



SPI SMART

Proprietà di Esmach Ali Group Srl - riproduzione vietata



Impastatrice a spirale a vasca fissa

SPI SMART mette a frutto le migliori esperienze realizzate con le sorelle maggiori SPI F e SPI PERFORMANCE EVO grazie all'apporto di nuove ed originali soluzioni tecnologiche. Estremamente compatta, è ideale nelle piccole realtà per la gestione di tutti i tipi di impasto da forno, dal meno idratato al più idratato. Grazie al suo ridotto ingombro può facilmente essere riposta sotto al banco di lavoro e spostata agevolmente perché montata su ruote.

Caratteristiche standard

- Struttura in carpenteria di acciaio e rivestimenti esterni verniciati con impiego di polveri epossidiche.
- Vasca inox con bordo di rinforzo, piantone e spirale inox.
- Tre ruote con blocco per la stabilizzazione a pavimento, agevolano lo spostamento della macchina per un'efficace pulizia della zona sottostante la struttura. + 2 piedini
- 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 della spirale e della vasca per una straordinaria gestione degli impasti e del 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.
- Copertura GRID

- Quadro elettrico di potenza racchiuso in una cassetta per un'adeguata protezione dalla polvere di farina e dagli spruzzi d'acqua.
- Motore unico con due velocità di lavoro per vasca e spirale e trasmissione di potenza per la rotazione della spirale e della vasca affidata a catene.
- Pannello comandi elettromeccanico, semplice ed intuitivo

- 1 -Luce presenza tensione
- 2 -Emergenza
- 3 -Pulsante prima velocità
- 4 -Pulsante Stop
- 5 -Pulsante seconda velocità
- 6 -Timer



- il modello "GRID" ha la copertura sollevabile;
- il modello Sliding GRID ha la copertura scorrevole.

SPI SMART con copertura SLIDING GRID

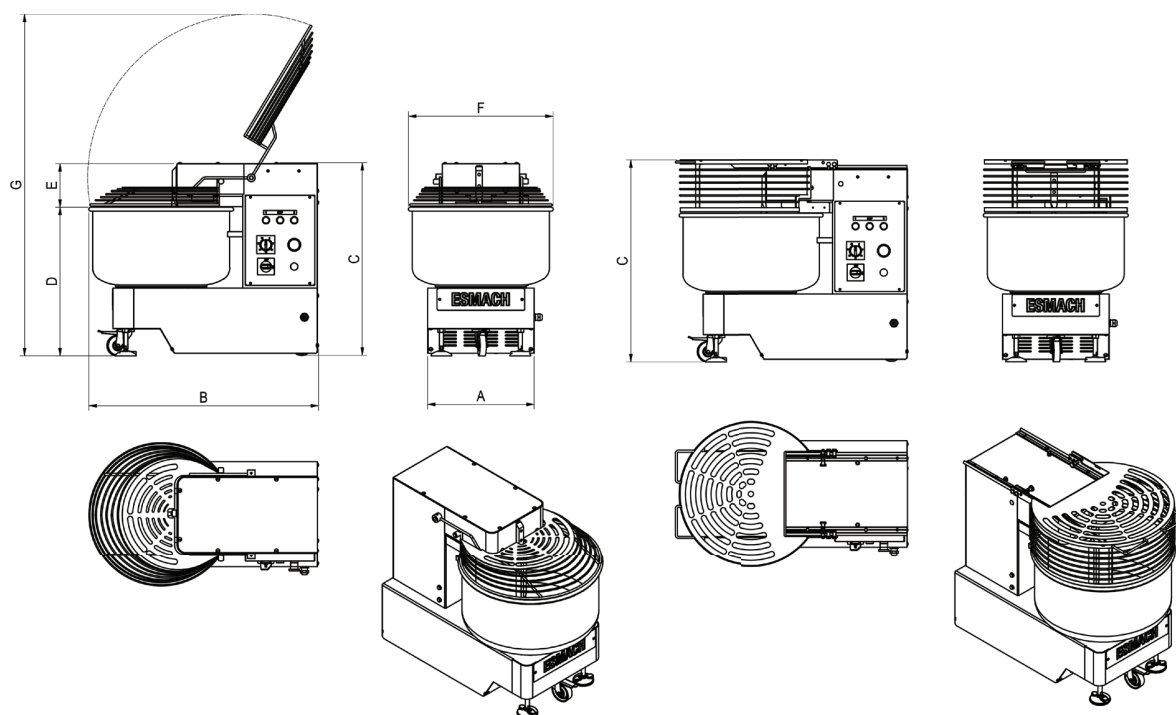


MODELLI

SPI SMART GRID	Impastatrice con capacità 2,5÷40 kg - totale kg. 40 circa di pasta (kg. 25 circa di farina). Copertura Grid sollevabile. Diametro della vasca mm. 530. Comando elettromeccanico.
SPI SMART Sliding GRID	Impastatrice con capacità 2,5÷40 kg - totale kg. 40 circa di pasta (kg. 25 circa di farina). Copertura Grid scorrevole. Diametro della vasca mm. 530.



SPI SMART FIXED BOWL MIXER



Dati tecnici/Technical features		GRID	SLIDING GRID
A	mm	414	414
B	mm	892	892
C	mm	748	785
D	mm	577	577
E	mm	169	169
F	mm	562	562
G	mm	1326	1326
Potenza installata/ Installed power	kW	1,5	1,5
Connessione elettrica/ Plug coupling		3PH+Gr	3PH+Gr
Capacità impasto min-max/Min-max dough capacity**	kg	2.5/40	2.5/40
Capacità vasca/Bowl capacity	L	60	60
Massa / Mass	kg	220	220
Velocità spirale/Spiral speed	r.p.m.	99/198	99/198
Velocità vasca/Bowl speed	r.p.m.	6/19	6/19
Potenza spirale e vasca (un solo motore)/ Spiral and bowl's power (one only motor)	kw	1,5-0,75	1,5-0,75
Potenza totale/Total power	kw	1,5	1,5
Dimens. imballo (Lung. X Larg X H)/ Packing dimensions (Length X Width X H)	mm	1000x800x870	1000x800x870
Dimens. imballo con gabbia (Lung. X Larg X H)/ Packing dimensions with crate (Length X Width X H)	mm	1010x810x925	1010x810x925
Tensione (c) / Voltage	V	400	400
Frequenza (c) / Frequency	Hz	50	50
Numero fasi (c) / No. of phases	-	3Ph+Gr	3Ph+Gr

**CON IDRATAZIONE INFERIORE AL 60% LAVORARE A MEZZO CARICO