



ELI IMPIANTI
food machines



Temperatura regolabile



Velocità modulabile



Versatilità



Nessun costo di manutenzione



Sanificazione totale

**L'ECCELLENZA
DIFFERENZIANTE**
Ecco perché scegliere
ATENA



Guarda il video, scopri
ATENA e tutte
le sue funzionalità.

**FORNO
ATENA**

DATI TECNICI

- Larghezza utile nastro di carico: 725 mm
- Altezza di carico: 950 mm
- Ingombro: 3700x1150x h 2000 mm
- Potenza elettrica installata: kw 34 - 380 V

www.eli-impianti.it



ELI IMPIANTI
food machines



FORNO ATENA

Nel 2020 si presenta un'opportunità per diversificare il nostro mercato. Grazie alla professionalità e all'affidabilità di un amico progettista, un produttore di tigelle ci affida la realizzazione di una macchina per cuocere il tipico prodotto.

L'occasione che si presenta ci porta dal mondo dei formaggi e dei salumi a quello della pasta. Il comparto è diverso, ma le disposizioni in materia di igiene e sicurezza sono le stesse che regolano il settore alimentare: è quanto basta per confrontarsi in una nuova esperienza!

Il forno sta cuocendo tigelle, gnocco e chissà cos'altro!
Ancora una volta la sinergia con il cliente ci ha portato al successo.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura particolarmente robusta
- Sanificazione semplificata
- Temperatura regolabile delle piastre
- Velocità modulabile
- Pannelli di copertura smontabili
- Armadio elettrico in acciaio inox 304
- Touch screen
- Ricette impostabili



ELI IMPIANTI SRL

Str. Pedemontana, 40/R - 43029 Traversetolo (PR)
tel. 0521 1858004 - info@eli-impianti.it
www.eli-impianti.it

