



SPI “AI”

INDUSTRIA 4.0



conforme
alla norma
EN 453
rev. 2015

Impastatrice a spirale a vasca fissa

La nuova SPI “AI” è l’unione tra la cultura e la tradizione di Esmach nella qualità delle lavorazioni di tutti gli impasti per panificazione, pizzeria, pasticceria e l’evoluzione tecnologica, considerata nella ricerca di ogni suo singolo componente.

Robustezza strutturale, estrema versatilità di impiego, affidabilità e sicurezza a livelli d’eccellenza, elevata accuratezza nelle lavorazioni, ergonomia e design accattivante esaltano la migliore tradizione dell’impasto proiettandola nel futuro. Esmach ha concentrato, con risultati straordinari, la ricerca ed il controllo dei diversi parametri per la gestione e lo sviluppo dell’impasto, tenendo in considerazione i prodotti di nuova tendenza, le proprietà reologiche dei composti, la loro durata e la loro temperatura finale, con grande attenzione anche alla versatilità di impiego, con riferimento al quantitativo minimo e massimo di impasto.

SPI “AI”, declinata in 10 modelli da 30 kg a 300 kg d’impasto, è la gamma di ultima generazione, dalla linea semplice e moderna. Si presenta con una elegante plancia touch priva di asperità, semplice da pulire. Grazie alle molteplici possibilità di connessione, WiFi e LAN, mai più problemi con assistenza tecnica e diagnostica online. Tutto diventa semplice, intuitivo e smart.

Caratteristiche STANDARD e PLUS

- Struttura in carpenteria di acciaio opportunamente allargata e irrobustita per conferire rigidità all’assetto dell’impastatrice anche nelle lavorazioni più impegnative e trasferire per intero all’impasto l’energia meccanica sviluppata dall’utensile.
- Rivestimenti esterni verniciati, con impiego di polveri epossidiche, compatibili per il contatto alimentare.
- Tre ruote con piedini antiscivolo per la stabilizzazione ed il livellamento a pavimento, agevolano lo spostamento della macchina per un’efficace pulizia della zona sottostante la struttura.
- Vasca inox con bordo di rinforzo, piantone e spirale inox.
- Lid trasparente in materiale adatto al contatto alimentare in conformità alle più restrittive norme igieniche e sicurezza.
- Innovativa copertura piana in ABS trattato superficialmente con antigraffio, divisa in due parti.
- Quadro elettrico di potenza racchiuso in una cassetta grado di protezione IP55 per un’adeguata protezione dalla polvere di farina e dagli spruzzi d’acqua.
- Trasmissione diretta di potenza per la rotazione della spirale e della vasca affidata a cinghie di trasmissione trapezoidali su pulegge multigole
- Motori indipendenti per vasca e spirale per i modelli da 60 a 300 kg. Disponibile opzione 2 motori anche per i modelli 30 e 45 kg.
- Due velocità di lavoro per vasca e spirale.
- Inversione del senso di rotazione della vasca in prima velocità; anche per i modelli 30 e 45 SE CON OPZIONE 2 MOTORI.
- Consolle comandi, funzionale e innovativa, ruotabile sia a destra che a sinistra con un angolo operativo di 120°, per consentire la posizione di lavoro ideale, anche nei piccoli laboratori.
- Touch panel “AI” di ultima generazione con display da 7” a colori, visibile da lontano e con angolo di visuale ottimo da ogni posizione. La macchina ha al suo interno un processore di ultima generazione in grado di memorizzare fino a 99 ricette con l’utilizzo di 20 lavorazioni e 30 ingredienti.
- Otto lingue selezionabili
- Alimentazione elettrica: V. 400/3/50 Hz (tensioni diverse a richiesta).
- Rilevatore della temperatura della pasta con sensore ad infrarossi, visualizzazione su display e possibilità di arresto della macchina (eccetto modelli 30 e 45 kg, ma disponibile per questi come optional)
- Luce LED all’interno della vasca
- Connessione WiFi e LAN
- **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 di spirale e vasca per una straordinaria gestione degli impasti ed il 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.**
- **Versione con celle di carico**



Pannello comandi "AI"



Impasti regolari anche con quantitativi minimi di pasta



Optional

La macchina può essere dotata dei seguenti accessori:

- Carrellino per lo spostamento della macchina



- Lid + grid: griglia in acciaio inox in aggiunta alla copertura lid
- Dosatore d'acqua direttamente sulla vasca con contalitri, miscelatore temperatura manuale o automatico con minimotore, dosaggio fine dell'acqua durante l'impasto, riempimento veloce dell'acqua



Impastatrice a spirale a vasca fissa SPI "AI"

Optional versione con celle di carico SPI 60-80-100

Dosatore acqua automatico
Evoluzione della versione semiautomatica: permette di erogare l'acqua alla temperatura desiderata senza necessità di interventi meccanici (come la regolazione del miscelatore). La macchina si autoregola in base ai parametri impostati.

Uscita secondaria per dosatore acqua
Aggiunta la funzione che permette di utilizzare la macchina, quando non in uso, come dosatore d'acqua per altre attrezzature del laboratorio.

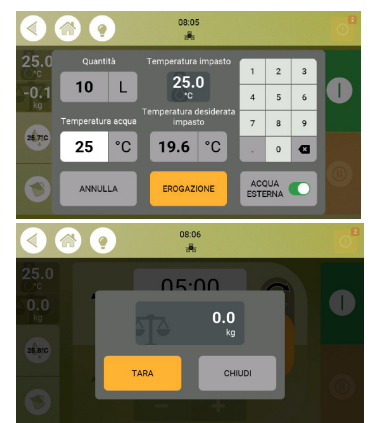
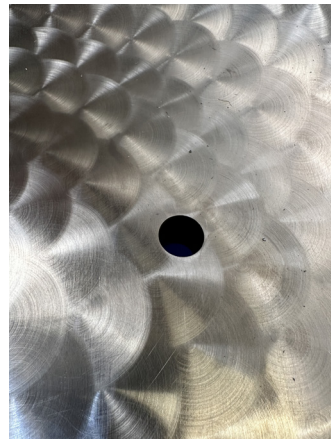
Celle di carico
Le celle di carico consentono di misurare gli ingredienti inseriti in vasca e sono integrate nella logica delle ricette.

Sonda di temperatura ambientale
Da abbinare al dosatore acqua, consente un'erogazione sempre ottimale grazie a un algoritmo che monitora costantemente la temperatura della farina, dell'ambiente e dell'acqua, tenendo conto anche del calore generato durante l'impasto.

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

Raschiatore
Migliora l'efficienza della lavorazione mantenendo le pareti della vasca pulite e favorendo una migliore amalgama dell'impasto, ottimizza la resa dell'impastatrice, soprattutto con impasti ad alta idratazione. Convoglia l'impasto verso il centro della vasca, riducendo i tempi di lavorazione (è rimovibile).

Tappo vasca con scivolo magnetico
Il tappo posto sul fondo della vasca consente il drenaggio dell'acqua durante le operazioni di pulizia. L'optional include uno scivolo magnetico per indirizzare il flusso verso uno scarico a pavimento o un recipiente.



alcuni dettagli del pannello touch

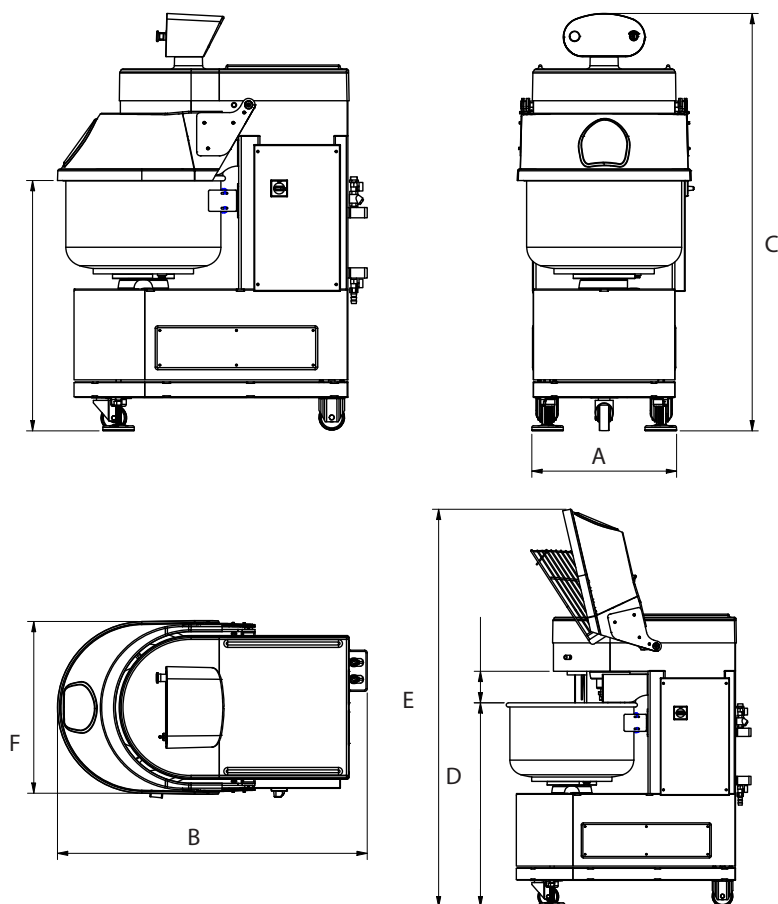


Impastatrice a spirale a vasca fissa SPI "AI"

IMPASTATRICE A SPIRALE SPI "AI" CORE

SPI "AI" CORE SPIRAL MIXER

Proprietà di Esmach Ali Group Srl - riproduzione vietata



DATI TECNICI / TECHNICAL DATA		SPI 60 "AI"	SPI 80 "AI"	SPI 100 "AI"	SPI 130 "AI"	SPI 160 "AI"	SPI 200 "AI"
A	mm	563	586	586	735	735	735
B	mm	1204	1291	1291	1413	1495	1495
C	mm	1622	1661	1661	1610	1610	1610
D	mm	911.5	985.5	1035.5	962	983	1043
E	mm	1932	1868	1893	1964	2045	2075
F	mm	668	770	770	947	1048	1048
Capacità impasto minima/ massima (a) / Min - max dough capacity (a)	kg	3/60	3,5/80	4/100	4/130	4,5/160	4,5/200
Capacità vasca / Bowl capacity	L	95	120	145	200	250	290
Potenza installata / Installed power	kW	2,57	4,55	4,55	6,8	8,4	8,4
Alimentazione/power supply	V	400 V 50 Hz 3Ph + Gr					

**MODELLI**

SPI 30 "AI"	Impastatrice con capacità kg 30 circa di pasta (kg 18-20 circa di farina). Diametro della vasca mm. 450. Pannello comandi elettronico touch AI.
SPI 45 "AI"	Impastatrice con capacità kg 45 circa di pasta (kg 30 circa di farina). Diametro della vasca mm. 530. Pannello comandi elettronico touch AI.
SPI 60 "AI"	Impastatrice con capacità kg 60 circa di pasta (kg 40 circa di farina). Diametro della vasca mm. 550. Pannello comandi elettronico touch AI.
SPI 80 "AI"	Impastatrice con capacità kg 80 circa di pasta (kg 50-54 circa di farina). Diametro della vasca mm. 700. Pannello comandi elettronico touch AI.
SPI 100 "AI"	Impastatrice con capacità kg 100 circa di pasta (kg 62-65 circa di farina). Diametro della vasca mm. 700. Pannello comandi elettronico touch AI.
SPI 130 "AI"	Impastatrice con capacità kg 130 circa di pasta (kg 75-80 circa di farina). Diametro della vasca mm. 800. Pannello comandi elettronico touch AI.
SPI 160 "AI"	Impastatrice con capacità kg 160 circa di pasta (kg.100 circa di farina). Diametro della vasca mm. 900. Pannello comandi elettronico touch AI.
SPI 200 "AI"	Impastatrice con capacità kg 200 circa di pasta (kg 125 circa di farina). Diametro della vasca mm. 900. Pannello comandi elettronico touch AI.
SPI 250 "AI"	Impastatrice con capacità kg 250 circa di pasta (kg 150 circa di farina). Diametro della vasca mm. 1045. Pannello comandi elettronico touch AI.
SPI 300 "AI"	Impastatrice con capacità kg 300 circa di pasta (kg 200 circa di farina). Diametro della vasca mm. 1045. Pannello comandi elettronico touch AI.

ACCESSORI

	Carrellino per lo spostamento dell'impastatrice
	Lid + grid: griglia in acciaio inox in aggiunta alla copertura lid
	Dosatore d'acqua direttamente sulla vasca con contalitri, miscelatore temperatura manuale o automatico con minimotore, dosaggio fine dell'acqua durante l'impasto, riempimento veloce dell'acqua



Opzione: LID + GRID



DATI TECNICI / TECHNICAL DATA		SPI 30 "AI"	SPI 45 "AI"	SPI 60 "AI"	SPI 80 "AI"	SPI 100 "AI"	SPI 130 "AI"	SPI 160 "AI"	SPI 200 "AI"	SPI 250 "AI"	SPI 300 "AI"
A	mm	477	477	565	588	588	735	735	735	735	735
B	mm	978	978	1150	1207	1207	1413	1495	1495	1640	1640
C	mm	1378	1378	1530	1563	1563	1610	1610	1610	1719	1719
D	mm	741	791	911	886	936	862	883	943	932	1009
E	mm	1879	1864	1705	1751	1776	1864	1945	1975	2144	2182
F	mm	562	562	675	741	741	847	948	948	1069	1069
G	mm	181	131	153	189	139	222	202	142	219	142
Massa macchina / Machine mass	kg	218	222	360	417	417	624	680	705	843	850
Massa con solo pallet / Mass with pallet only	kg	226	230	380	452	445	640	716	741	893	900
Massa con gabbia / Mass with crate	kg	256	260	415	487	480	690	800	825	968	975
Massa con cassa / Mass with case	kg	296	300	455	527	520	720	821	846	1038	1045
Dimensioni esterne (macchina su pallet) / Overall dimensions (machine on pallet)	mm	1150x650x1550		1300x850x1600			1650x1050x1750			1800x1250x1930	
Dimensioni esterne Imballo (gabbia/cassa) / Overall packing dimensions (crate/case)	mm	1200x700x1550		1350x900x1700			1650x1050x1750			1900x1350x2030	
Capacità impasto minima/ massima (a) / Min - max dough capacity (a)	kg	2/30	2,5/45	3/60	3,5/80	4/100	4/130	4,5/160	4,5/200	10/250	10/300
Capacità vasca / Bowl capacity	L	50	60	95	120	145	200	250	290	360	430
1a/2a Velocità rot. spirale / 1 st /2 nd Spiral arm rotation speed	r.p.m.	103/206			107/214						97-194
1a/2a Velocità rot. vasca / 1 st /2 nd Bowl rotation speed	r.p.m.	10/20		7,5/15	8/16		10,8/21,6			10/20	
Potenza installata / Installed power	kW	1,5	1,5	2,57	4,55	4,55	6,8	8,4	8,4	11,8	11,8
Potenza motore spirale / Spiral arm motor power	kW	1,5-0,75 (b)		2,2 - 1,5	4 - 3	4 - 3	5,9 - 4,05	7,5 - 4,8	7,5 - 4,8	10,3-7	10,3-7
Potenza motore vasca / Bowl motor power	kW	-	-	0,55-0,37	0,55-0,37	0,55-0,37	0,9-0,45	0,9-0,45	0,9-0,45	1,5-0,75	1,5-0,75
Tensione (c) / Voltage (c)	V	400									
Frequenza (c) / Frequency (c)	Hz	50									
Numero fasi (c) / No. of phases (c)	-	3 Ph + Gr									

(a) la capacità massima di impasto indicata si riferisce a un rapporto acqua/farina non inferiore al 60% (farina W = 250, P/L = 0,4); essa si riduce al diminuire del rapporto (quantità acqua)/(quantità farina) / (a) the max. mixture capacity shown refers to a water/flour ratio not less than 60% (flour W= 250, P/L= 0,4); it reduces in the ratio decrease:(water quantity)/(flour quantity)

(b) motore unico per spirale e vasca / (b) same motor both for spiral arm and bowl

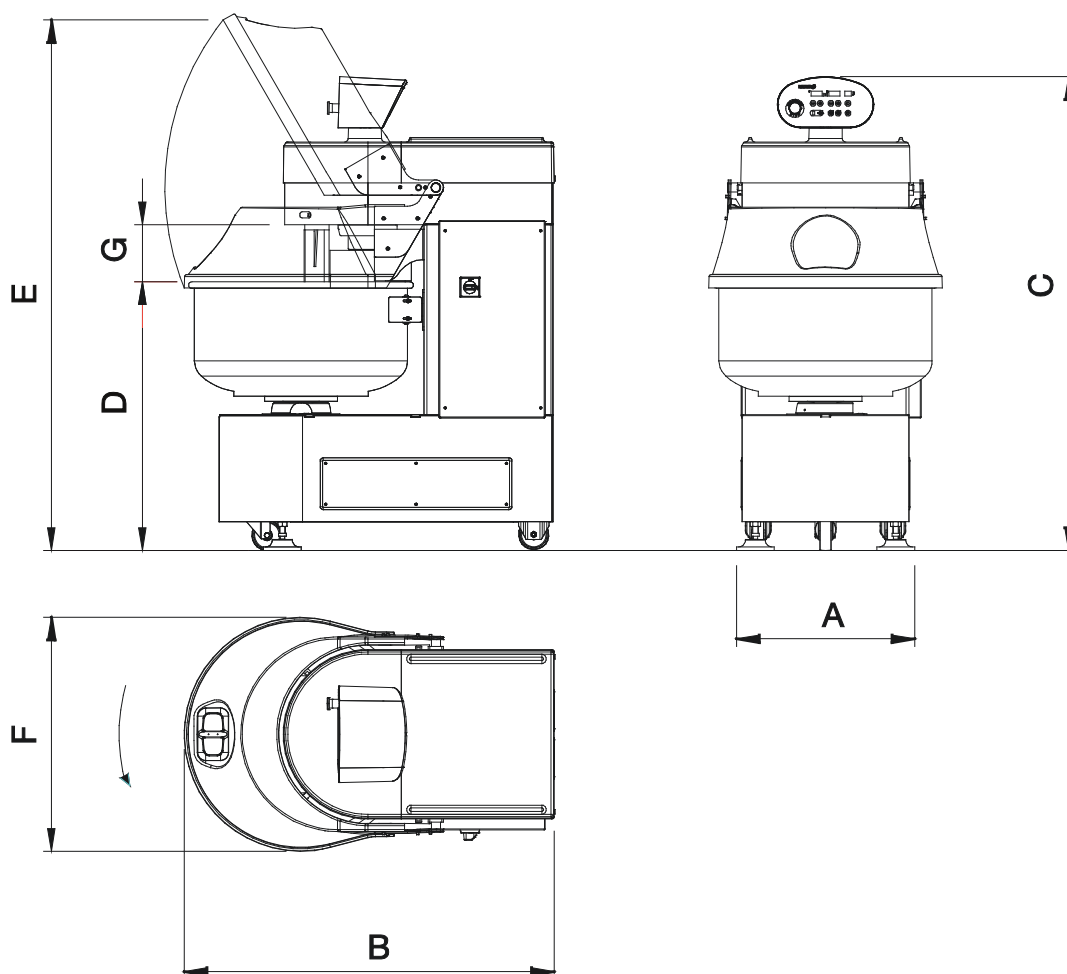
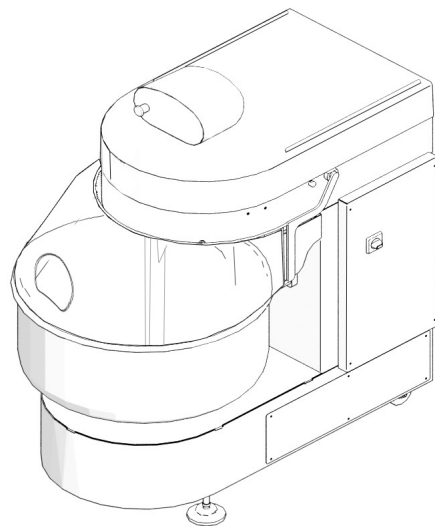
(c) questi valori rappresentano il caso più frequente; ove tensione e/o frequenza e/o numero di fasi fossero diversi, farà comunque fede quanto riportato nella targa identificativa della macchina / (c) these values represent the most frequent case; should voltage and/or frequency and/or no. of phases be different, the specifications shown on the identification plate will be valid only.



IMPASTATRICE A SPIRALE SPI "AI"

NOR12A001

SPI "AI" SPIRAL MIXER

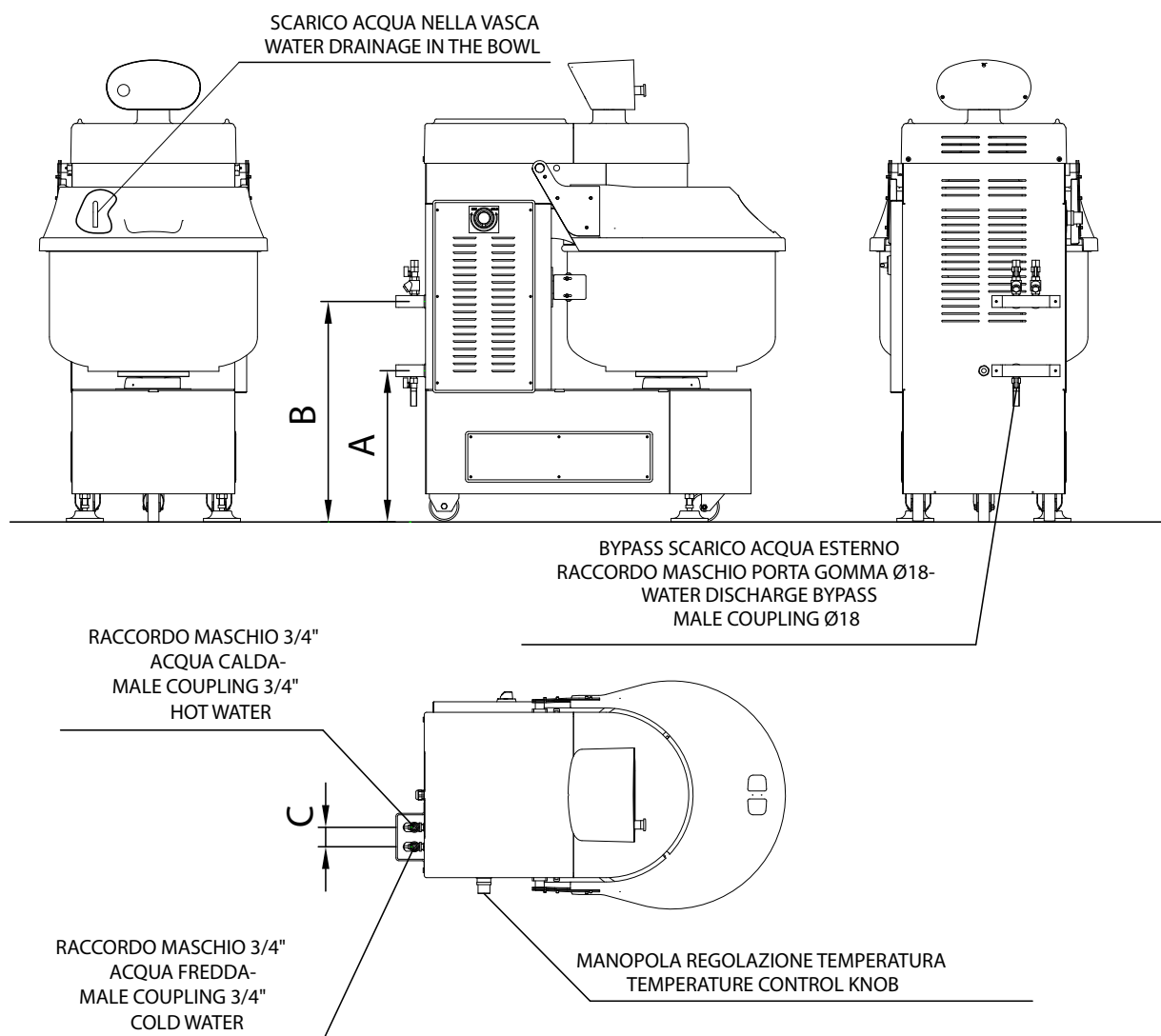




NOR14A001_01

SPI "AI" - ALLACCIAMENTO IDRAULICO (solo per macchine dotate di sistema di dosaggio acqua)

SPI "AI" - HYDRAULIC CONNECTION (only for machine equipped with water dispenser system)



** l'impianto viene fornito con due tubi flessibili l=1,5 m f-f 3/4" per l'ingresso acqua e un tubo flessibile l=1,5 m diametro 18 per lo scarico bypass
 ** the water dispenser includes 2 exible tubes l=1,5 m f-f 3/4" for the water input and a exible tube l=1,5 m 18 diameter fot the discharge bypass

DATI TECNICI SPI "AI"		30 / 45	60 / 80 / 100	130 / 160 / 200	250 / 300
SPI "AI" TECHNICAL FEATURES					
A	mm	510	511	313	430
B	mm	570	745	805	664
C	mm	66	66	66	66