



**ELI IMPIANTI**  
food machines

**L'ECCELLENZA  
DIFFERENZIANTE.**  
Ecco perché scegliere ARGON-Q

-  Granulometria uniforme
-  Omogeneità del grattugiato
-  Assenza di ingombro
-  Sanificazione totale
-  Nessun costo di manutenzione



Guarda il video e scopri ARGON-Q e tutte le sue funzionalità.

**GRANULATORE  
ARGON-Q**

[www.eli-impianti.it](http://www.eli-impianti.it)

#### DATI TECNICI

- Ingombro: mm 1200x 1350 x 890h
- Potenza elettrica installata: 380v – kw 4
- Rotore a 5 lame
- Vasca di raccolta: mm 1000x800x 310 h
- Peso: kg 800 ca + kg 80 vasca
- Produzione: fino a 1200 kg/h  
(variabile secondo la tipologia del prodotto)

Eli  
impianti



**ELI IMPIANTI**  
food machines



## ARGON-Q

Nel 2019 Eli Impianti riceve una interessante proposta da un suo cliente, importante produttore di Grana Padano. Elena Lanfranchi e il suo team accettano una difficile sfida: sminuzzare i residui e ottimizzare tempi nelle linee del grattugiato. La complessità del progetto è alta, ma la macchina prende forma e si pianificano le prime attività di test presso il cliente.

La macchina viene collaudata positivamente a inizio settembre 2020 con la totale soddisfazione degli operatori e del cliente. Era nato, con successo, il granulatore ARGON-Q!

## CARATTERISTICHE TECNICHE

- Basamento in acciaio AISI 304 montato su ruote (fisse e girevoli)
- Ingombro ridotto e perfettamente sanificabile
- Lame e controlame AISI 420, temprate e rettificata, regolabili micrometricamente
- Velocità regolabile del gruppo di taglio
- Griglia di macinazione montata su relativo alloggiamento (d. fori griglia a richiesta del cliente)
- Tramoggia raccolta prodotto
- Coclee di miscelazione e trasporto prodotto
- Velocità regolabile del gruppo di scarico
- Cassetta elettrica in acciaio inox



**ELI IMPIANTI SRL**  
Str. Pedemontana, 40/R - 43029 Traversetolo (PR)  
tel. 0521 1858004 - info@eli-impianti.it  
[www.eli-impianti.it](http://www.eli-impianti.it)

