufacturing process, ergonomics and attractive design: these are the highlights of our proven success in dough making projecting our tradition into the future.

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 e 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. 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.

SPI is available in 10 models with a dough capacity ranging from 30 kg to 300 kg. This is our cutting-edge range of spiral mixers, with a simple and modern line, in the electro-mechanical or electronic version.

Esmach has focused the attention not only on researching and monitoring successfully all aspects regarding the process and dough rising, the latest products, the rheological properties of the mixtures, their timing and their final temperature, but also on versatility of use with optimum results while processing both minimum and maximum capacity of dough to be achieved.

The transparent LID protection for food contact, forces the flour to remain inside the machine, reducing the dispersion of sensitizing allergens that could cause breathing ailments.

30.45.60.80.100.130.160.200.250.300

Innovativa copertura piana in ABS antigraffio, divisa in due parti per agevolare e semplificare l'ispezione e la manutenzione degli organi meccanici.
Innovative scratch-resistant flat cover lid in ABS, made of two separate sections for easy inspection and maintenance of the mechanical parts.

Trasmissione dei movimenti a spirale e vasca con pulegge e cinghie.
Movement transmission to spiral arm and bowl by means of pulleys and V-belts.

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.

Inversione del senso di rotazione della vasca in prima velocità: anche per i modelli 30 e 45 SE CON OPZIONE 2 MOTORI

Independent motors for bowl and spiral arm for models from 60 to 300 kg; 2 motors version, also available for 30 and 45 kg models. Inversione of direction of rotation bowl in first speed also in models 30 and 45 IF WITH 2 MOTOR OPTION



Consolle comandi ruotabile sia a destra che a sinistra con un angolo operativo di 120°.
The control console rotates right and left up to 120 degrees.

Lid trasparente adatto al contatto alimentare in conformità alle più restrittive norme di sicurezza.
Transparent Lid for food contact in compliance with the most restrictive safety regulations.

Rapporto equilibrato tra rotazione, vasca e spirale per il giusto flusso della pasta.
Optimum balance between rotation, bowl and spiral arm enabling an ideal kneading flow.

Piattaforme comuni a più taglie dimensionali e componenti comuni per garantire reperibilità di ricambi e velocità del servizio post vendita.
Common platforms fitted in different frame sizes to ensure availability of spare parts and a speedy after-sale service.

PREGI STRENGTHS

PLUS



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 e un contenuto riscaldamento dell'impasto.

Perfectly shaped spiral arm rotation inside the bowl and accurate proportions between bowl - spiral arm - central bar, well matched together to get homogeneous, soft and distinguished mixtures even using small dough amounts.

Accurate speed of bowl and spiral arm for an excellent dough kneading and its processing through controlled stretches and strains, intended for a continuous and constant handling with a significant reduction of the processing time and of the dough temperature.

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 di 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 due Motori anche per i modelli 30 e 45 kg.
Due velocità di lavoro per vasca e spirale.

Steel frame properly enlarged and strengthened to confer firm stability to the machine structure even during the most demanding processes and to entirely transfer the mechanical energy, developed by the tool, to dough kneading.

Outer paneling painted with an anticorrosion double epoxy powder coating, suitable for food contact.

Stability and levelling on the floor assured by three casters with non-slip feets helpful to handling the machine while cleaning it deeply in the area underneath the frame.

Stainless steel bowl with stainless steel rim for extra support, central bar and spiral arm.

Transparent bowl lid suitable for food contact in compliance with the strictest hygienic and safety regulations.

Innovative flat cover top in scratch-resistant ABS, divided in two sections.

Electric panel in an IP55 protection box against flour dust and water sprays.

Direct power transmission for the rotation of both spiral arm and bowl generated by trapezoidal drive belts on multi-groove pulleys.

Independent motors for bowl and spiral arm in the models from 60 to 300 kg.

Two motor option also available for 30 and 45 kg models.

Two working speeds for bowl and spiral arm.

IL CUORE THE HEART

NUOVE IDEE, NUOVE STRUTTURE

La trasmissione diretta di potenza per la rotazione della spirale e della vasca è affidata a cinghie di trasmissione trapezoidali su pulegge multigole per garantire:

affidabilità meccanica, silenziosità del movimento, attenuazione dei contraccolpi della spirale, facilità di manutenzione;

ampio margine per una riduzione della velocità di lavoro in presenza di impasti particolarmente tenaci;

ventilazione garantita da innumerevoli prese d'aria.

INNOVATIVE IDEAS, INNOVATIVE EQUIPMENT

The direct power transmission is generated by the rotation of both the spiral arm and the bowl and it is delivered by trapezoidal drive belts on multi-groove pulleys. This ensures:

mechanical reliability, low noise, spiral arm counter-shocks reduction, ease of maintenance (the machine works also in case of failure of a belt);

a wide margin for decreasing the working speed when processing the most demanding doughs;

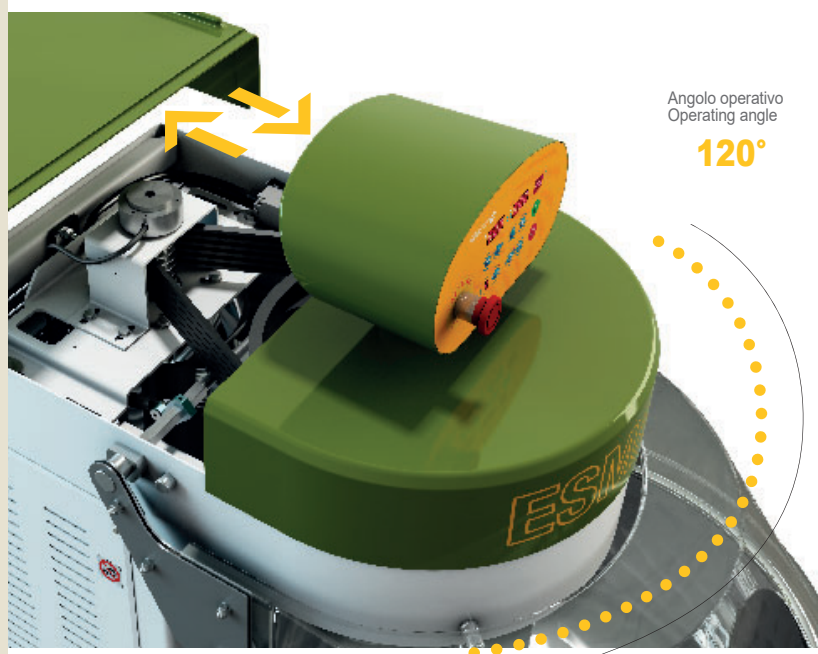
ventilation provided by numerous air vents.

LA TESTA THE HEAD

Innovativa copertura piana in ABS trattato superficialmente con antigraffio, divisa in due parti:

- **una parte fissa**, in corrispondenza della vasca, dov'è alloggiato il quadro comandi che comprende la consolle comandi, funzionale e innovativa, ruotabile sia a destra che a sinistra con un angolo operativo di 120°, per consentire la posizione di lavoro ideale, anche nei piccoli laboratori;

- **una parte mobile** con sistema di apertura a scorrimento per agevolare e semplificare l'ispezione e la manutenzione degli organi meccanici della macchina. La sua forma perfettamente piana e l'ubicazione della stessa nell'area non interessata dalla vasca (zona impasto), consente l'appoggio di piccoli utensili, oggetti da lavoro o ingredienti necessari durante la lavorazione degli impasti, rivelandosi una straordinaria comodità per l'operatore. Le paratie laterali appositamente studiate ed integrate nella copertura fungono da anti-scivolo e garantiscono la stabilità degli oggetti stessi.



Innovative flat cover top in scratch-resistant ABS, divided in two sections:

- **a fixed section**, over the bowl, featuring the control panel which includes a functional and innovative command console that can be rotated 120° both right and left, providing the best comfort even in small spaces;

- **a movable section** with sliding opening for an easy inspection and maintenance of the mechanical parts. Its shape is perfectly flat and, being located away from the bowl (mixing area), small tools or ingredients used in the process can be placed on it, adding comfort to the operator. The raised sides of the cover top are designed to prevent items from falling.

CARATTERISTICHE FEATURES

Qualità d'impasto e un moderno design fanno delle impastatrici SPI un prodotto unico, senza omologhi. Il risultato è una proiezione dal passato al futuro con colori che evocano ciò che lavorano: verde oliva intenso come il grano di primavera e il giallo sole come il grano maturo, che si trasforma in pane.

Top quality of the dough and a modern design make of SPI spiral mixers a distinctive equipment, like no others. The result is a projection of the past into the future with colors embodying the ingredients used in the mixing process: a deep olive green as wheat in spring and a sunny yellow hue as ripe wheat, that turns into bread.

OPTIONALS SPI F



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 contalitri, miscelatore temperatura manuale, rilevazione della temperatura su display
- **Rilevatore della temperatura** della pasta con sensore ad infrarossi, visualizzazione su display e possibilità di arresto della macchina
- **Rilevatore di temperatura** ad immersione con sonda esterna, collegato alla scheda

The machine can be supplied with the following accessories:

- **Small trolley** suitable for spiral mixer handling
- **Lid + grid:** stainless steel grid in addition to transparent lid
- **Water dispenser** directly on the bowl with liter counter, mixer for manual temperature and temperature sensor on display
- **Dough temperature detector** with infrared sensor, visualization on display and stop option of the working process
- **Immersion temperature detector** with external sensor connected to circuit board

PANNELLO COMANDI CONTROL PANEL

Il pannello comandi è disponibile in 2 versioni: **elettromeccanico ed elettronico.**

Il pannello tastiera a membrana nella versione elettronica, consente di programmare e controllare il ciclo di lavoro in modalità manuale o automatica e permette di memorizzare fino a 9 ricette di lavoro.

The control panel is available in 2 versions: **electromechanical and electronic.**

With the keyboard panel in the membrane electronic version, you can select and monitor the working cycle in manual mode or automatically and you can save up to 9 recipes.

PANNELLO COMANDI ELETTROMECCANICO ELECTROMECHANICAL CONTROL PANEL



PANNELLO COMANDI ELETTRONICO ELECTRONIC CONTROL PANEL



SPI “AI”



Inserimento Acqua
direttamente in vasca /
Water insertion directly in the bowl



Luce LED / LED light

CARATTERISTICHE FEATURES

INDUSTRIA 4.0



Nella **versione “AI”**, troviamo:

l'**inversione del senso di rotazione della vasca** in prima velocità (salvo modelli 30 e 45 kg).

una **console comandi**, funzionale e innovativa, con **touch panel di ultima generazione** con display da 7” a colori, visibile da lontano e con angolo di visuale ottimo da ogni posizione. La macchina ha al suo interno un processore di ultima generazione in grado di memorizzare fino a 99 ricette con l'utilizzo di 20 lavorazioni e 30 ingredienti.

Otto lingue selezionabili.

Alimentazione elettrica V. 400/3/50 Hz (tensioni diverse a richiesta).

Grazie alle molteplici possibilità di connessione, **WIFI** e **LAN**, mai più problemi con assistenza tecnica e diagnostica online: tutto diventa semplice, intuitivo e smart.

Senza dimenticare la presenza della **Luce LED** per illuminare e controllare l'impasto in ogni momento.

Rilevatore della temperatura della pasta con sensore ad infrarossi, visualizzazione su display e possibilità di arresto della macchina (su tutti i modelli tranne 30 e 45 kg).

In the “AI” version you can find:

the reversal of the bowl sense of rotation at first speed (except 30 and 45 kg models);

a functional and innovative control console with a touch panel of the latest generation with 7” color display, visible from afar and with an excellent viewing angle from every position. The machine has a state-of-the-art processor that can store up to 99 recipes using 20 processes and 30 ingredients.

Eight selectable languages.

Power supply: 400V/3/50 Hz (different voltage upon request).

Thanks to the multiple possibilities of connection, WIFI and LAN, no more problems with technical assistance and online diagnostics: everything becomes simple, intuitive and smart.

LED light to illuminate and control the dough at all times.

Dough temperature detector with infrared sensor, visualization on display and possibility to stop the machine (on all models except 30 and 45 kg).

PANNELLO COMANDI “AI”

“AI” CONTROL PANEL



OPTIONALS SPI “AI”



La macchina può essere dotata dei seguenti accessori:

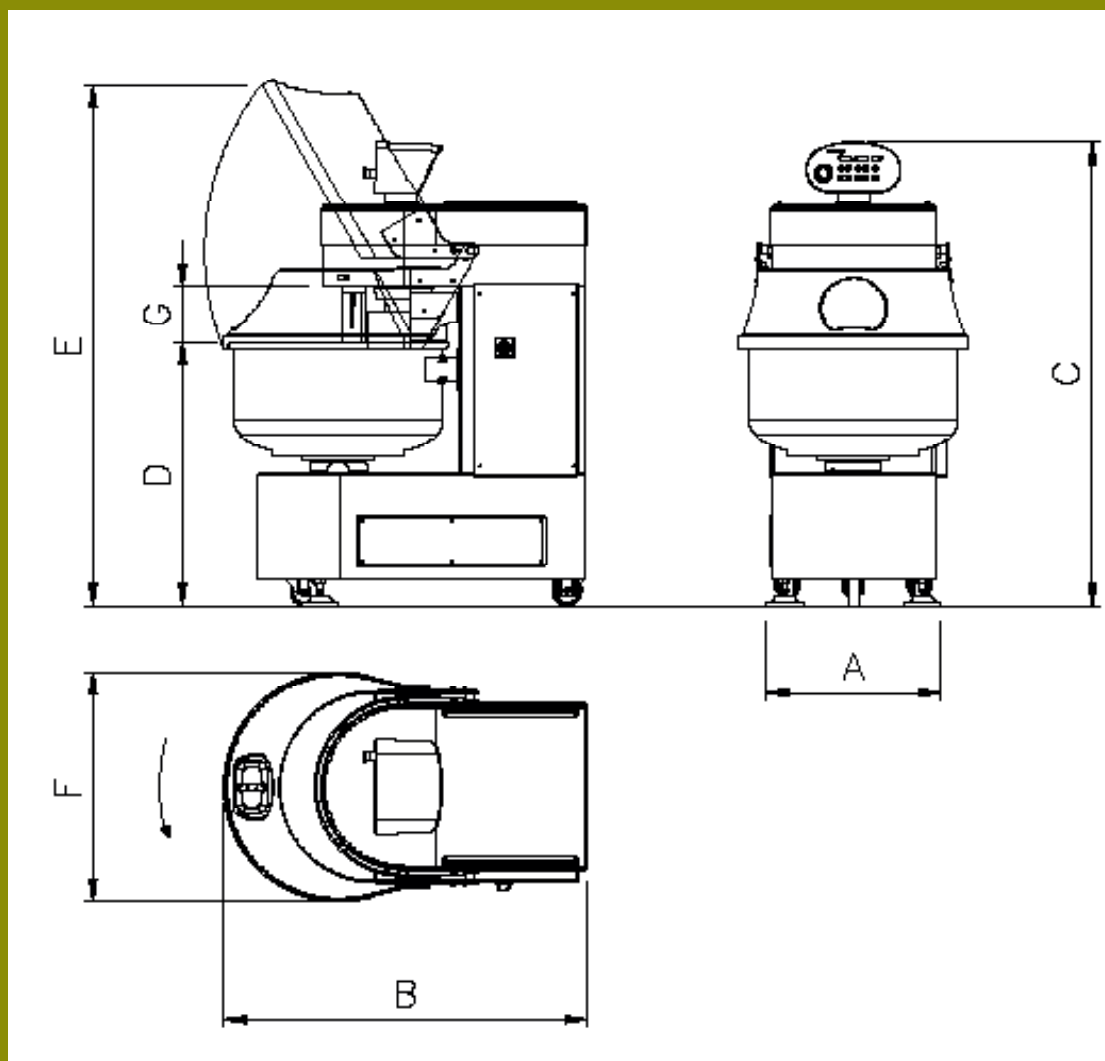
- **Carrellino** per lo spostamento della macchina
- **Lid + grid**: griglia in acciaio inox in aggiunta alla copertura lid
- **Dosatore d'acqua** direttamente sulla vasca con contalitri, miscelatore temperatura manuale, rilevazione della temperatura su display
- **Dosaggio fine dell'acqua** durante l'impasto
- **Riempimento veloce dell'acqua** durante l'inserimento degli ingredienti prima dell'inizio dell'impasto

The machine can be supplied with the following accessories:

- **Small trolley** suitable for spiral mixer handling
- **Lid + grid**: stainless steel grid in addition to transparent lid
- **Water dispenser** directly on the bowl with liter counter, mixer for manual temperature and temperature sensor on display
- **Fine dosing of water** during the mixing process
- **Fast filling of water** during the insertion of the ingredients before the start of kneading



PROPORZIONI / DIMENSIONS



Dati Tecnici <i>Technical data</i>	SPI F/SPI "AI"	30	45	60	80	100	130	160	200	250	300
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	kg	181	131	153	189	139	222	202	142	219	142
Capacità impasto min-max/ <i>Min-max dough capacity</i>	L	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	kW	50	60	95	120	145	200	250	290	360	430
Potenza installata/Installed power	kg	1,5	1,5	2,57	4,55	4,55	6,8	8,4	8,4	11,8	11,8
Massa/Mass		218	222	360	417	417	624	680	705	843	850
Dimensioni esterne pallet/ <i>Pallet overall dimensions</i>	mm	1150x650x1550		1300x850x1600			1650x1050x1750		1800x1250x1930		
Dimensioni esterne gabbia/ <i>Crate overall dimensions</i>	mm	1200x700x1550		1350x900x1700			1650x1050x1750		1900x1350x2030		

■ **PS:** È necessario installare un interruttore differenziale, essendo la macchina equipaggiata di inverter.

■ **NOTE:** It is necessary to install a circuit-breaker as the machine is provided with inverter.

Dati e caratteristiche non sono vincolanti. ESMACH si riserva di apportare modifiche senza preavviso.

Data and features are indicative and not binding. ESMACH reserves the right to change them at anytime without notice.

Service Hot line:
service@esmach.com
+39 0444 419762

an Ali Group Company

Macchina conforme alle norme CE
Machine in compliance with EC Regulations

ali
GROUP
The Spirit of Excellence