

ESMACH 



CPC CPL

**SPEZZATRICE
DIVIDER**



PREGI STRENGTHS

Una macchina adatta per la spezzatura di pasta in parti uguali con una elevata precisione di peso.

Elevata precisione nella spezzatura destinata alle grandi produzioni.
ottima anche per panettoni
facile da pulire
compatta e silenziosa
ottima da abbinare ad altre attrezzature (formatrice o elicoidale)
per ottenere una mini linea che sostituisce il gruppo
la possibilità di abbinare il tappeto con il coppo aggiuntivo permette di creare ottime chiusure alle palline.

A machine suitable for dividing dough into equal parts with high weight precision.

High precision in dividing intended for large productions.

also excellent for panettone

easy to clean

compact and silent

excellent to combine with other

equipment (moulder or helical)

to get a mini line that replaces the group

the possibility of combining the carpet

with the additional tile allows you to

create excellent closures for the balls.



CARATTERISTICHE FEATURES

Cilindro inox

Regolazione elettronica della velocità

Regolazione elettronica del peso

Tramoggia da 30 Kg con teflonatura

Nastro trasportatore motorizzato indipendente

Nastro colore verde petrolio

Contapezzi elettronico

Alimentazione 400 volt/3PH/50-60Hz

Carter in inox

Schermo touch screen "AI" (senza braccio)

Raschiatore sotto tappeto

Pezzatura mono cilindro 900/2500 pz/h

Pezzatura bicilindro 1800/5000 pz/h

Impianto di lubrificazione con filtro e sensori

Stainless steel cylinder

Electronic speed regulation

Electronic weight adjustment

30 kg hopper with Teflon coating Independent

motorized conveyor belt

Petrol green ribbon

Electronic piece counter

Power supply 400 volts/3PH/50-60Hz

Stainless steel casing

"AI" touch screen (without arm)

Under carpet scraper

Single cylinder size 900/2500 pcs/h

Twin cylinder size 1800/5000 pcs/h





PANNELLO COMANDI CONTROL PANEL

OPTIONALS



Tramoggia a pressione
 Rullo estrattore
 Sfarinatore con regolazione della
 quantità di farina rilasciata
 Lubrificazione supplementare per
 tamburo con rubinetto
 Pulsantiera "start and stop" per controllo
 a distanza e presa di potenza
 Nastro colore bianco
 Sistema di estrazione ad aria
 compressa
 Dispositivo di arrotondamento a due
 canali (standard su modello CPL)
 Kit 4.0 Connettibile
 Compatibile con il cloud Esmach

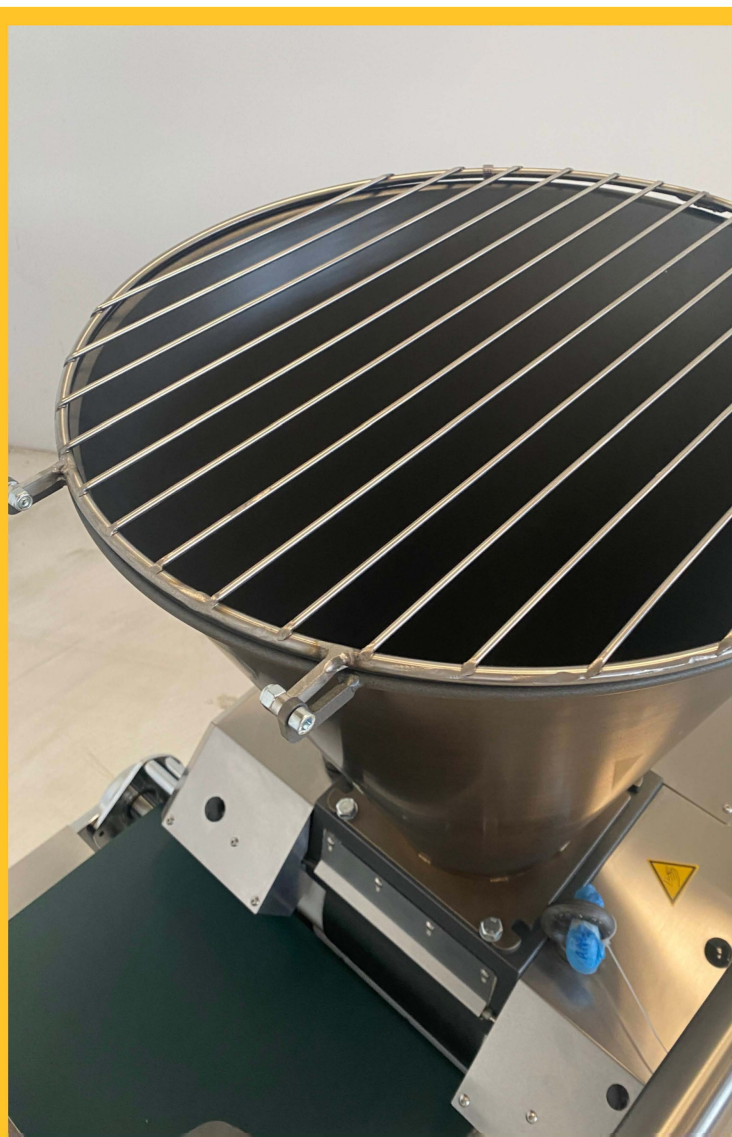
Pressure hopper
Extractor roller
Flour duster with adjustment of the
quantity of flour released
Additional lubrication for drum with tap
"Start and stop" pushbutton panel for
remote control and power take-off
White ribbon
Compressed air extraction system
Two-channel rounding device (standard on
mode. CPL)
Connectable



Sfarinatore Optional / Flour duster Optional



Raschiatore standard in dotazione / Standard Scraper



PLUS



Precisione ± 2 gr.

Adatta ad impasti ad altissima idratazione

Tramoggia teflonata che fa scivolare uniformemente l'impasto nel gruppo di taglio

Richiudibile facilmente e ingombra poco spazio

montata su ruote che agevola gli spostamenti

Accuracy ± 2 gr.

suitable for highly hydrating

doughs Teflon-coated hopper which

makes the dough slide uniformly into the cutting unit

It can be folded easily and takes up little

space mounted on wheels which

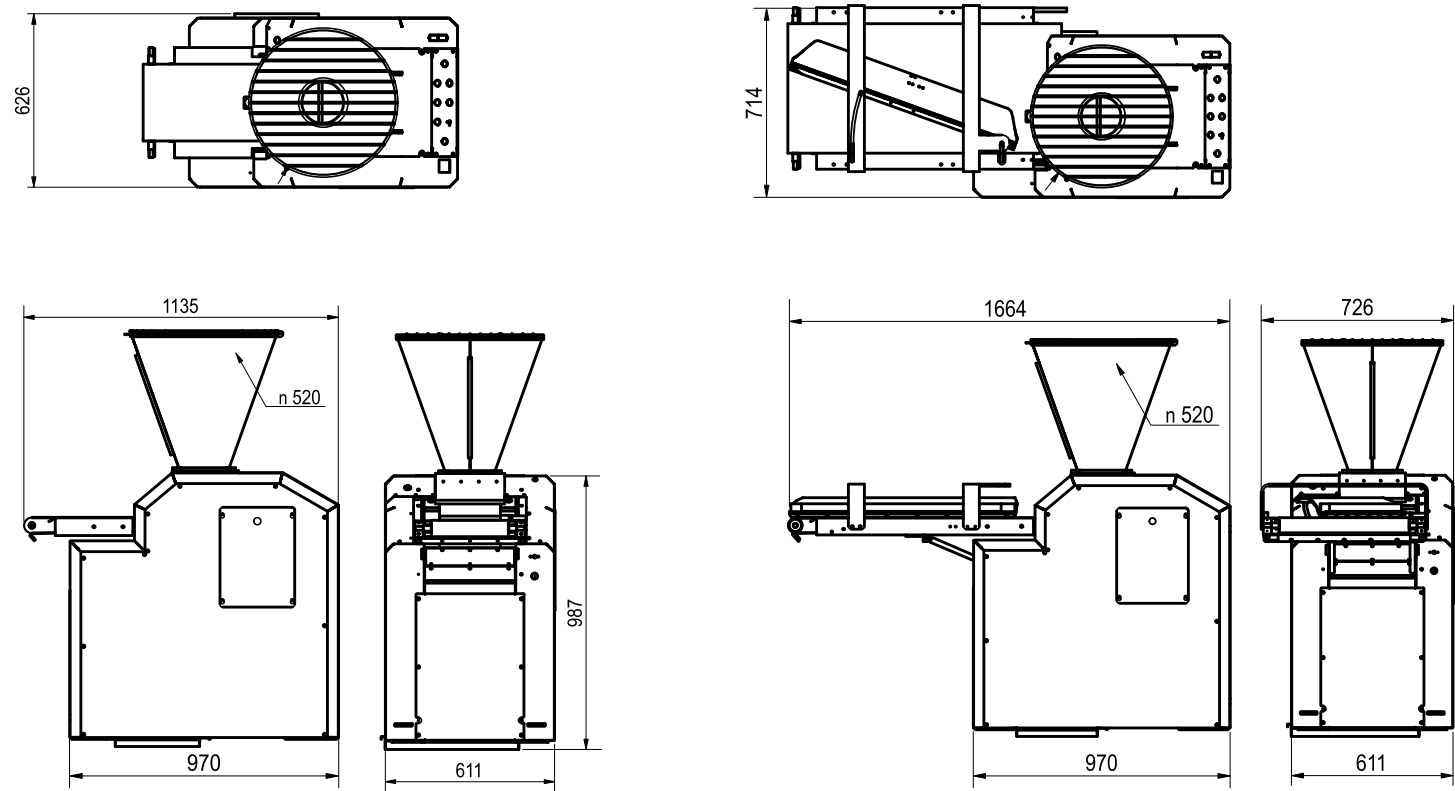
facilitates movement



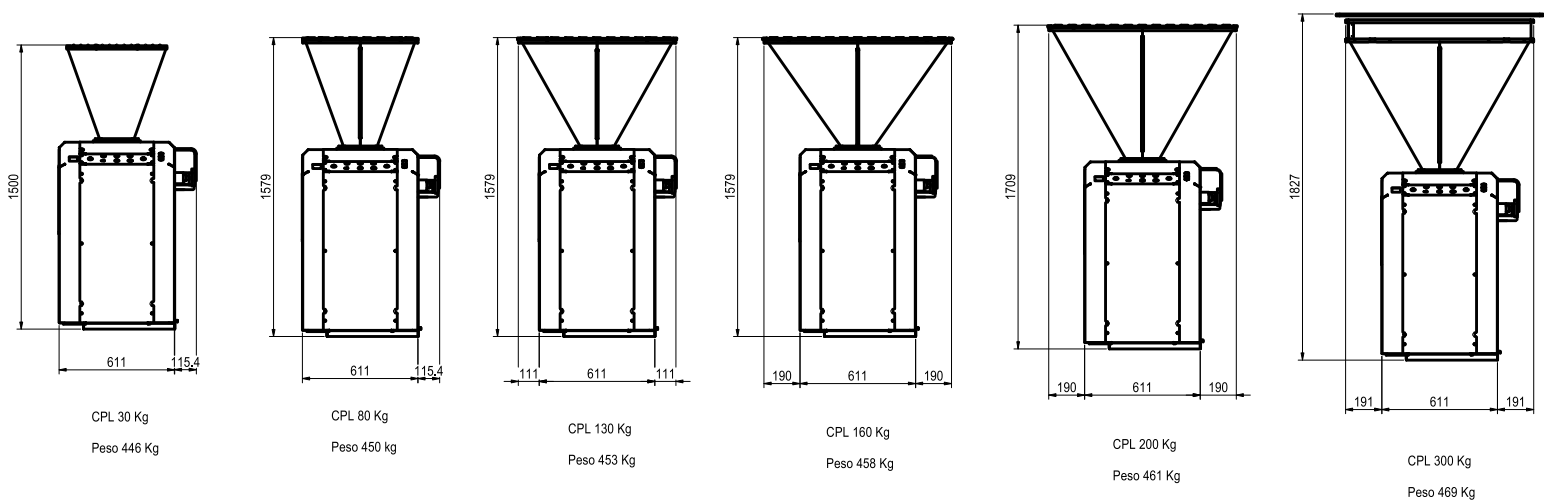
DIMENSIONI DIMENSIONS

CPC

CPL



DIMENSIONE E PESO TRAMOGGIA / HOPPER SIZE-WEIGHT



*Maggiori informazioni presenti a catalogo



ESMACH

Esmach Ali Group S.r.l.
Via Vittorio Veneto, 143
Grisignano di Z. (VI) - Italy
(+39) 0444 419777
www.esmach.com

Follow
@EsmachAli
    

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence