



ELI IMPIANTI
food machines



**Precisione
di taglio**



**Sanificazione
totale**



Versatilità



**Touch screen
monitorato**



**Manutenzione
semplificata**



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



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

**SPICCHIATRICE
CRISEIDE**

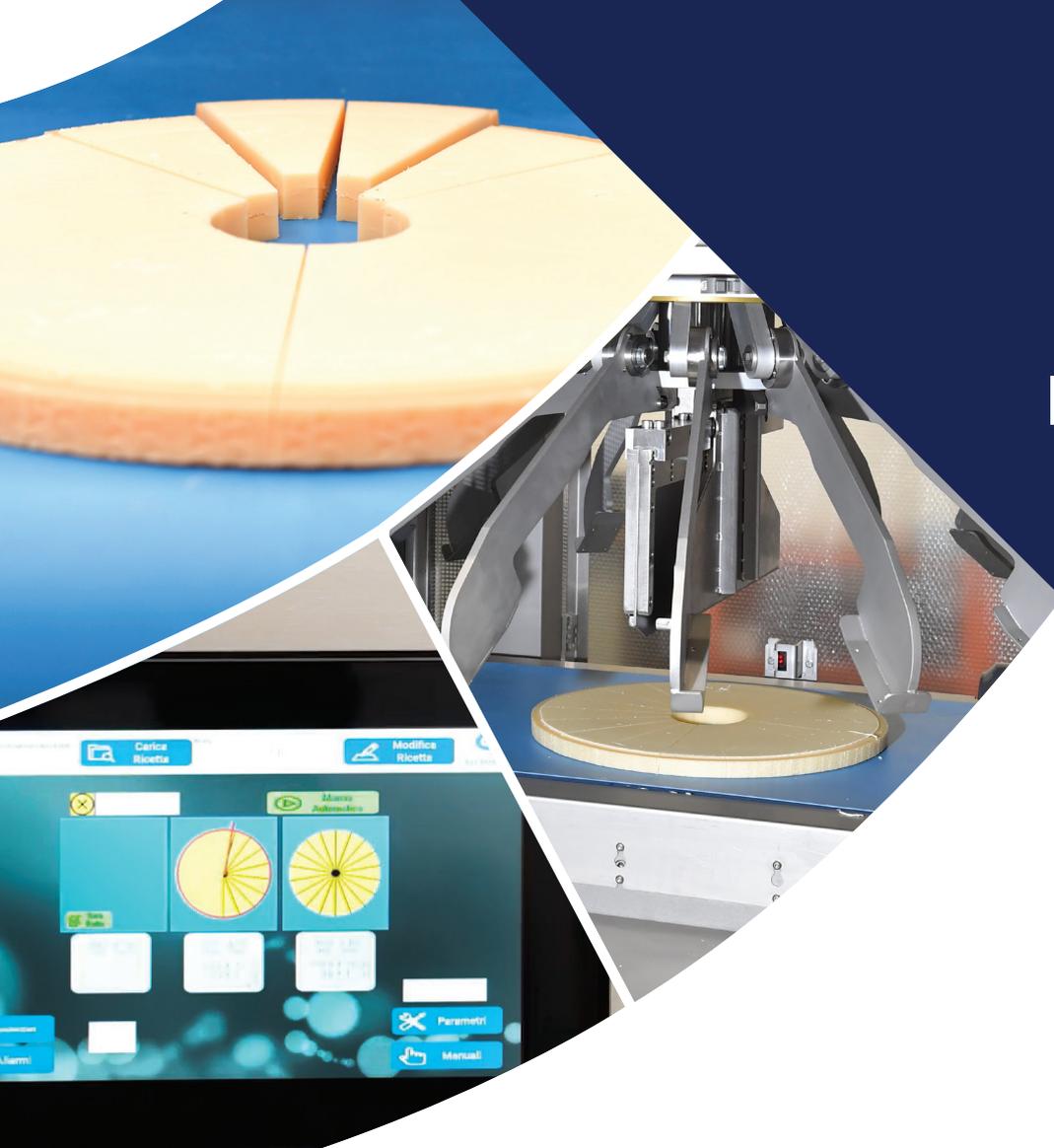
DATI TECNICI

- Altezza di carico: 900 mm
- Ingombro: 1300x2360x h 2250 mm+955 bilancia
- Potenza elettrica installata: kw 10 - 400 V
- Alimentazione aria compressa: 200NI/min 6 bar

www.eli-impianti.it



ELI IMPIANTI
food machines



CRISEIDE

La spicchiatrice CRISEIDE nasce per dare continuità al progetto della ELI IMPIANTI srl nel campo della porzionatura. Le sue skill confermano la filosofia aziendale: sanificazione semplificata, solidità e facilità d'uso. L'interfaccia intuitiva e i sistemi di allarme integrati ne facilitano l'utilizzo, come la gestione della manutenzione da controllo remoto (optional) ne ottimizza i tempi di intervento. La spicchiatrice CRISEIDE è progettata per offrire prestazioni eccellenti sia come unità autonoma sia come parte di un impianto integrato con la discatrice. In linea, garantisce un prodotto finale uniforme e di alta qualità, dalla discatura alla spicchiatura.

Scopri come la combinazione della discatrice ECUBA PLUS e della spicchiatrice CRISEIDE può trasformare il processo di produzione, offrendoti un impianto di porzionatura completo ed efficace.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura particolarmente robusta
- Sanificazione totale (tappeto completamente smontabile)
- Motorizzazione in alto
- Versatilità: taglio di dischi e di metà forma
- Produttività: 50 pz/min spicchi 150-200 gr
- Touch screen monitorato
- Manutenzione semplificata
- Cassa 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

