



TSPI 80-200



Impastatrice a spirale autorovesciante

TSPI è un'impastatrice auto-rovesciante di tipo compatto, composta da un'impastatrice a spirale SPI F stabilmente accoppiata ad un sollevatore oleodinamico, predisposto per alzarne verticalmente l'intera struttura e, 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, entro spazi molto contenuti, 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 e scarico a funzionamento oleodinamico.
- Colonna posizionata a destra o sinistra, alta o bassa, a seconda delle esigenze di scarico.
- Pannello comandi sollevatore con pulsanti a due mani ad azione mantenuta e comprende:
 - 1) comandi di salita e discesa.
 - 2) comandi per la rotazione vasca in fase di scarico (versione bassa).
 - 3) comandi per la rotazione vasca e spirale (versione alta).

Accessori-optional

La macchina è solo in versione elettronica e può essere dotata dei seguenti accessori:

- 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
- Scivolo in acciaio inox consigliato per il trasferimento di impasti molli e appiccicosi su tramoggia di spezzatrice volumetrica

Configurazioni

SCARICO ALTO, SU TRAMOGGIA

- TSPI HR - scarico laterale destro
- TSPI HL - scarico laterale sinistro



SCARICO BASSO, SU BANCO

- TSPI HR - scarico laterale destro
- TSPI HL - scarico laterale sinistro

ESECUZIONI SPECIALI, SU PREVENTIVO

Per altezze di scarico differenti o per versioni con scarico automatico e protezioni a gabbia intera (versioni industriali) sono previste esecuzioni personalizzate, su specifica.





Pannello comandi disponibili:

**PANNELLO COMANDI
ELETTRONICO
ELECTRONIC
CONTROL PANEL**



Pannello comandi "AI" con tutte le funzionalità delle impastatrici "AI"; dosatore d'acqua non incluso

**PANNELLO
COMANDI "AI"**

"AI" CONTROL PANEL



MODELLI - scarico su banco

TSPI 80 BR	Impastatrice con capacità kg. 80 circa di pasta (kg.50-54 circa di farina). Diametro della vasca mm. 700. Scarico destro su banco
TSPI 80 BL	Impastatrice con capacità kg. 80 circa di pasta (kg.50-54 circa di farina). Diametro della vasca mm. 700. Scarico sinistro su banco
TSPI 100 BR	Impastatrice con capacità kg. 100 circa di pasta (kg.62-65 circa di farina). Diametro della vasca mm. 700. Scarico destro su banco
TSPI 100 BL	Impastatrice con capacità kg. 100 circa di pasta (kg.62-65 circa di farina). Diametro della vasca mm. 700. Scarico sinistro su banco
TSPI 130 BR	Impastatrice con capacità kg. 130 circa di pasta (kg.75-80 circa di farina). Diametro della vasca mm. 800. Scarico destro su banco
TSPI 130 BL	Impastatrice con capacità kg. 130 circa di pasta (kg.75-80 circa di farina). Diametro della vasca mm. 800. Scarico sinistro su banco
TSPI 160 BR	Impastatrice con capacità kg. 160 circa di pasta (kg.100 circa di farina). Diametro della vasca mm. 900. Scarico destro su banco
TSPI 160 BL	Impastatrice con capacità kg. 160 circa di pasta (kg.100 circa di farina). Diametro della vasca mm. 900. Scarico sinistro su banco
TSPI 200 BR	Impastatrice con capacità kg. 200 circa di pasta (kg.125 circa di farina). Diametro della vasca mm. 900. Scarico destro su banco
TSPI 200 BL	Impastatrice con capacità kg. 200 circa di pasta (kg.125 circa di farina). Diametro della vasca mm. 900. Scarico sinistro su banco

MODELLI - scarico su tramoggia

TSPI 130 HR	Impastatrice con capacità kg. 130 circa di pasta (kg.75-80 circa di farina). Diametro della vasca mm. 800. Scarico destro su tramoggia
TSPI 130 HL	Impastatrice con capacità kg. 130 circa di pasta (kg.75-80 circa di farina). Diametro della vasca mm. 800. Scarico sinistro su tramoggia
TSPI 160 HR	Impastatrice con capacità kg. 160 circa di pasta (kg.100 circa di farina). Diametro della vasca mm. 900. Scarico destro su tramoggia
TSPI 160 HL	Impastatrice con capacità kg. 160 circa di pasta (kg.100 circa di farina). Diametro della vasca mm. 900. Scarico sinistro su tramoggia
TSPI 200 HR	Impastatrice con capacità kg. 200 circa di pasta (kg.125 circa di farina). Diametro della vasca mm. 900. Scarico destro su tramoggia
TSPI 200 HL	Impastatrice con capacità kg. 200 circa di pasta (kg.125 circa di farina). Diametro della vasca mm. 900. Scarico sinistro su tramoggia

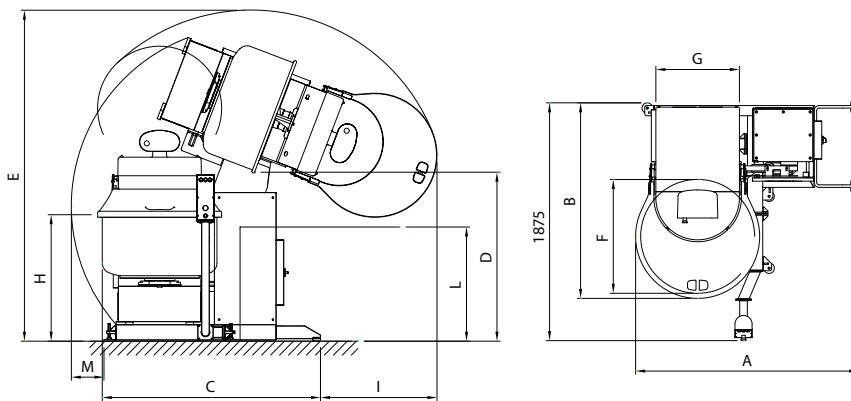
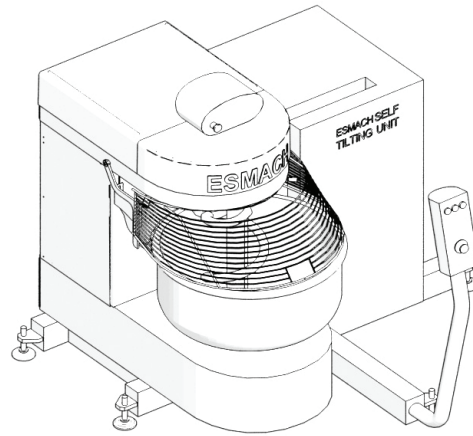
ACCESSORI - OPTION

	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.
	Scivolo: in funzione delle altezze di scarico necessarie



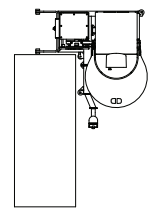
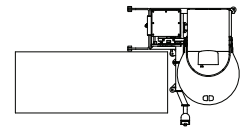
IMPASTATRICE AUTOMATICA ROVESCIBILE TSPI 80-200

AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH TIPPING DEVICE TSPI 80-200

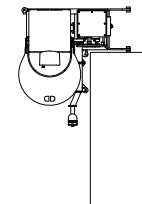
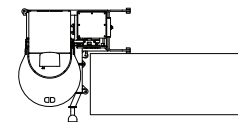


ABBINAMENTI TYPES OF COUPLING

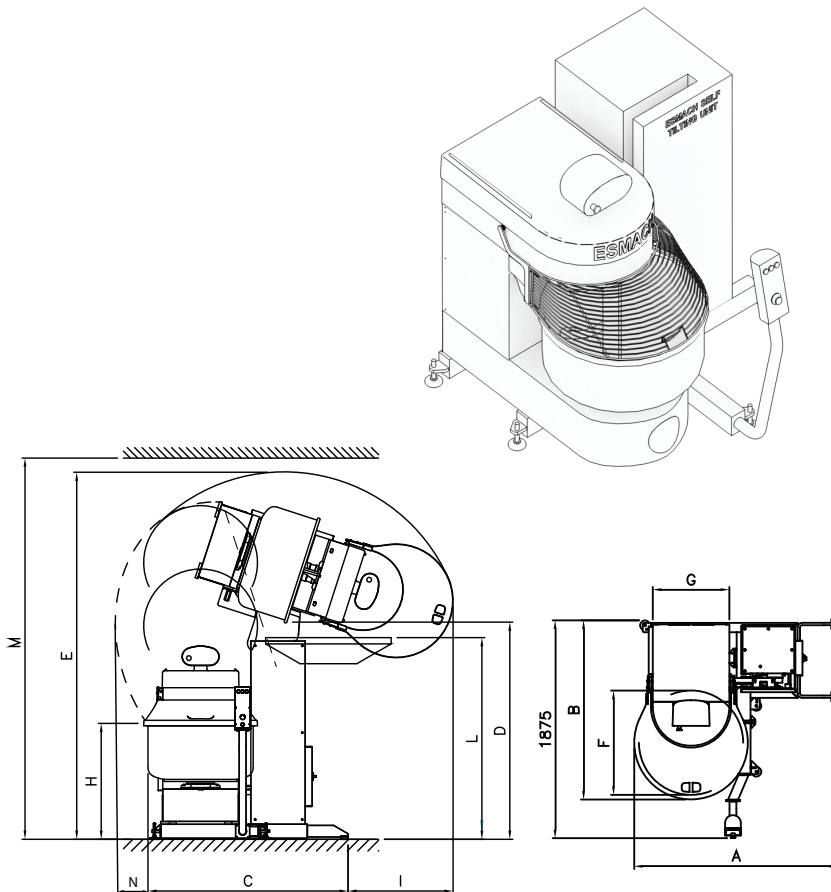
TSPI BL



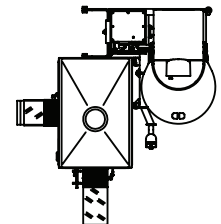
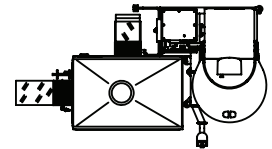
TSPI BR



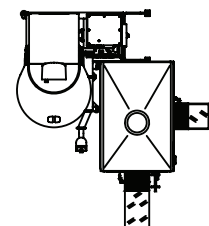
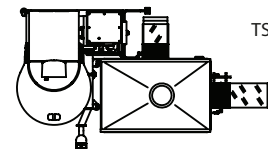
IMPASTATRICE AUTOMATICA ROVESCIBILE / AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH TIPPING DEVICE						
DATI TECNICI / TECHNICAL FEATURES	TSPI	80 BR 80 BL	100 BR 100 BL	130 BR 130 BL	160 BR 160 BL	200 BR 200 BL
A	mm	1605	1605	1706	1706	1706
B	mm	1333	1333	1458	1542	1542
C	mm	1560	1560	1670	1720	1720
D	mm	1410	1410	1410	1360	1340
E	mm	2378	2378	2540	2610	2610
F (DIAMETRO INTERNO / INNER DIAMETER)	mm	700	700	800	900	900
G	mm	560	560	660	660	660
H	mm	950	1000	920	940	1000
I	mm	662	662	825	920	920
L	mm	900	900	900	900	900
N	mm	200	200	300	300	300
POTENZA INSTALLATA / INSTALLED POWER	kW	5,65	5,65	7,9	9,5	9,5
POTENZA MAX ASSORBITA / MAX ABSORBED POWER	kW	4,55	4,55	6,8	8,4	8,4
CONNESSIONE ELETTRICA / PLUG COUPLING		3PH+Gr	3PH+Gr	3PH+Gr	3PH+Gr	3PH+Gr
MASSA / MASS	kg	747	747	954	1010	1035

**IMPASTATRICE AUTOMATICA ROVESCIBILE TSPI 80-200****AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH TIPPING DEVICE TSPI 80-200**ABBINAMENTI
TYPE OF COUPLING

TSPI HL



TSPI HR

**IMPASTATRICE AUTOMATICA ROVESCIBILE / AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH TIPPING DEVICE**

DATI TECNICI / TECHNICAL FEATURES	TSPI	130 HR 130 HL	160 HR 160 HL	200 HR 200 HL
A	mm	1706	1706	1706
B	mm	1458	1542	1542
C	mm	1670	1720	1720
D	mm	1960	2000	1880
E	mm	3105	3160	3160
F (DIAMETRO INTERNO / INNER DIAMETER)	mm	800	900	900
G	mm	660	660	660
H	mm	920	940	1000
I	mm	855	910	910
L	mm	1750	1750	1750
M	mm	3205	3260	3260
N	mm	300	300	300
POTENZA INSTALLATA / INSTALLED POWER	kW	7,9	9,5	9,5
POTENZA MAX ASSORBITA / MAX ABSORBED POWER	kW	6,8	8,4	8,4
CONNESSIONE ELETTRICA / PLUG COUPLING		3PH+Gr		
MASSA / MASS	kg	954	1010	1035