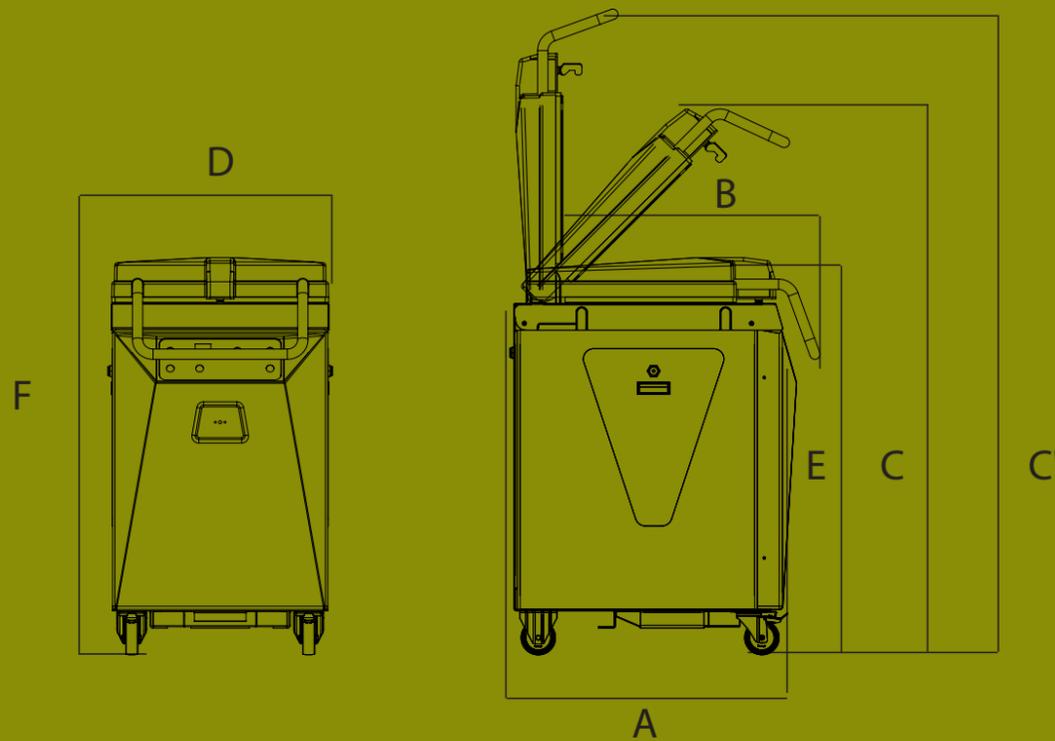


# DVMach EVO



DATI TECNICI / TECHNICAL DATA	DVMach Evo
Numero pezzi/Number of pieces	10 - 20
Pezzatura/Weight of dough pieces	400/2000 g (10 divisioni/divisions) 200/1000 g (20 divisioni/divisions)
Capacità pasta/Dough capacity	4 kg (minimo/minimum) - 20 kg (massimo/maximum)
Produzione oraria/Production per hour	900 - 1250 P/h
Altezza di carico/Loading height	(E) 1000 mm
Dimensioni/Dimensions	(A x B x F) 820 x 890 x 1140 mm
Altezza con coperchio sollevato/ Height with lifted lid	(C) 1700 mm (posiz. intermedia/intermediate position) - (C') 1880 mm (posiz. griglia/grid position)
Ingombro a terra/Footprint	(A x D) 630 x 820 mm
Massa/Mass	380 kg
Potenza installata/Installed power	1,8 kW
Connessione elettrica/Plug coupling	3Ph + Gn

**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

Macchina conforme alle norme CE  
Machine in compliance with EC Regulations

an Ali Group Company



ESMACH ALI GROUP S.R.L.



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** 

# IL CUORE THE HEART



**LO STILE** volutamente angolare e la posizione del pannello comandi sono la soluzione ai problemi legati al comfort di utilizzo ed ergonomia poiché consentono all'operatore di evitare la movimentazione di carichi con il braccio disteso. Inoltre, la forma della maniglia per manovrare il coperchio, oltre a proteggere il pannello comandi da eventuali urti, si rivela il sistema di chiusura ed apertura coperchio perfetto per operatori di qualsiasi statura.

**THE DESIGN** *The angular shaped design of the frame and the position of the control panel are studied to provide the operator with the best comfort as it is no longer necessary to stretch arms in order to handle loads. The shape of the handle makes it easy for people of any size to open and close the cover lid as well as it protects the control panel against unwanted impact.*

**LA TECNOLOGIA** applicata in fase di progettazione della macchina, le sue caratteristiche costruttive, gli accorgimenti che sono stati applicati per proteggere i coltelli ed il motore, il "sistema di controllo della polvere di farina" ed il "sistema stop & go" che evita il surriscaldamento dell'olio nella pompa, fanno della DVMach Evo una macchina altamente affidabile e robusta e adatta anche a lavorazioni intensive.

**STATE OF THE ART ENGINEERING** *State of the art engineering a well-built frame, details as the knife and motor protective features, its "flour dust control system" and its "stop and go" system - which avoids oil overheating in the pump - make DVMach EVO a highly reliable and solid piece of equipment, which is definitely suitable for heavy duty work.*

# VERSIONI VERSIONS



**LE PEZZATURE DVMach EVO** è una macchina automatica adatta a dividere, in una sola operazione pastoni fino a 20kg di peso in 10 - 20 pezzature di forma e peso uguale. Con l'applicazione delle apposite griglie che si applicano in modo semplice e veloce nell'apposito adattatore si possono ottenere da 10 a 80 divisioni, questo permette la realizzazione di piccoli pani, ciabatte, piccole baguettes, filoncini, triangoli.

**PORTIONS DVMach EVO** is an automatic equipment which is designed to portion in a one-step process dough weighing up to 20 kg into 10 - 20 smaller pieces, all with same shape and weight. By employing its relevant grids (easily fixable in the adapter), it is possible to obtain 10 up to 80 portions. This allows to produce small breads, ciabattas, small loaves and baguettes, triangles.

# CARATTERISTICHE FEATURES

**IL PANNELLO COMANDI** Il pannello comandi è centralizzato e tutti i movimenti sono gestiti da un microprocessore per garantire la loro affidabilità e precisione. Questo sistema consente l'adattamento della vasca alla quantità di pasta da dividere.

**CONTROL PANEL** *The control panel is centralized and all movements are operated by a micro-processor which ensures reliability and precision. This system adjusts the tank according to the quantity of dough to be divided.*

## PLUS



### PREGI

Il maniglione protegge il pannello comandi da impatti accidentali. Il design ergonomico consente all'operatore un movimento più naturale durante la manovra di apertura e chiusura.

Qualunque sia la statura dell'operatore, non è necessario alzarsi in punta di piedi per chiudere il coperchio quando è sollevato.

Design angolare della struttura per potenziare comfort di utilizzo ed ergonomia.

### STRENGTHS

*Acting as a bumper, this handle protects the control panel against impacts: a genuine ergonomic asset, it leads to a much more natural movement when opening and closing the DVMach.*

*Whatever the height of the user, it is no longer necessary to stand on tiptoes to reach it when the lid is raised.*

*A deliberately angular design: the DVMach design provides a solution to the significant issues of working comfort and ergonomics.*

