

ESMACH 



NANO SPI

IMPASTATRICE COMPATTA A SPIRALE
COMPACT SPIRAL MIXER

CARATTERISTICHE FEATURES

Struttura in carpenteria di acciaio e rivestimenti esterni verniciati con impiego di polveri epossidiche. Vasca inox con bordo di rinforzo, piantone e spirale inox. 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 LID trasparente o griglia in acciaio

Structure made of steel and external coating painted with epoxy powders. Stainless steel bowl with rim, protective lid and stainless steel spiral mixer. A balanced ratio between bowl rotation and spiral mixer for perfect dough flow and soft, delicate treatment. Perfect geometry of the spiral mixer that follows the bowl walls, and the correct bowl-spiral mixer-lid, in a perfect combination for regular, soft and refined mixtures even with minimum dough quantities. Speed: Correct spiralmixer and bowl speed for extraordinary management of the doughs and their development through lengthening and pulling, which permits continual and constant processing with great cuts in working hours and contained dough heating. See through Lid cover or Stainless steel grid

PREGI STRENGTHS

NANO SPI valorizza le esperienze più significative ottenute con le impastatrici Esmach più grandi, integrando innovative e originali soluzioni tecnologiche. Molto compatta, è perfetta per le piccole attività, in grado di gestire qualsiasi tipo di impasto da forno, dal meno al più idratato. Grazie al suo design compatto, può essere facilmente sistemata sotto il banco di lavoro e spostata senza difficoltà poiché è dotata di comoda maniglia.

NANO SPI leverages the most significant experiences gained with larger Esmach mixers, integrating innovative and original technological solutions. Extremely compact, it is perfect for small businesses, capable of handling any type of baked dough, from the least moist to the most moist. Thanks to its compact design, it can be easily stored under the worktop and moved easily thanks to its comfortable handle.

Pannello touch da 5" con tutti i vantaggi del sistema AI
Connettività Wi-Fi ed Ethernet
Compatibile con il cloud Esmach
Può essere installato sotto banco da lavoro, grazie all'altezza inferiore a 800 mm

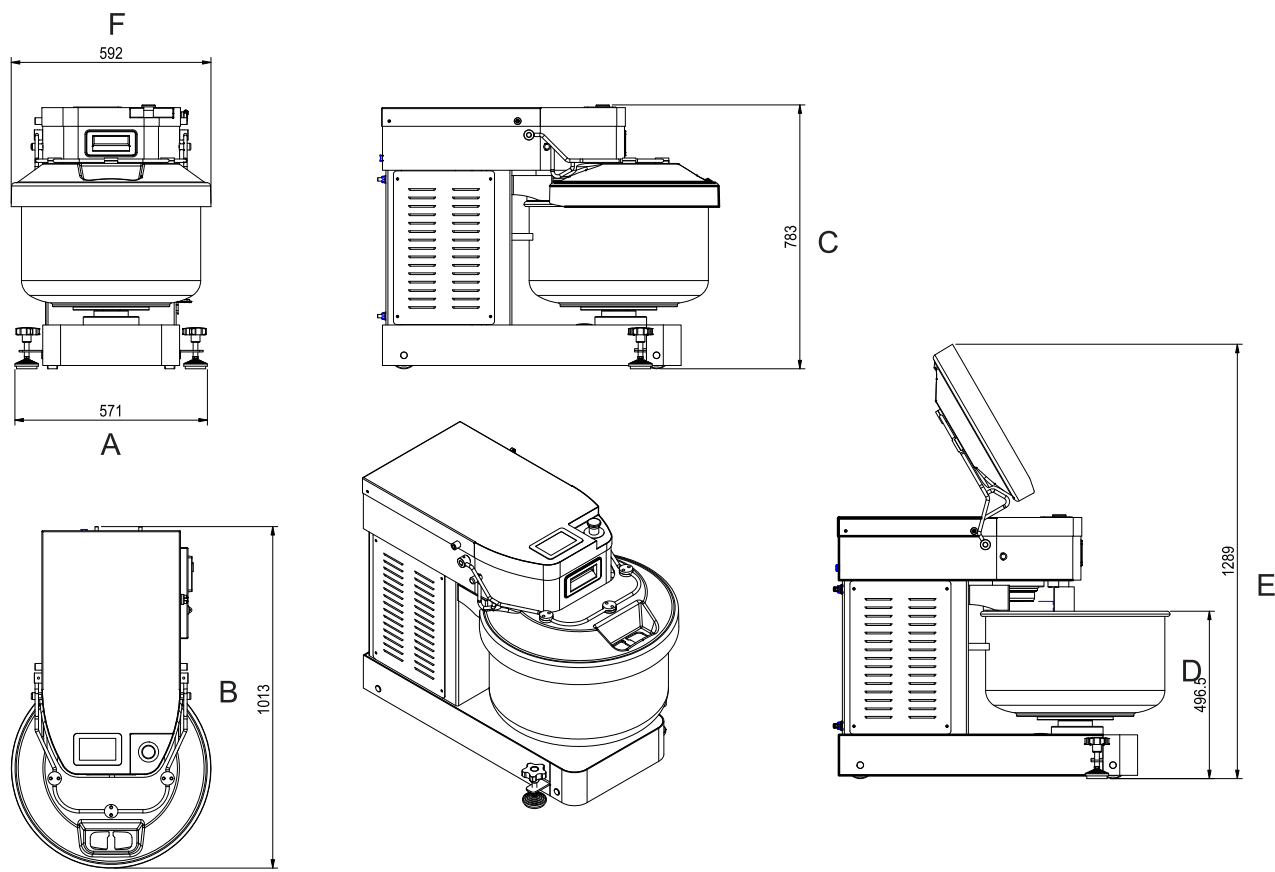
*5" touch panel with all the advantages of the AI system
Wi-Fi and Ethernet connectivity
Compatible with the Esmach cloud
Can be installed under a workbench, thanks to its height of less than 800 mm*



DIMENSIONI

DIMENSIONS

NANO SPI



DIMENSIONE E PESO / SIZE-WEIGHT

NANO SPI

A	mm	571
B	mm	1013
C	mm	783
D	mm	496,5
E	mm	1289
F	mm	592
Massa/ <i>Mass</i>	kg	222
Velocità spirale/ <i>spiral speed</i>	rpm	100/200
Velocità vasca/ <i>bowl speed</i>	rpm	10/20
Capacità impasto min-max/ <i>Min-max dough capacity</i>	kg	2,5/45
Capacità vasca/ <i>Bowl capacity</i>	L	70
Potenza installata e totale / <i>Installed and total power</i>	kw	1.5
Potenza spirale e vasca/ <i>spiral and bowl power</i>	kw	1.5
Alimentazione/ <i>power supply</i>	V Hz	400 V 50 Hz 3Ph + Gr
Connessione Elettrica/ <i>plug</i>	A	CEE16 A



ESMACH 

Esmach Ali Group S.r.l.
Via Vittorio Veneto, 143
Grisignano di Z. (VI) - Italy
(+39) 0444 419777
www.esmach.com

Follow

@EsmachAli



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence