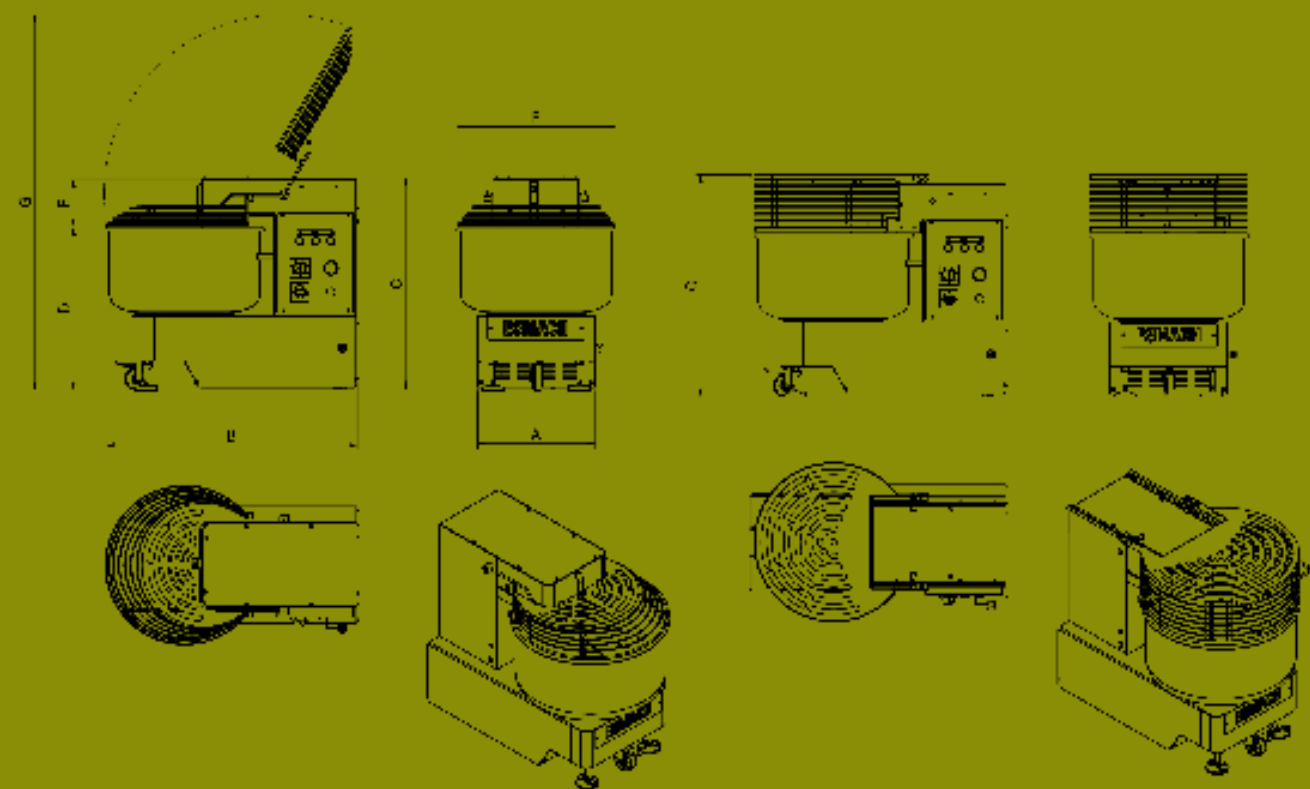


PROPORZIONI / DIMENSIONS



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

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



IMPASTATRICE A SPIRALE A CASCA FISSA
FIXED BOWL SPIRAL MIXER

SPI SMART



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.

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

Structure made of steel and external coating painted with epoxy powders.

Stainless steel bowl with rim, protective lid and stainless steel spiral mixer.

Three wheels with brake for remaining stable on the floor; the wheels help move the machine when the area under the structure needs to be cleaned + 2 supports

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.

Stainless steel GRID cover



IL CUORE THE HEART

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

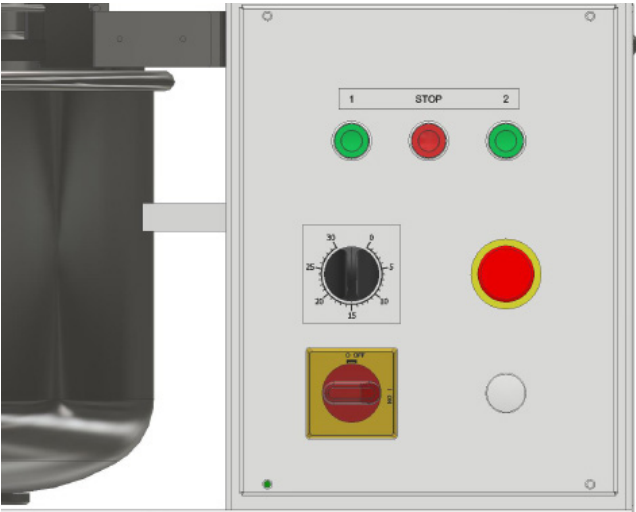
SPI SMART is the most recent member of the Esmach mixer family, and its new and original technological solutions were added as a result of the experience gained from its sisters SPI F and SPI PERFORMANCE EVO. Being extremely compact, it is perfect for managing all types of dough, from the least to the most hydrated, in small areas. Thanks to its small size it can be placed easily under the workbench easily and moved without trouble because mounted on wheels.

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



Power panel inside a casing for suitable protection from flour dust and water sprays.

Single motor, two speeds, for bowl and spiral mixer and chains for the power transmission that rotates the spiral mixer, and bowl.

Electromechanical control panel, simple and intuitive.

- 1 -Voltage presence light
- 2 -Emergency
- 3 -First speed button
- 4 -Stop button
- 5 -Second speed button
- 6 -Timer