

**CILINDRO RAFFINATORE
CYLINDER REFINER**

CRUISE **EVO**



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

ESMACH 

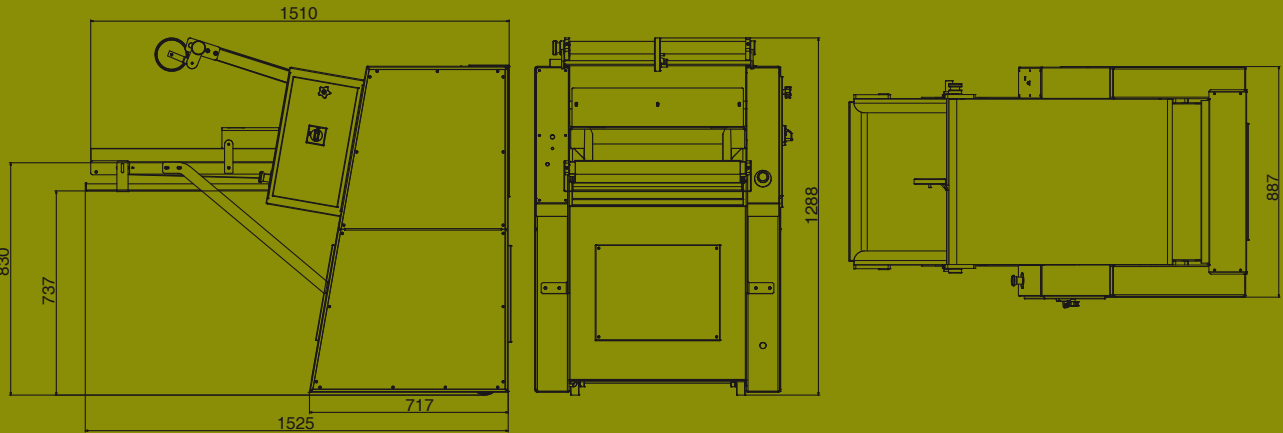
CARATTERISTICHE / FEATURES

CRUISE EVO è un cilindro raffinatoro in grado di laminare, attraverso successivi passaggi programmabili, fino a 30 kg di pasta. La sua destinazione prevalente è presso i panifici artigianali, ma, a riprova dei requisiti di robustezza ed affidabilità, la macchina viene proficuamente impiegata, con gli opportuni adattamenti alla parte elettrica, anche nelle linee automatiche industriali di lavorazione della pasta per tramezzino e pane in cassetta.

Capacità 20 - 30 kg di pasta con cilindratura a 3 rulli a doppia laminazione.
Struttura - montata su ruote - e rivestimenti in acciaio inox, paratie laterali in polietilene uso alimentare.
3 cilindri di grosso diametro cromati e rettificati a spessore, montati su dispositivo ammortizzatore ad elastomeri, tarato in modo da regolare progressivamente l'apertura di passaggio in funzione della natura e della quantità della pasta in lavorazione. Al raggiungimento delle condizioni ottimali di lavoro, i cilindri tornano allo spessore di laminazione iniziale scelto dall'operatore. Questo accorgimento consente di preservare motore e componenti meccanici da eccessive e dannose sollecitazioni, nonché di laminare la pasta in maniera intensiva ed efficace, evitando allo stesso tempo lacerazioni e strappi alle fibre.
Tappeti, a scelta, in feltro oppure in materiale plastico lavabile per uso alimentare. Dispositivo regolabile, all'ingresso dei cilindri, per piegare la pasta a "spina di pesce".
Timer per la regolazione del tempo di cilindratura e manopola per la regolazione dello spessore di laminazione. Raschiatori sui rulli. Impianto elettrico in bassa tensione. Barra di sicurezza sensibile frontale, collegata a micro-interruttore, che arresta la macchina al minimo contatto.

CRUISE EVO is a refining cylinder able to roll up to 30 kg of dough in successive processing stages to set. It is mostly suitable for artisan bakeries but, as a consequence of its top qualities of sturdiness and reliability, the machine is also successfully used - after a duly proper adjustment - for automatic industrial bread-making lines, processing dough for "tramezzino" sandwich bread and pan bread, i.e. sliced bread.

*Capacity : 20-30 kg of dough with 3-roller and double rolling cylinders.
Stainless steel structural frame and outer paneling on casters; polyethylene –coated sides suitable for food contact.
3 chromium-plated ground cylinders of large diameter, fitted on elastomer shock absorbing device, calibrated to adjust progressively the opening according to nature and quality of dough to be processed. Once optimum processing conditions are reached, cylinders return to the initial rolling selected by the operator. This passage enables both motor and mechanical components not only to be protected against excessive and damaging stress, but also to roll dough intensively and efficaciously, by avoiding any fiber tearing.
Option of either felt or washable plastic conveyors belts suitable for food contact. Adjustable device at cylinder inlet, to fold dough into "herringbone" shape.
Timer for adjustment of rolling time and knob for adjustment of rolling thickness.
Scrapers on rollers.
Low voltage electrical system.
Sensitive safety front bar connected to a micro-switch stopping the machine at the slightest contact.*



DATI TECNICI / TECHNICAL FEATURES		
APERTURA MINIMA / MINIMUN OPENING	mm	4
APERTURA MASSIMA / MAXIMUN OPENING	mm	20
POTENZA INSTALLATA / INSTALLED POWER	kW	3
POTENZA MAX ASSORBITA / MAX ABSORBED POWER	kW	3
MASSA / MASS	kg	360
VOLUME IMBALLO / PACKING VOLUME	m ³	2,2
CONNESSIONE ELETTRICA / PLUG COUPLING		3PH+Gr+N

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



Macchina conforme alle norme CE
Machine in compliance with EC Regulations