



SPI SM 45

Proprietà di Esmach Ali Group Srl - riproduzione vietata



Impastatrice a spirale a vasca fissa

La nuova SPI SM 45 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 ed elevata accuratezza nelle lavorazioni, esaltano la migliore tradizione dell'impasto proiettandola nel futuro. SPI SM 45 dalla linea semplice e moderna nella versione elettromeccanica, ha una capacità d'impasto di 45kg. 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

- Struttura in carpenteria di acciaio 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.
- 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.
- 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.
- 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.

- 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.

Dispositivi di comando e regolazione

Versione COMANDI ELETTROMECCANICI

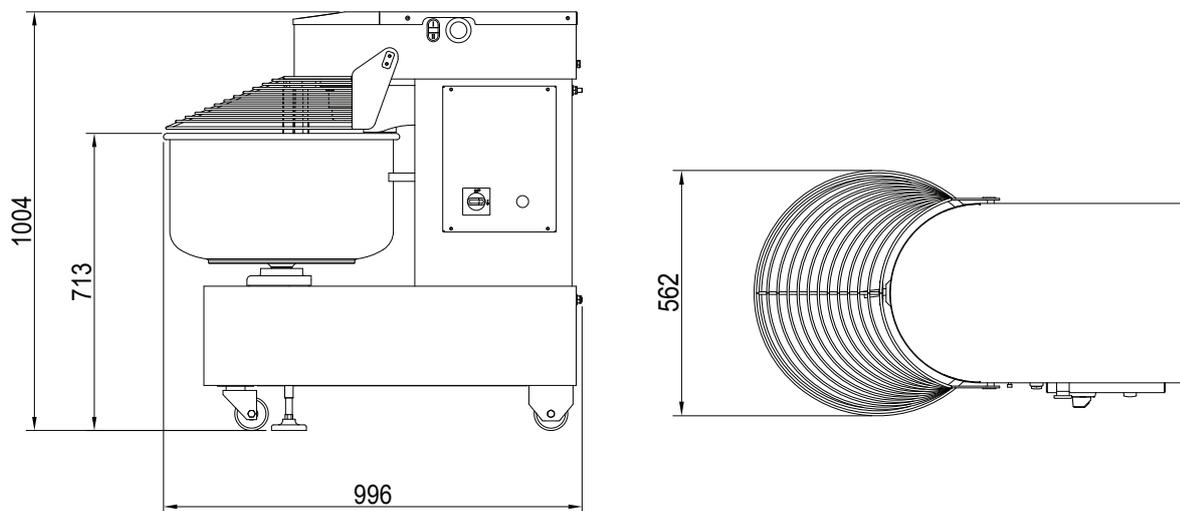
I dispositivi di comando, oltre all'interruttore generale rif. 6 sono:

- (1) Pulsante di marcia 1^a velocità (start);
- (2) Pulsante di arresto (stop);
- (3) Pulsante di marcia 2^a velocità (start);
- (4) Pulsante di arresto d'emergenza
- (funzo rosso su sfondo giallo): una volta premuto, esso resta trattenuto in tale posizione e comanda l'arresto della macchina
- (5) Luce presenza tensione.





Impastatrice con capacità kg. 45 circa di pasta (kg.30 circa di farina). Diametro della vasca mm. 530. Comando elettromeccanico.



DATI TECNICI / TECHNICAL DATA		SPI SM 45
Massa macchina / Machine mass	kg	220
Capacità impasto minima/massima (a) / Min - max dough capacity (a)	kg	2,5/45
Capacità vasca / Bowl capacity	L	60
1a/2a Velocità rot. spirale / 1 st /2 nd Spiral arm rotation speed	r.p.m.	100/200
1a/2a Velocità rot. vasca / 1 st /2 nd Bowl rotation speed	r.p.m.	10/20
Potenza installata / Installed power	kW	1,5
Potenza motore unico / Motor power	kW	1,5-0,75
Tensione (b) / Voltage (b)	V	400
Frequenza (b) / Frequency (b)	Hz	50
Numero fasi (b) / No. of phases (b)	-	3 - + PE

(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) 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.