

IMPASTATRICE A VASCA FISSA
FIXED BOWL MIXER

SPI SMART



Esmach S.p.A.
Via Vittorio Veneto 143
36040 Grisignano di Zocco (VI) I

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

ESMACH 

SPI SMART è la new entry nella gamma impasto di Esmach e mette a frutto le migliori esperienze realizzate con le sorelle maggiori SPIF e SPI PERFORMANCE 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 è realizzata in due taglie, da 30 e da 45 kg.

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 SPIF and SPI PERFORMANCE. 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 under the workbench easily and moved without trouble because mounted on wheels. SPI SMART comes in two sizes, 30 and 45 kg.

30.45

SPI SMART è disponibile in due modelli:

SPI SMART 30 da 2÷30 kg d'impasto

SPI SMART 45 da 2,5÷45 kg d'impasto.

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.

Two models of SPI SMART are available:

SPI SMART 30 from 2÷30 kg of dough

SPI SMART 45 from 2,5÷45 kg of dough

Esmach concentrates on researching and controlling the various parameters for managing and developing the dough while considering the new tendency products, the rheological properties of the mixes, their duration and final temperatures. The results are extraordinary. Lots of attention was also paid to versatility of use in relation to the minimum and maximum quantities of dough. The clear LID protection, made of material that is suitable for food use, keeps the flour dust inside, eliminating the dispersion of sensitising agents and helping to protect operators' health.





Braccio spirale
spiral arm

SPI SMART 45
con copertura LID
with LID



SPI SMART 45
con copertura LID SCORREVOLE
with SLIDING LID



SPI SMART 30
con copertura LID SOLLEVABILE
with LIFTABLE LID



VANTAGGI ADVANTAGES

Struttura in carpenteria di acciaio e rivestimenti esterni verniciati con impiego di polveri epossidiche.

Vasca inox con bordo di rinforzo, piantone e spirale inox.

Quattro ruote con blocco per la stabilizzazione a pavimento, agevolano lo spostamento della macchina per un'efficace pulizia della zona sottostante la struttura.

Copertura LID trasparente in materiale adatto al contatto alimentare, in conformità alle norme di igiene e sicurezza.

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.

Structure made of steel and external coating painted with epoxy powders. Stainless steel bowl with rim, protective lid and stainless steel spiral mixer.

Four 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.

Clear LID cover, made from a material that is suitable for food use, in compliance with the hygiene and safety laws.

Power panel inside a casing for suitable protection from the 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.

CARATTERISTICHE FEATURES

PLUS 

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.

A balanced ratio between bowl rotation and the 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 mixes even with minimum dough quantities.

Speed: Correct spiral mixer and bowl speed for extraordinary management of the doughs and their development through lengthening and pulling, which permits continual, constant processing with great cuts in working hours and contained dough heating.

I COMANDI THE CONTROLS

Il pannello comandi elettromeccanico, semplice ed intuitivo include: I pulsanti della prima e della seconda velocità, il pulsante d'arresto e il temporizzatore, per una gestione SMART dei cicli di lavoro.

The electromechanical control panel, simple and intuitiv includes the first and the second speed push botton, the stop push botton and timer for a smart management on the working cycles.



LE RUOTE THE WHEELS

Quattro ruote per la stabilizzazione a pavimento, agevolano lo spostamento della macchina per un'efficace pulizia della zona sottostante la struttura.

Four 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.

PROPORZIONI / DIMENSIONS



| Dati Tecnici/ <i>Technical features</i> | | Lid / Grid | | Sliding Lid/Grid |
|-----------------------------------------------|--------|------------|--------------|------------------|
| SPI SMART | | 30 | 45 | 45 |
| A | mm | 400 | 400 | 400 |
| B | mm | 890 | 890 | 890 |
| C | mm | 750 | 750 | 785 |
| D | mm | 527 | 577 | 577 |
| E | mm | 1340 | 1330 | / |
| F | mm | 562 | 562 | 562 |
| G | mm | 100 | 50 | 50 |
| Potenza installata/ Installed power | kW | 1.5 | 1.5 | 1.5 |
| Connessione elettrica/ Plug coupling | | 3PH+Gr | 3PH+Gr | 3PH+Gr |
| Capacità impasto min/max | kg | 2/30 | 2.5/45 | 2.5/45 |
| Capacità vasca | l | 50 | 60 | 60 |
| Peso/weight | kg | 220 | 220 | 220 |
| Velocità spirale | r.p.m. | | 99/198 | |
| Velocità vasca | r.p.m. | | 6/19 | |
| Potenza spirale e vasca 1 solo motore | kw | | 1.5-0.75 | |
| Potenza totale | kw | | 1.5 | |
| Dimens. imballo (Lung. X Larg X H) | mm | | 1000x800x870 | |
| Dimens. imballo con Gabbia (Lung. X Larg X H) | mm | | 1010x810x925 | |

ESMACH cod. AF50872999K rev.00

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

Service Hot line:
service@esmach.com
+0039 0444 419762