



**ELI IMPIANTI**  
food machines



Temperatura  
regolabile



Velocità  
modulabile



Versatilità



Nessun costo  
di manutenzione



Sanificazione  
totale

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



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

**SFOGLIATRICE**  
EOS

#### DATI TECNICI

- Altezza di carico: 950 mm
- Ingombro: 4860x800x h 1265 mm
- Nastro scarico rifilo: lunghezza variabile
- Potenza elettrica installata: kw 10 – 380 V

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



**ELI IMPIANTI**  
food machines



## EOS

Grazie alla positiva esperienza del forno ATENA, il cliente decide di continuare l'aggiornamento sulla linea di produzione delle crescentine.

L'impasto che esce dal gramolatore deve essere trasformato in sfoglia con lo spessore richiesto dalle diverse ricette: la pasta deve mantenere omogeneità e planarità nei diversi passaggi.

La tenacia, l'esperienza maturata e la collaborazione con il cliente sono stati gli ingredienti perfetti: l'obiettivo è stato raggiunto. Le risorse impiegate sono state tante, ma la nostra sfogliatrice EOS ora sta lavorando con piena soddisfazione.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura robusta
- Ingombro ridotto
- Sanificazione totale
- Velocità modulabile con inverter
- Regolazione distanza rulli
- Stazione di rifilatura
- Pannelli di copertura apribili e smontabili
- Nastro recupero sfridi



**ELI IMPIANTI SRL**

Str. Pedemontana, 40/R - 43029 Traversetolo (PR)

tel. 0521 1858004 - [info@eli-impianti.it](mailto:info@eli-impianti.it)

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

