

**IMPASTATRICE AUTOMATICA A SPIRALE AUTOROVESCIANTE  
AUTOMATIC SELF-TIPPING SPIRAL MIXER**

# TSPI 80-200



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](http://www.esmach.com)

**ESMACH** 

# CARATTERISTICHE FEATURES

- 1 Coperchio in ABS termoformato antiurto.
- 2 Pannello comandi elettronico
- 3 Vasca e griglia inox. Spirale e piantone inox ad alta resistenza.
- 4 Impianto elettrico alloggiato in cassetta grado di protezione IP55.
- 5 Struttura rigida monolitica a prova di torsione, rivestimenti verniciati con polveri epossidiche. Accessi per semplificare ispezione e manutenzione ordinaria.
- 6 Sistema di sollevamento e scarico a funzionamento oleodinamico. Colonna posizionata a destra o sinistra, alta o bassa, a seconda delle esigenze di scarico.
- 7 Pannello comandi sollevatore con pulsanti a due mani, ad azione mantenuta.

- 1 *Shockproof thermoformed ABS head cover.*
- 2 *Electronic control panel*
- 3 *Stainless steel bowl and protection grid. High-resistance stainless steel spiral arm and breaker bar.*
- 4 *Electric system installed in IP55 grade protection box.*
- 5 *Hard torsion-resistant single-unit structure. Access for easy inspection and regular maintenance.*
- 6 *Hydraulic lifting and tipping system. Column positioned on the right-hand side or left-hand side, high or low, depending on tipping requirements.*
- 7 *Up-down movements by "hold-to-run" controls.*



## **TSPI è un'impastatrice**

auto-rovesciante di tipo compatto, composta da un'impastatrice a spirale SPI F stabilmente accoppiata ad un sollevatore oleodinamico, predisposto per alzarne verticalmente l'intera struttura e, con un movimento di rotazione, rovesciare l'impasto contenuto nella vasca sul sottostante banco di lavoro, oppure all'interno dell'appropriata tramoggia di spezzatrici volumetriche, a destra o a sinistra, a seconda del modello prescelto.

TSPI associa dunque le caratteristiche di funzionalità, modernità, ergonomia e qualità delle prestazioni proprie delle impastatrici SPI F all'efficacia di un affidabile e sicuro sistema di sollevamento e scarico che, entro spazi molto contenuti, permette di destinare l'impasto ultimato alla lavorazione successiva senza alcuno sforzo fisico da parte dell'operatore.

**TSPI is a compact self-tipping Mixer,** comprising a SPI F spiral mixer coupled with a hydraulic lifter, designed to raise the entire structure vertically and, with a rotating movement, tip the dough in the bowl onto the worktable below or inside the special volumetric divider hopper, on the right or on the left, depending on the model chosen.

TSPI therefore combines the features of functionality, modernity, ergonomics and high performance of SPI F mixers with the effectiveness of a reliable and safe lifting and tipping system, which, in limited spaces, makes the prepared dough ready for the next process without any physical effort on the part of the operator.

# IL MOVIMENTO

## THE MOVEMENT

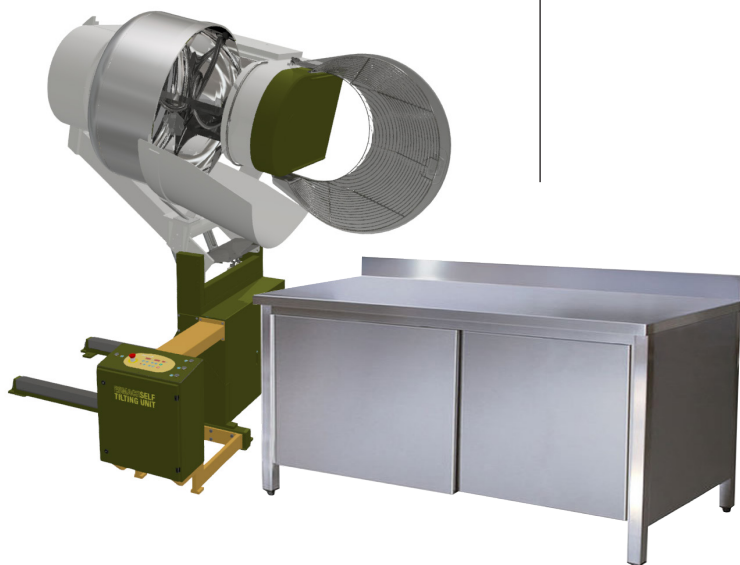
**TSPI B** in fase di scarico su banco di lavoro: una soluzione veramente compatta, che solleva dalla fatica del lavoro manuale senza compromettere lo spazio nel laboratorio.

La versione con scarico basso viene proposta nei modelli con capacità di impasto da 80-100-130-160-200 kg.

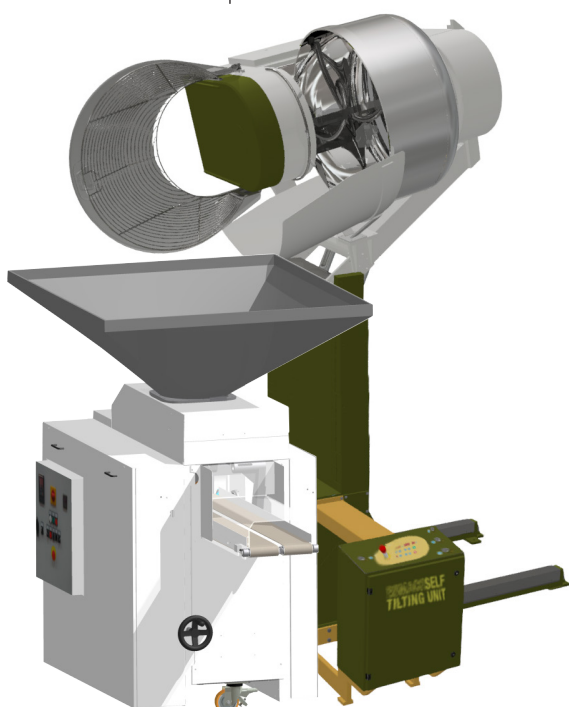
***TSPI B** when tipping on a work table: a really compact solution that relieves from the strain of manual work without affecting space in the workplace..*

*The version with low unloading is offered in models with 80-100-130-160-200 kg dough capacity*

**TSPI B**



**TSPI H**



**TSPI H** in fase di scarico su spezzatrice volumetrica: il tipico abbinamento per alimentare, con ingombri minimi, una linea automatica.

La versione con scarico alto viene proposta nei modelli con capacità di impasto da 130-160-200 kg

***TSPI H** when tipping onto a volumetric divider: the typical solution to feed an automatic line with minimal occupied floor space.*

*The version with high unloading is offered in models with 130-160-200 kg dough capacity*

# IL CUORE THE HEART

**Qualità d'impasto e design con forma avveniristica**, fanno delle impastatrici auto-rovescianti TSPI un prodotto unico, senza omologhi. Il risultato è una proiezione dal passato al futuro con colori che evocano ciò che lavorano: verde oliva intenso come il frumento di primavera e il giallo sole come la spiga matura, che si trasforma in pane.

*Superior quality kneading and modern design, make of the TSPI self-tilting spiral mixers a distinctive piece of equipment, as they are like no others.*

*The result is a projection of the past into the future, and colors embodying the ingredients used in the mixing process: a deep olive green as is the wheat in the spring and a sunny yellow hue as the ripe ear, which turns into bread.*

## PREGI STRENGTHS

**Rivestimenti** esterni verniciati con trattamento anti-corrosione, con impiego di polveri epossidiche, compatibili per il contatto alimentare.

**The outer casing** is painted with an anticorrosion epoxy powder coating, suitable for food contact.

**Pannello comandi** elettronico montato su consolle ruotabile sia destra che a sinistra con un angolo operativo di 120°.

**Electronic control panel** included into a functional and innovative console which rotates to the left and to the right with an operative range of 120°.

**Due velocità** di lavoro per vasca e spirale.

**Two rotation speeds** for bowl and spiral arm.

**Inversione** del senso di rotazione della vasca in prima velocità.

**Bowl rotation** device in first speed.

## OPTIONALS



### ESECUZIONI SPECIALI SU PREVENTIVO

Per altezze di scarico differenti o per versioni con scarico automatico e protezioni a gabbia intera (versioni industriali) sono previste esecuzioni personalizzate, su specifica.

### SPECIAL EXECUTIONS UPON REQUEST

*Customized executions, i.e. different tipping heights or versions with automatic tipping and whole protection case (industrial version) are available upon request, i.e. per customer's specifications.*

## PLUS

Lid+grid: griglia in acciaio inox in aggiunta alla copertura lid

**Lid + grid: stainless steel grid in addition to transparent lid.**

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

**Dough temperature detector with infrared sensor, visualization on display and stop option of the working process.**



# PANNELLO COMANDI

## CONTROL PANEL

Pannello comandi disponibili:

### PANNELLO COMANDI ELETTRONICO ELECTRONIC CONTROL PANEL



Pannello comandi "AI" con tutte le funzionalità delle impastatrici "AI"; dosatore d'acqua non incluso

### PANNELLO COMANDI "AI"

"AI" CONTROL PANEL



### Il moderno pannello comandi

#### elettronico

installato di serie sulle TSPI, consente di programmare e controllare il ciclo di lavoro in modalità manuale o automatica, con semplicità e chiarezza grazie ai due ampi display luminosi che scandiscono i tempi di lavorazione a scalare.

La facoltà di memorizzare fino a 9 ricette facilita le operazioni ripetitive.

#### La consolle dei comandi

funzionale e innovativa, ruota sia a destra che a sinistra con un angolo operativo di 120°, per consentire la posizione di lavoro ideale.

*The electronic control panel installed on the TSPI machines as standard allows the work cycle to be manually or automatically programmed and controlled, with simplicity and clarity thanks to two large display panels that count down processing times.*

*The option of storing up to 9 recipes makes repetitive tasks easier.*

*The command console, functional and innovative, rotates to the left and to the right, with an operative range of 120°, providing best comfort and ergonomomy.*



Il pannello a pulsanti del sollevatore è del tipo "comando a due mani" ad azione mantenuta e comprende:

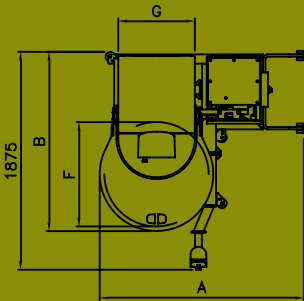
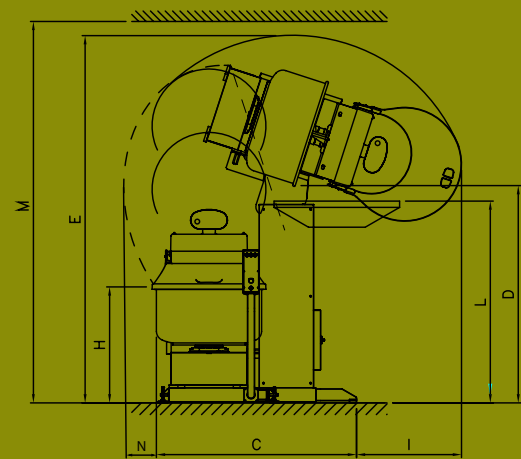
- comandi di salita e discesa
- comandi per la rotazione vasca in fase di scarico.

*The lifter panel has manual push buttons "hold-to-run" controls type and includes:*

- buttons for up-down movements
- Button for bowl rotation, after tipping, to facilitate detachment of the dough.

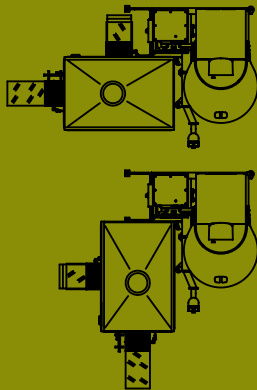
# PROPORZIONI / DIMENSIONS

## TSPI H

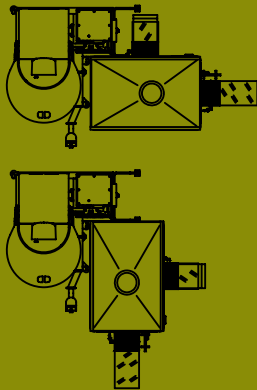


## ABBINAMENTI TYPE OF COUPLING

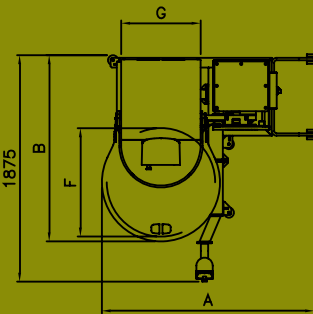
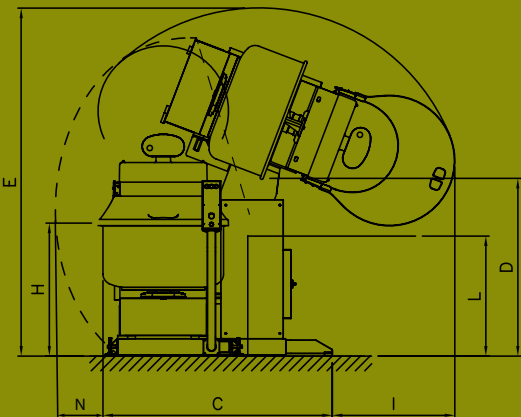
### TSPI HL



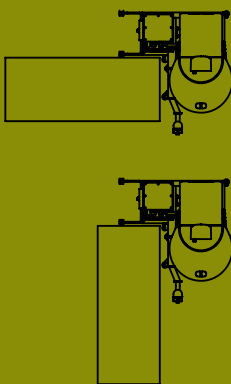
### TSPI HR



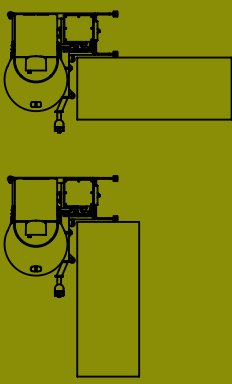
## TSPI B



### TSPI BL



### TSPI BR



## IMPASTATRICE AUTOMATICA ROVESCIBILE / AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH TIPPING DEVICE

DATI TECNICI / TECHNICAL FEATURES	TSPI	130 HR 130 HL	160 HR 160 HL	200 HR 200 HL	80 BR 80 BL	100 BR 100 BL	130 BR 130 BL	160 BR 160 BL	200 BR 200 BL
A	mm	1706	1706	1706	1605	1605	1706	1706	1706
B	mm	1458	1542	1542	1333	1333	1458	1542	1542
C	mm	1670	1720	1720	1560	1560	1670	1720	1720
D	mm	1960	2000	1880	1410	1410	1410	1360	1340
E	mm	3105	3160	3160	2378	2378	2540	2610	2610
F (DIAMETRO INTERNO / INNER DIAMETER)	mm	800	900	900	700	700	800	900	900
G	mm	660	660	660	560	560	660	660	660
H	mm	920	940	1000	950	1000	920	940	1000
I	mm	855	910	910	662	662	825	920	920
L	mm	1750	1750	1750	900	900	900	900	900
M	mm	3205	3260	3260					
N	mm	300	300	300	200	200	300	300	300
POTENZA INSTALLATA / INSTALLED POWER	kW	7,9	9,5	9,5	5,65	5,65	7,9	9,5	9,5
POTENZA MAX ASSORBITA / MAX ABSORBED POWER	kW	6,8	8,4	8,4	4,55	4,55	6,8	8,4	8,4
CONNESSIONE ELETTRICA / PLUG COUPLING		3PH+Gr							
MASSA / MASS	kg	954	1010	1035	747	747	954	1010	1035

**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



The Spirit of Excellence

Macchina conforme alle norme CE  
Machine in compliance with EC Regulations