



# EGR-2B EVO



## Gruppo automatico per pane avvolto

Il gruppo EGR-2B EVO è una macchina per la lavorazione delle pasta da pane, composta da una spezzatrice rotativa, da una prima formatrice, da un tappeto di riposo, da una seconda formatrice orientabile, e da un dispositivo filonatore che, lavorando con diverse sequenze e combinazioni offrono la possibilità di produrre tutti i formati classici di pane avvolto (banane, mantovane, filoncini, biove, maggiolini, ecc.) e filoni arrotolati lunghi fino a mm 480. Inoltre, l'applicazione dell'accessorio UL "trasportatore d'uscita laterale" consente di prelevare le porzioni di pasta tagliata prima della formatura, oppure di abbinare il gruppo con arrotondatrici coniche ed a coclea. Il tappeto di alimentazione ribassato ad h.1405 mm per favorire il caricamento della pasta e l'adozione di un tappeto trasportatore motorizzato per la raccolta dei pezzi all'uscita della seconda formatrice, rendono ulteriormente confortevole ed ergonomica l'utilizzazione del gruppo.

### Caratteristiche standard

- Struttura montata su ruote in carpenteria d'acciaio.
- Rivestimenti esterni verniciati con trattamento anti-corrosione a doppio ciclo di verniciatura con impiego di polveri epossidiche (contatto alimentare).
- Circuito elettrico in bassa tensione a 24 Volt.
- Tappeto di alimentazione h. mm 1405, ad avanzamento automatico, con sistema di autoregolazione dell'afflusso di pasta alla testata spezzatrice controllato da un tastatore elettromagnetico che previene eventuali ostruzioni.
- Testata spezzatrice con sistema di taglio a coltelli rotanti predisposta per la lavorazione a pezzo singolo o doppio. La meccanica particolarmente raffinata consente di variare oltre alla lunghezza anche lo spessore delle pastelle moltiplicando le varietà dei formati di possibile produzione.
- Tappeti trasportatori divaricabili all'uscita della spezzatrice, per regolare la produzione ad una o due vie.
- Qualità ed affidabilità della componentistica meccanica, unite all'accuratezza delle lavorazioni e dell'assemblaggio garantiscono costanza di rendimento e precisione del peso dei prodotti.
- Coltelli in acciaio inox teflonato facilmente intercambiabili per lavorare a una e due vie e garantire precisione nel taglio e nel distacco delle pezzature.
- Prima formatrice a 4 cilindri con vassoio di raccolta pezzi in acciaio inox, seconda formatrice orientabile a 3 cilindri con tappeto di raccolta pezzi a motorizzazione indipendente. Larghezza utile di lavoro mm.460 per consentire la lavorazione a due vie prevenendo il possibile contatto tra le pastelle.
- Dispositivo antiscarto doppio su entrambe le formatrici, registrabile con volantino a misurazione micrometrica, per il migliore avvolgimento dei pezzi più grossi o delle paste più asciutte.

- Meccanismo di arresto del tappeto superiore di entrambe le formatrici che, disattivando l'avvolgimento, consente la semplice cilindratura delle pastelle.
- Tappeto filonatore con pressoio registrabile, incorporato nella macchina, per allungare i pezzi dopo il passaggio dalla prima formatrice, e formare filoni arrotolati lunghi fino a 480 mm.

### Opzioni

- UL tappeto di uscita laterale posto tra la testata e la prima formatrice, adibito al prelievo delle pezzature tagliate by-passando la formatura.

### Comandi

- Il gruppo EGR-2B EVO viene equipaggiato di serie con programmatore elettronico controllato da microprocessore. Una volta prescelto il sistema di taglio ad una o due vie e lo spessore delle pastelle, l'operatore imposta su una tastiera digitale a membrana deformabile peso e quantità oraria delle pezzature (i relativi valori vengono visualizzati su display). La velocità di lavoro e la lunghezza delle pastelle verranno determinate automaticamente dal microprocessore. Il programmatore elettronico comprende inoltre la funzione di regolazione fine della grammatura dei prodotti per compensare eventuali leggere escursioni di peso, in incremento o in diminuzione, dovute a modificazioni del peso specifico della pasta durante la lavorazione. Il valore della correzione +/- viene visualizzato su display.
- Doppi comandi marcia/arresto della spezzatrice posti all'uscita della seconda formatrice.



Pannello comandi elettronico

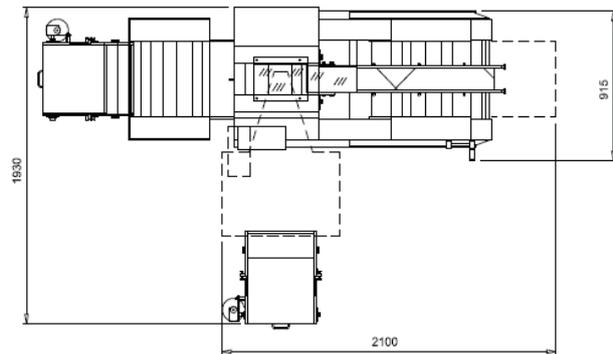
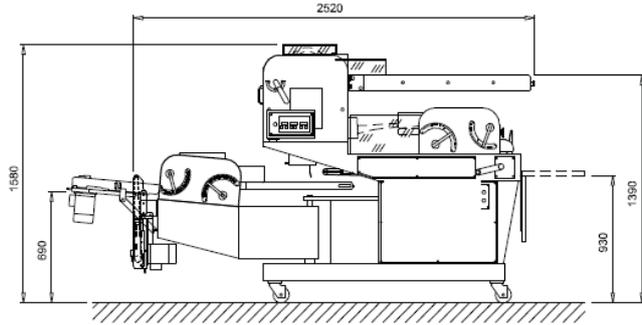
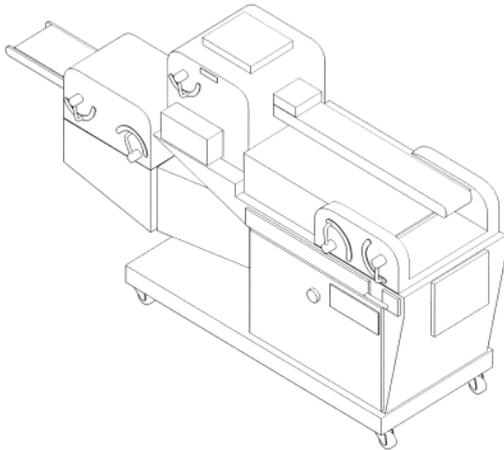
### MODELLI

EGR-2B EVO	Gruppo automatico standard
EGR-2B EVO + UL	Gruppo automatico con opzione uscita laterale



**GRUPPO AUTOMATICO PER PANE AVVOLTO - EGR 2B EVO**

**EGR 2B EVO AUTOMATIC GROUP FOR ROLLED BREAD**



Proprietà di Esmach Ali Group Srl - riproduzione vietata

PRESTAZIONI/PERFORMANCES	Peso min.*/ Min. weight *	Peso max.*/Max. weight *	
Pezzature singole/ Single dough pieces	50 g	1200 g	* Le pezzature min/max vengono fornite a titolo puramente indicativo e possono variare a seconda del metodo di lavorazione e del peso specifico della pasta/ * Min/max weight of dough pieces are purely approximate and may vary depending on the processing method and the specific weight of the dough
Pezzature doppie/ Double dough pieces	25 g	600 g	
Produttività massima riferita alle piccole pezzature (pezzi/ora)/ Max hourly output referred to double dough pieces (pieces/hour)	8000		

DATI TECNICI - TECHNICAL FEATURES		
POTENZA INSTALLATA CON UL / INSTALLED POWER WITH UL	kW	4,95
POTENZA MAX ASSORBITA CON UL / MAX ABSORBED POWER WITH UL	kW	3,3
POTENZA MAX ASSORBITA SENZA UL / MAX ABSORBED POWER WITHOUT UL	kW	4,77
MASSA / MASS	kg	795
VOLUME IMBALLO / PACKING VOLUME	m <sup>3</sup>	5
CONNESSIONE ELETTRICA / PLUG COUPLING		3PH+Gr+N