



ELI IMPIANTI
food machines



Versatilità



Massima
robustezza



Costi di
manutenzione
minimi



Pannelli
completamente
apribili



Sanificazione
semplice e totale



DEVE ESSERE ADDETTO
UN SOLO OPERATORE

**L'ECCELLENZA
DIFFERENZIANTE**
Ecco perché scegliere ELIO-1



Guarda il video e scopri
ELIO-1 e tutte
le sue funzionalità.

**SEZIONATRICE
ELIO-1**

DATI TECNICI

- Ingombro: mm 850x1600x2200h - mm 900h ca
- Potenza elettrica installata: 380 V 0,50 kw
- Alimentazione aria compressa: 2,35NI/min 6 bar
- Altezza max prodotto da tagliare: 260 mm

www.eli-impianti.it



ELI IMPIANTI
food machines



ELIO-1

La sezionatrice ELIO-1 nasce per dividere prodotti alimentari quali salumi e formaggi in due o più parti.

La totale visione della zona di taglio permette di processare molteplici forme (dal rettangolo della mattonella, all'irregolare dello speck, dal cofanetto del cotto al cilindro della mortadella, dalla caciotta alla forma intera di grana, ecc.) e di ottenere le porzioni secondo richiesta.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura particolarmente robusta
- Divisione della forma intera padano e/o parmigiano in 1/4 e/o in 1/8
- Q.E in alto
- Bussole autolubrificanti
- Visione di taglio
- Rapidità cambio lama
- Protezioni a libro per sanificazione totale del piano di lavoro



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

