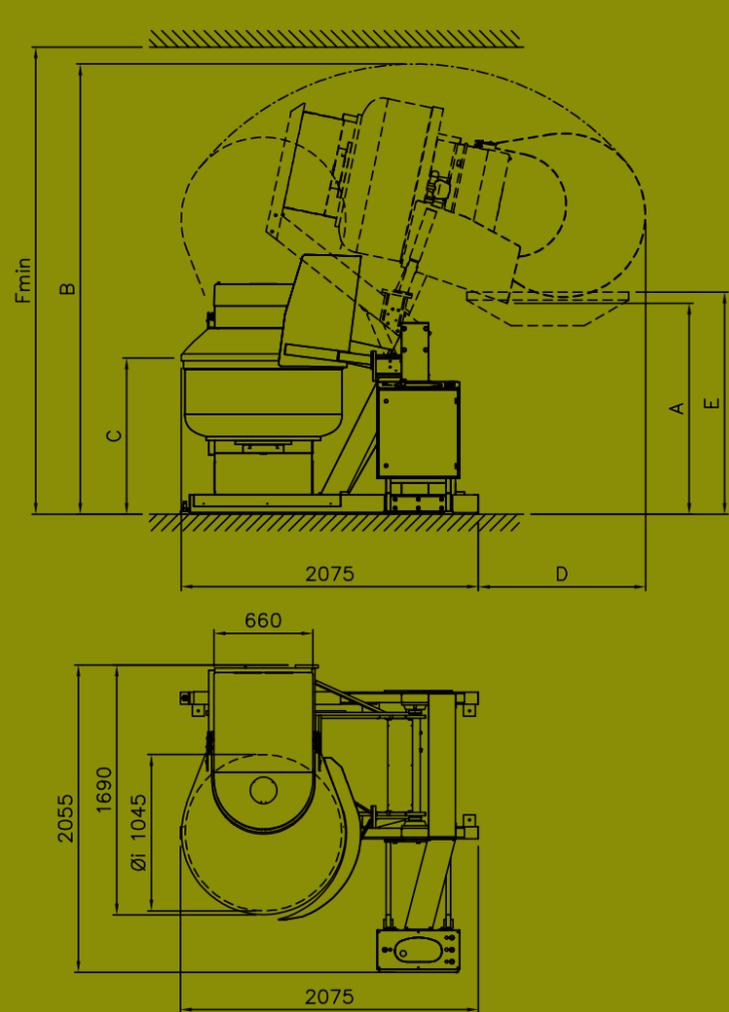
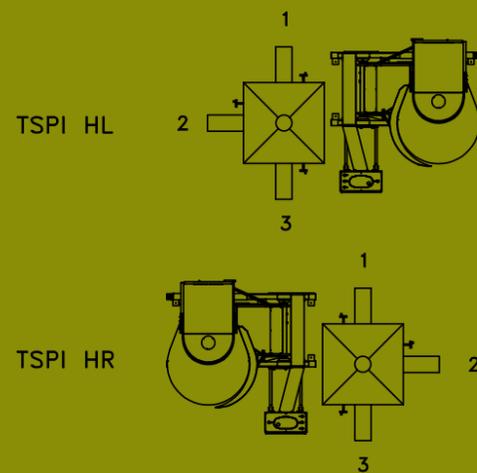


# PROPORZIONI / DIMENSIONS



## ABBINAMENTI TYPES OF COUPLING



INDICARE SEMPRE IL TIPO DI ABBINAMENTO  
DESIDERATO SECONDO LA NUMERAZIONE IN  
FIGURA , SPECIFICANDO SE E' SINISTRO (L) O  
DESTRO (R).

SPECIFY TYPE OF COUPLING (LEFT / L - OR  
RIGHT / R) AND THE RELEVANT POSITION NO.

B=SCARICO SU BANCO DA LAVORO  
UNLOADING ON WORK BENCH

H=SCARICO SU SPEZZATRICE VOLUMETRICA  
UNLOADING ON VOLUMETRIC DIVIDER

IMPASTATRICE A SPIRALE ROVESCIBILE / AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH TIPPING DEVICE					
DATI TECNICI / TECHNICAL FEATURES	TSPMI	250 BR 250 BL	300 BR 300 BL	250 HR 250 HL	300 HR 300 HL
A	mm	1430	1430	1720	1720
B	mm	3010	3010	3200	3200
C	mm	970	1045	970	1045
D	mm	1120	1120	990	990
E	mm	900	900	1750	1750
F	mm	3110	3110	3300	3300
POTENZA INSTALLATA / INSTALLED POWER	kW	12,9	12,9	12,9	12,9
POTENZA MAX ASSORBITA / MAX ABSORBED POWER	kW	11,8	11,8	11,8	11,8
CONNESSIONE ELETTRICA / PLUG COUPLING		3PH+Gr			
MASSA / MASS	kg	1470	1470	1600	1600

**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

Esmach Ali Group S.r.l.  
Via Vittorio Veneto 143  
36040 Grisignano di Zocco (VI) I

Tel. +39 0444 419777  
Fax +39 0444 419708  
www.esmach.com

# ESMACH

# IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOROVESCIANTE SELF-TIPPING SPIRAL MIXER

# TSPMI 250-300



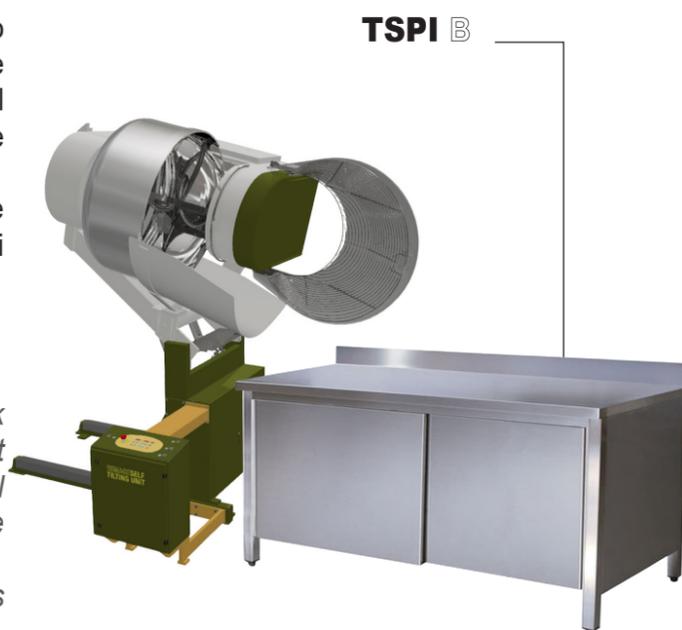
ESMACH ALI GROUP S.R.L.

# IL MOVIMENTO THE MOVEMENT

**TSPI B** in fase di scarico su banco di lavoro: una soluzione veramente compatta, che solleva dalla fatica del lavoro manuale senza compromettere lo spazio nel laboratorio. La versione con scarico basso viene proposta nei modelli con capacità di impasto da 80-100-130-160-200 kg.

*TSPI B when tipping on a work table: a really compact solution that relieves from the strain of manual work without affecting space in the workplace..*

*The version with low unloading is offered in models with 80-100-130-160-200 kg dough capacity*



**TSPI H**

**TSPI H** in fase di scarico su spezzatrice volumetrica: il tipico abbinamento per alimentare, con ingombri minimi, una linea automatica.

La versione con scarico alto viene proposta nei modelli con capacità di impasto da 130-160-200 kg

*TSPI H when tipping onto a volumetric divider: the typical solution to feed an automatic line with minimal occupied floor space.*

*The version with high unloading is offered in models with 130-160-200 kg dough capacity*



# IL CUORE THE HEART

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 a funzionamento oleodinamico. Colonna posizionata a destra o sinistra, alta o bassa, a seconda delle esigenze di scarico.

Scivolo compreso

Pannello comandi sollevatore con pulsanti a due mani ad azione mantenuta e comprende:

- comandi di salita e discesa
- comandi per la rotazione vasca in fase di scarico

*Shockproof thermoformed ABS head cover.*

*Manual or automatic selection and monitoring of working cycle through a membrane keyboard panel in the electronic version.*

*Storage of up to 9 recipes.*

*High-resistant stainless steel bowl, spiral arm and dividing blade.*

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

*Electric panel housed in an IP55 protection box.*

*Rigid and torsional stress-resistant single-body structure and*

*outer paneling coated with epoxy powders.*

*Access to facilitate inspection and routine maintenance.*

*Hydraulic lifting and tipping system.*

*Column positioned upwards or downwards on the right- or the left-hand side, depending on the tipping requirements.*

*Lifter control device with two-hand and "hold-to run" pushbutton*

*panel including:*

- up and down driving buttons
- driving buttons for bowl rotation during tipping (version from the bottom)

## OPTIONALS

### ESECUZIONI SPECIALI SU PREVENTIVO

Per altezze di scarico maggiori di mm 1800 e fino a mm 3100 e/o per versioni con scarico automatico e protezioni a gabbia intera (versioni industriali) sono previste esecuzioni personalizzate, su specifica.

### SPECIAL EXECUTIONS UPON REQUEST

*Customized executions, i.e. for tipping heights over 1800 mm up to 3100 mm and/or versions with automatic tipping and whole protection case (industrial version) are available upon request, i.e. per customer's specifications.*

## PLUS

Lid+grid: griglia in acciaio inox in aggiunta alla copertura lid

*Lid + grid: stainless steel grid in addition to transparent lid.*

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

*Dough temperature detector with infrared sensor, visualization on display and stop option of the working process.*