

**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



Raschiatore sotto tappeto  
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  
Raschiatore sotto tappeto  
Nastro colore bianco  
Sistema di estrazione ad aria  
compressa  
Dispositivo di arrotolamento 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*  
*Under carpet scraper*  
*White ribbon*  
*Compressed air extraction system*  
*Two-channel rolling device (standard on  
mode. CPL)*  
*Connectable*



Sfarinatore Optional /Flour duster Optional



Raschiatore standard in dotazione /Standard Scraper



# PLUS



Precisione  $\pm 2$  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  $\pm 2$  gr.*

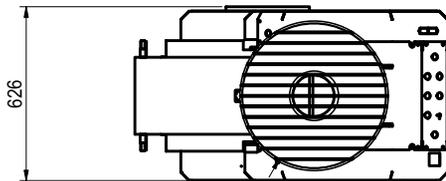
*suitable for highly hydrating doughs  
Teflon-coated hopper which makes the dough slide uniformly into the cutting unit*

*It can be folded easily and takes up little space  
mounted on wheels which facilitates movement*

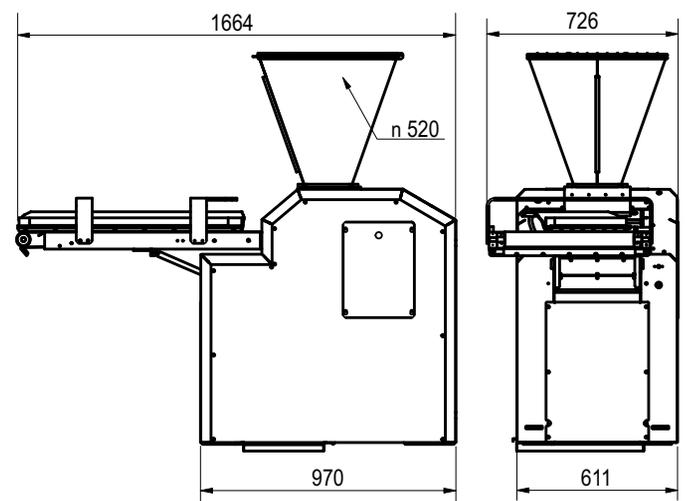
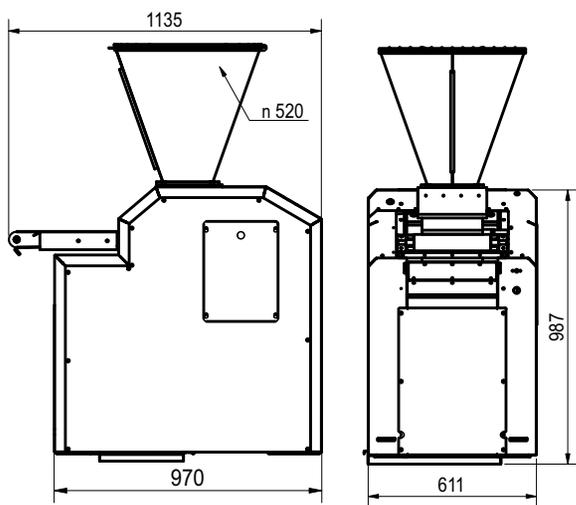
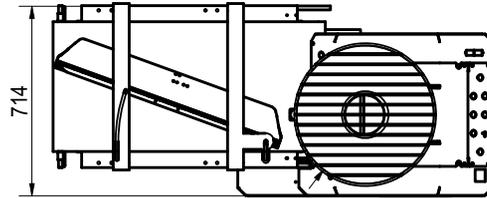


# DIMENSIONI DIMENSIONS

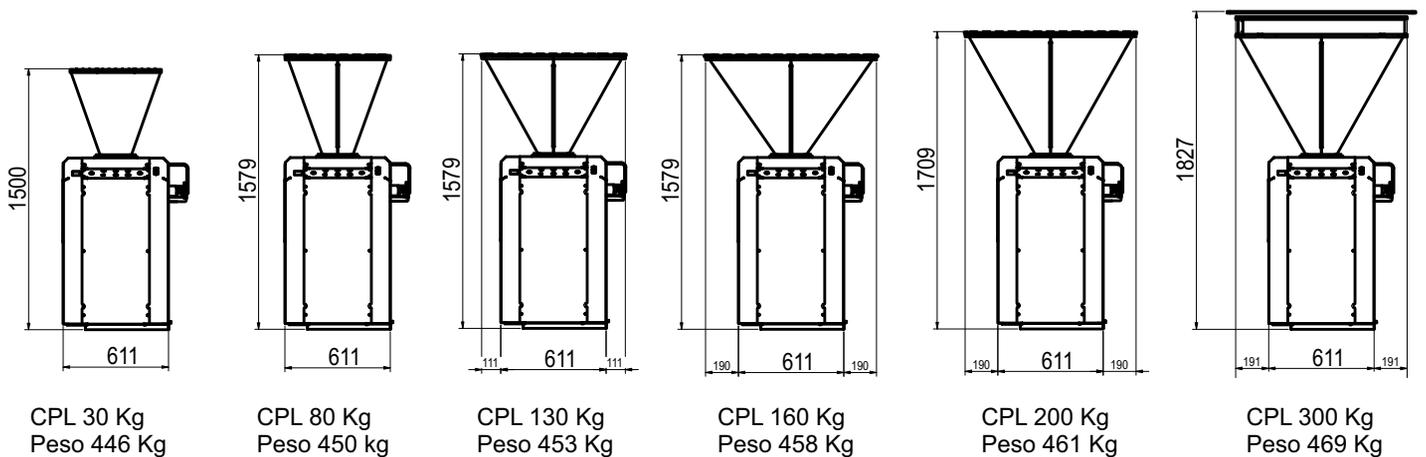
CPC



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

Follow  
**@EsmachAli**  


an Ali Group Company



The Spirit of Excellence