



IMPASTATRICE A SPIRALE
AUTOMATIC SPIRAL MIXER
ISE/F 130 ÷ 300 kg





Le ISE da 130 a 300 kg vengono allestite sia nella tradizionale versione elettromeccanica che nella più moderna versione elettronica.

Nella versione elettromeccanica, il ciclo di lavoro, automatico e ripetibile, viene impostato mediante due timers che programmano il tempo d'impastamento in prima velocità (amalgama degli ingredienti) e in seconda velocità (completamento della lavorazione).

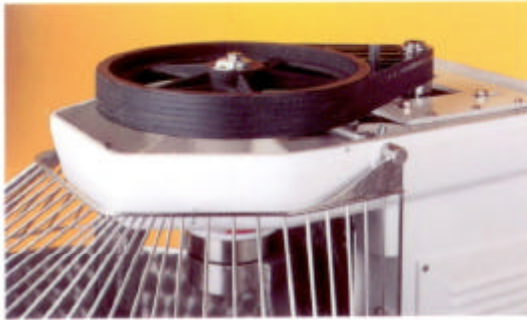
Tutti i modelli sono inoltre dotati del dispositivo che permette l'inversione del senso di rotazione della vasca in prima velocità.

Nella versione con programmazione elettronica a microprocessore, l'utilizzatore può impostare 32 programmi d'impastamento, ciascuno dei quali è in grado di eseguire fino a 80 fasi di lavoro, nella sequenza desiderata. Ogni fase di lavoro contiene un'istruzione e il relativo tempo di esecuzione. Le istruzioni sono: movimento di rotazione in prima velocità, movimento di rotazione in seconda velocità, inversione del movimento di rotazione in prima velocità, pausa, arresto. L'impostazione dei dati e la selezione dei programmi vengono effettuate su un pannello digitale a membrana deformabile, con visualizzazione su display.

The ISE from 130 up to 300 kg can be supplied either in the traditional electromechanical version or in the more modern electronic version.

In the electromechanical version, the automatic and repeatable working cycle can be set thanks to two timers which programme the mixing duration at the first speed (ingredient amalgam) and at the second speed (mixing completion). Moreover, all the models are provided with a device which allows the inversion of the bowl rotating sense at the first speed.

In the version with microprocessor electronic programming, the operator can set 32 mixing programmes, each one able to execute up to 80 working phases in the wanted succession. Each working phase contains an instruction and the time of execution. The instructions are: rotating movement at the first speed, rotating movement at the second speed, inversion of the rotating movement at the first speed, standstill, stop. Information are set and programmes are selected on a digital panel having a deformable membrane, with visualisation on display.



La trasmissione dei movimenti mediante pulegge e cinghie garantisce affidabilità e silenziosità di funzionamento.
The movement transmission by pulleys and belts guarantees the reliability of the machine and a noiseless running.



Le geometrie e la realizzazione di spirale, piantone centrale e vasca sono state accuratamente progettate per ottenere brillanti risultati con i più diversi impasti.
The geometries and the realisation of the spiral, the central breaker bar and the bowl have been carefully conceived in order to obtain great performances with any kind of dough.

Programmazione elettromeccanica <i>Electromechanical programming</i>		Programmazione elettronica <i>Electronic programming</i>	
su cassetta laterale <i>on side box</i>	in testa <i>on head</i>	su cassetta laterale <i>on side box</i>	in testa <i>on head</i>
ISE 130 F	ISE 130 FT	ISE 250 FLE	ISE 130 FTE
ISE 160 FL	ISE 160 FLT	ISE 300 FE	ISE 160 FLTE
ISE 200 F	ISE 200 FT		ISE 200 FTE
ISE 250 FL			
ISE 300 F			

L'ISE/F è un'impastatrice a ciclo veloce che consente di ridurre sensibilmente il tempo d'impastamento rispetto alle tradizionali macchine a forcella e a bracci tuffanti.

La conformazione della spirale e del piantone centrale, il raggio di curvatura della vasca, il rapporto tra il numero di giri della spirale e quello della vasca sono stati oggetto di accurata progettazione e di un'attenta messa a punto, frutto delle esperienze realizzate pressoché in ogni parte del mondo, nelle più diverse organizzazioni produttive, con ogni tipo di impasto.

L'insieme di queste caratteristiche ci consente di offrire una macchina capace di produrre impasti estremamente omogenei, raffinati, sviluppati, soffici ed ossigenati, con valori di riscaldamento molto contenuti.

La robustezza della struttura, la qualità dei materiali utilizzati, il rendimento dei motori, le dimensioni degli organi di trasmissione permettono alle nostre impastatrici a spirale di fare fronte alle sollecitazioni ed alle condizioni di impiego più gravose con assoluta affidabilità.

L'equilibrio raggiunto tra caratteristiche meccaniche, prestazioni e tecnologia di lavorazione degli impasti fa dell'impastatrice a spirale lo strumento di lavoro più moderno e versatile da impiegare sia nei laboratori di panificazione che nelle pasticcerie.

La struttura è in fusione di ghisa. Il piantone, la spirale, la vasca e la griglia sono in acciaio inox. Un dispositivo di sicurezza arresta immediatamente il funzionamento della macchina al sollevamento della griglia.

La trasmissione dei movimenti mediante pulegge e cinghie garantisce eccezionali affidabilità e durata della macchina, una ridotta e facile manutenzione e un'estrema silenziosità di funzionamento.

L'impianto elettrico è a norme CEI, il pannello comandi in bassa tensione a 24 Volt. I motori sono ampiamente dimensionati, a 2 velocità di lavoro per tutti i modelli. La macchina è montata su ruote, due posteriori fisse ed una anteriore con supporto girevole. Le impastatrici ISE 130, 160 e 200 possono essere allestite, a discrezione del cliente, con pannello comandi in testa o su cassetta laterale. Le impastatrici ISE 250 e 300 sono allestite solo con pannello comandi su cassetta laterale.

The ISE/F is a fast-cycle mixer which allows to reduce considerably the mixing time in comparison with the traditional fork or twin arm mixers.

The shape of the spiral and central breaker bar, the bowl curvature radius, the revolution ratio between spiral arm and bowl have been the object of an accurate conception and realisation and the result of the experiences made all over the world, in any type of productive organisation, with any kind of dough.

These characteristics let us offer a machine able to produce an extremely homogenate, refined, developed, slack and oxygenated dough with a very low heating.

The strong structure, the quality of the utilised materials, the motor performances, the dimensions of the transmission gears enable our spiral mixers to face the stress and most heavy duties with absolute reliability.

The achieved balance between mechanical characteristics, performances and dough processing technology lets the spiral mixer be the most modern and versatile working machine to be utilised either in bakeries or confectioneries.

The structure is made of cast iron. The breaker bar, the spiral arm, the bowl and the protection grid are made of stainless steel. A protection device stops immediately the machine running when the grid is lifted.

The movement transmission by pulleys and belts guarantees an exceptional reliability and duration of the machine, a moderate and easy maintenance and a noiseless running.

The electric system complies with the CEI safety rules, the control panel is low-tension at 24 Volt. All models have big size motors provided with two working speeds. The machine is mounted on wheels, two fixed in the back part and one with turning support in the front part.

On customer choice, the mixers ISE/F 130, 160 and 200 can be supplied with the control panel placed on the head or on a side box. The mixers ISE/F 250 and 300 are supplied only with the control panel placed on a side box.



Modelli Models	Potenza richiesta Power demand	Velocità di lavoro Working speeds	Capacità Capacity		Volume d'imballo Packing Volume	Peso netto Net Weight	Misure d'ingombro* Overall dimensions*
	kW	2	litri	kg	m ³	kg	mm
ISE 130 F	6,3	2	188	130	2,25	675	830x1340x1335
ISE 160 FL	6,3	2	248	160	2,64	685	930x1440x1335
ISE 200 F	6,3	2	287	200	2,64	690	930x1440x1335
ISE 250 FL - 250 FLE	8,6	2	360	250	3,8	990	1073x1583x1520
ISE 300 F - 300 FE	8,6	2	427	300	3,8	1010	1073x1650x1520
ISE 130 FT - 130 FTE	6,3	2	188	130	2,5	675	830x1340x1505
ISE 160 FLT - 160 FLTE	6,3	2	248	160	2,8	685	930x1440x1505
ISE 200 FT - 200 FTE	6,3	2	287	200	2,8	690	930x1440x1505

* Larghezza-Lunghezza-Altezza/Width-Length-Height

Senso di rotazione della vasca (vista da sopra): antiorario/Sense of rotation of the bowl (t)

Dati e caratteristiche non sono impegnativi. L'ESMACH si riserva di apportare modifiche e pesi e misure non sono vincolanti. ESMACH reserves the right to effect changes without notice.



forni - macchine
impianti automatici
per panifici e pasticcerie
ovens - machines
automatic lines for
bakeries and confectioneries

Becketts

New & Rebuilt Bakery Machine Specialists

Fir Street Heywood Lancashire Great Britain OL10 1NP
Tel: 01706 364103 Fax: 01706 625057