



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 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.**



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 contaltri, 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"

MODELLI

Proprietà di Esmach Ali Group Srl - riproduzione vietata

| | |
|--------------|---|
| 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 contaltri, 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

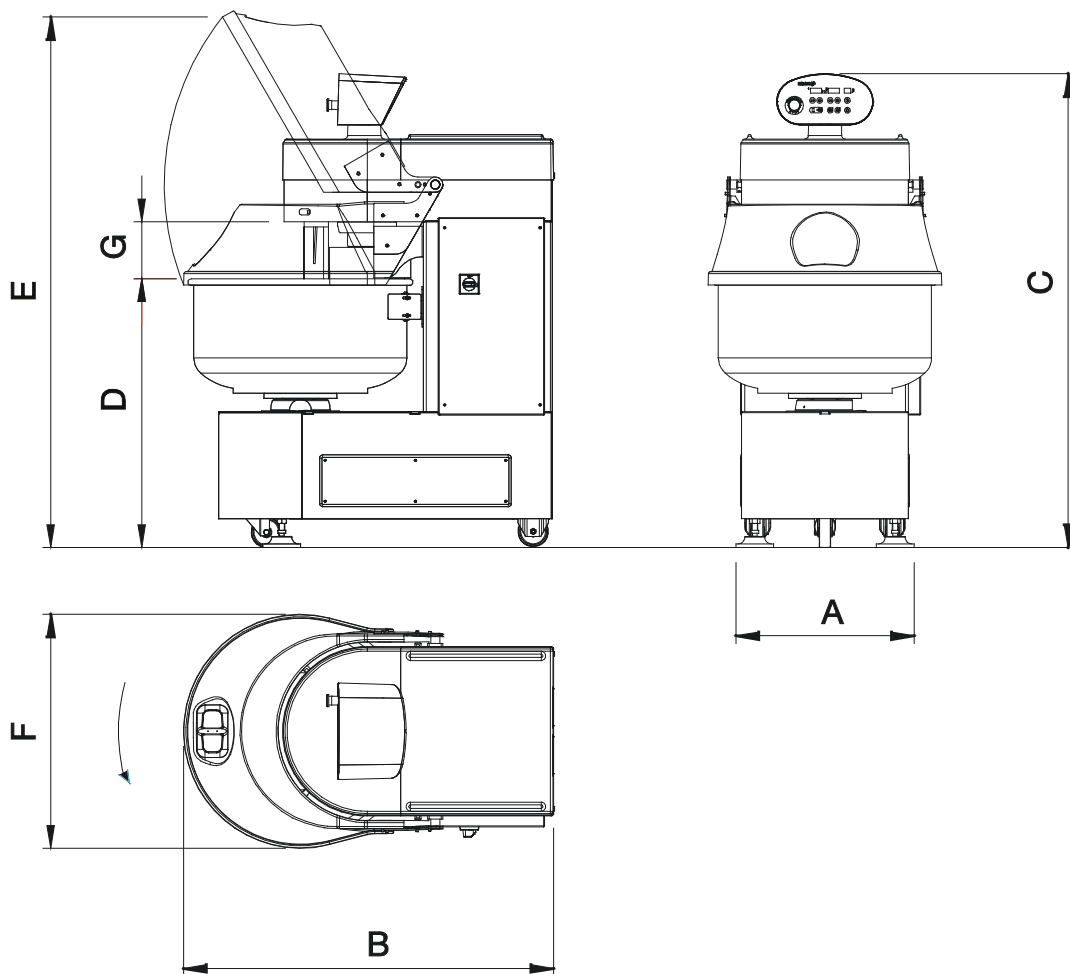
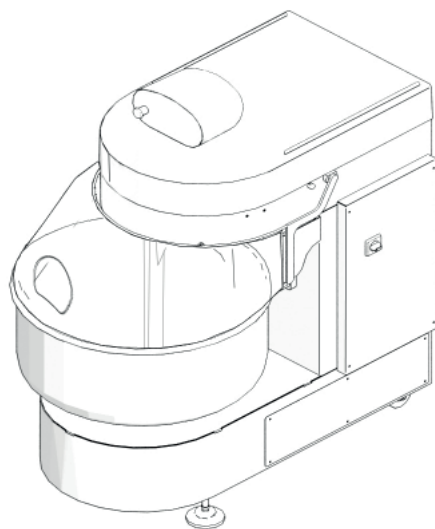
(c) questi valori rappresentano il caso più frequente; ove tensione e/o frequenza e/o numero di fasi fossero diversi, farà comunque fede quanto riportato nella targa identificativa della macchina / (c) these values represent the most frequent case; should voltage and/or frequency and/or no. of phases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



IMPASTATRICE A SPIRALE SPI "AI"

NOR12A001

SPI "AI" SPIRAL MIXER

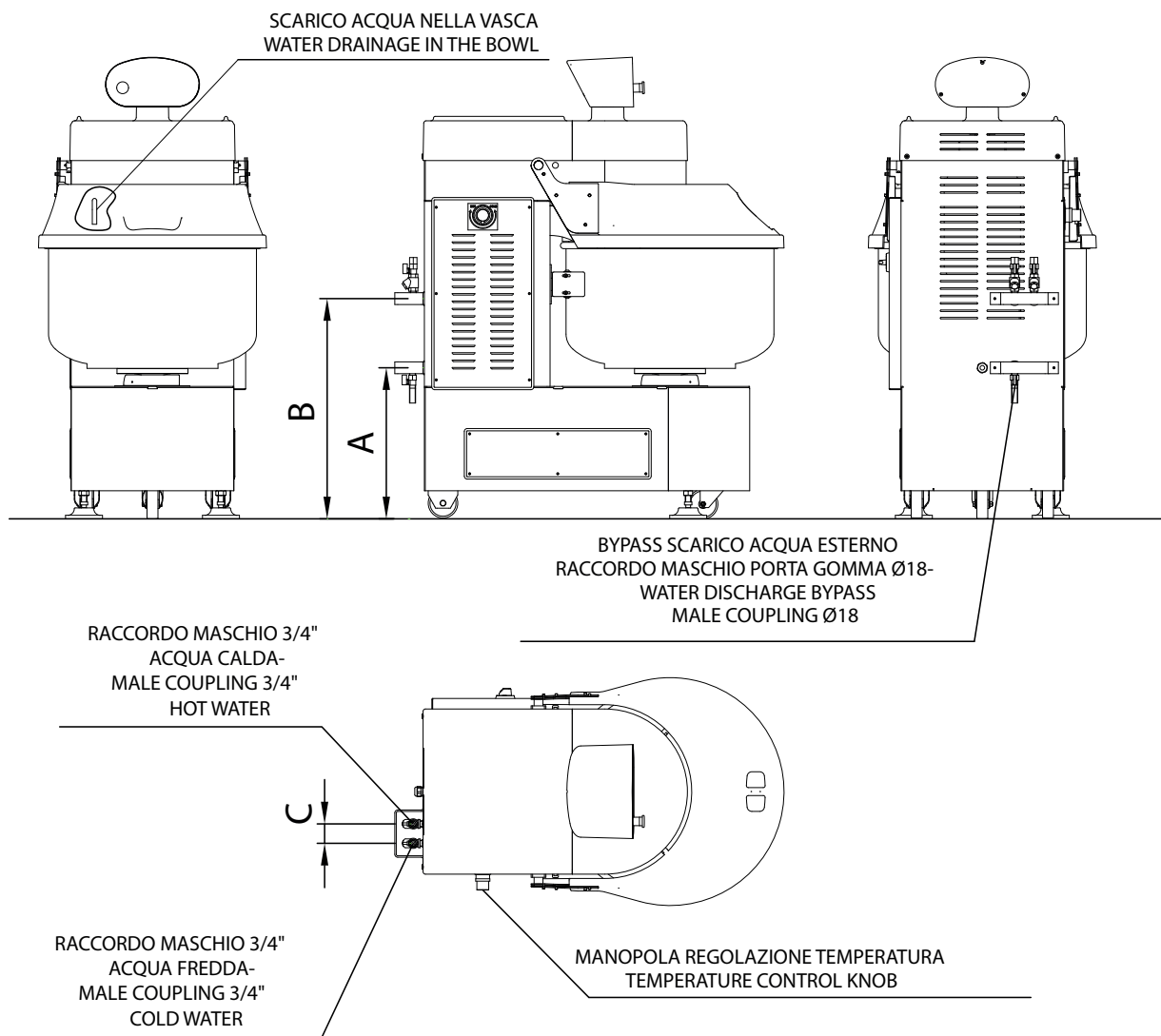


Proprietà di Esmach Ali Group Srl - riproduzione vietata



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 |