

**FORMATRICE PER PANE ARROTOLATO  
MOULDER FOR ROLLED BREAD**

# E-FOR EVO



**Esmach S.p.A.**  
Via Vittorio Veneto 143  
36040 Grisignano di Zocco (VI) I

Tel. +39 0444 419777  
Fax +39 0444 419708  
[www.esmach.com](http://www.esmach.com)

**ESMACH** 

# CARATTERISTICHE FEATURES

**E-FOR EVO** è una formatrice per la produzione di svariate forme e misure di filoni, filette e pasta avvolta in genere. Per mezzo del tappeto di introduzione motorizzato, la pasta viene convogliata ai cilindri laminatoi rettificati, il cui particolare trattamento di lucidatura favorisce l'ottimale distacco della pasta dagli stessi.

Dopo la laminazione, la pasta viene avvolta dai due tappeti in feltro di lana, i quali scorrendo con moto contrapposto, provvedono all'avvolgimento della pasta nelle varie forme volute, in considerazione della quantità e dell'inclinazione con la quale è stata inserita. Il prodotto così ottenuto può essere riconvogliato verso l'operatore o restare sul vassoio opposto per l'integramento a seconda delle esigenze.

**E-FOR EVO** is a moulder for production of various shapes and sizes of loaves and wrapped dough in general. Through the motorized inlet conveyor the dough is carried to rolling mill cylinders, whose particular treatment helps the dough detachment from themselves.

After rolling, two wool felt conveyors-moving in opposite directions-wrap the dough in the required shape. At this point the piece of dough can be carried towards the operator or remain on the back tray according to needs.

## E-FOR EVO

## 2C

## 3C

## 4C

**E-FOR EVO** è declinata in 6 modelli:

**E-FOR EVO 2C 500 / E-FOR EVO 2C 600**

**E-FOR EVO 3C 600 / E-FOR EVO 4C 600**

**E-FOR EVO 4C 600 inox**

(su richiesta può essere completamente inox)

**E-FOR EVO 4CF 600 inox**

(su richiesta può essere completamente inox con filonatore)

**E-FOR EVO** is available in 6 models:

**E-FOR EVO 2C 500 / E-FOR EVO 2C 600**

**E-FOR EVO 3C 600 / E-FOR EVO 4C 600**

**E-FOR EVO 4C 600 stainless steel**

(on request it can be completely in stainless steel)

**E-FOR EVO 4CF 600 stainless steel**

(on request it can be completely in stainless steel with long-loaf moulder)



# TECNOLOGIA TECNOLOGY

**Griglia di protezione** posta sul tappeto d'introduzione dotata di dispositivo di sicurezza per l'arresto del funzionamento.

**Protection grid** placed on the inlet conveyor and equipped with safety device for functioning stop

**Facile pulizia:** la griglia di protezione può essere sollevata per facilitare la pulizia e la manutenzione.

**Easy cleaning:** the protection grid can be lifted to facilitate cleaning and maintenance.

**Dispositivo di arresto** del tappeto superiore che consente di raffinare e/o cilindrare piccole/medie quantità di pasta.

**Stop device** of the upper conveyor belt that allows to refine and/or grind small/medium amounts of dough.

**Dotata di 4 ruote:** 2 piroettanti con freno e 2 ruote fisse per una facile movimentazione della macchina.

**The moulder is equipped with 4 wheels:** 2 swivel wheels with brake and 2 fixed wheels for an easy handling of the machine.

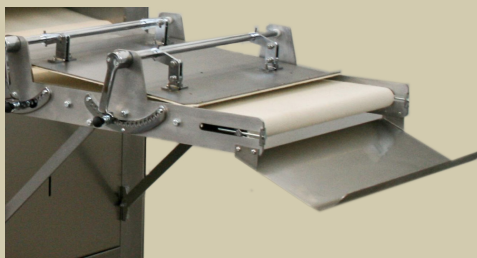
**Costruzione in carpenteria,** verniciatura con polveri epossidiche catalizzate a fuoco.

**Steel structure,** epoxy powder coating.

Rispetta le **vigenti normative di sicurezza** e le norme igieniche sui materiali da contatto alimentare.

Moulder built according to the current **safety and hygienic rules** and directions on food contact materials.

PLUS 



La macchina è dotata di:

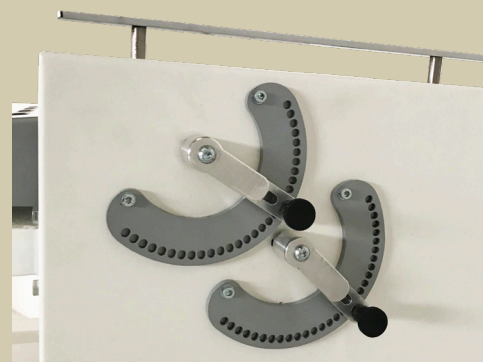
**DISPOSITIVO DI ANTISCARTO** rapidamente regolabile per una morbida arrotolatura della pasta.

The machine is equipped with:

**AN ANTI WASTE** device quickly adjustable for a soft rolling of the dough.

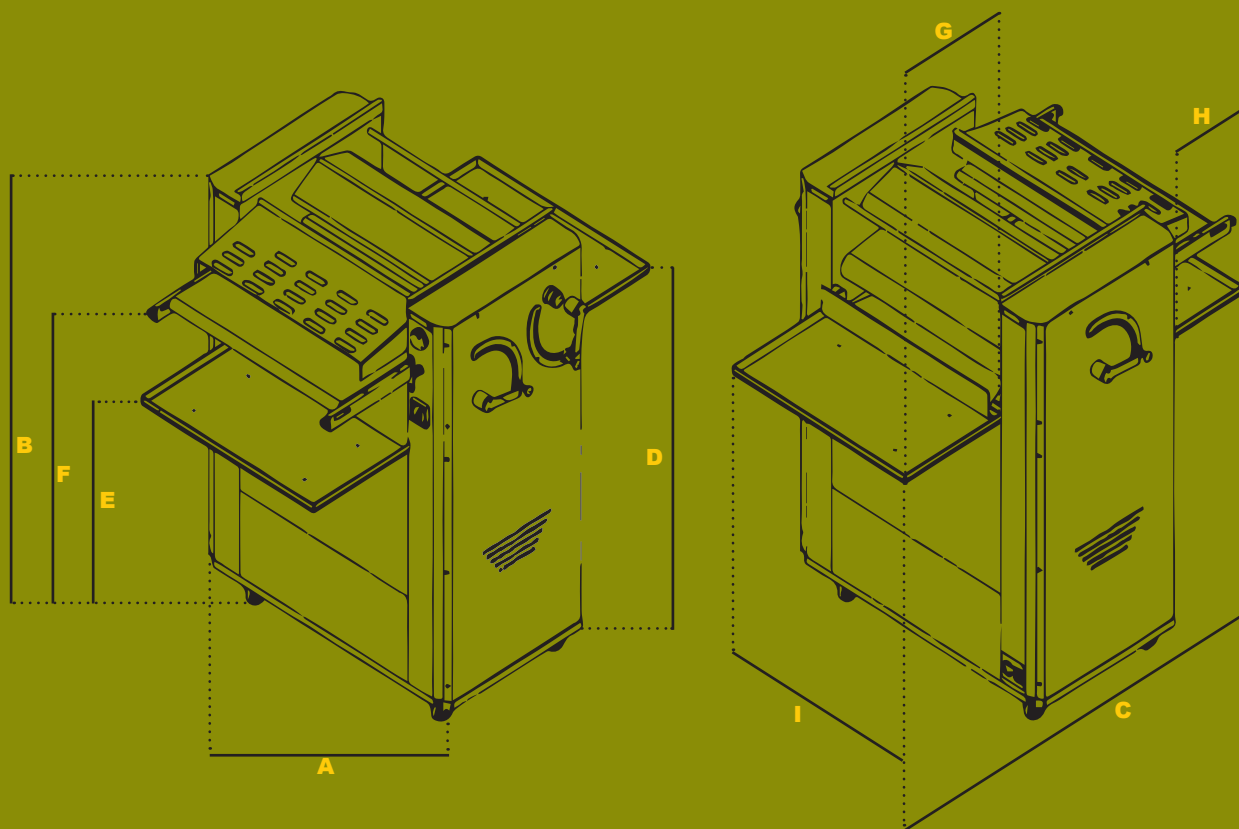
**SCIVOLO** per il ritorno dei pezzi verso l'operatore o verso il vassoio posto sul retro della macchina

**A CHUTE** for the return of the pieces towards the operator or towards the tray placed on the back of the machine.



Volantini di regolazione cilindri  
Handwheels for cylinders adjustment

# PROPORZIONI PROPORTIONS



Dati tecnici E-FOR EVO Technical features <sup>1</sup>		2C-500	2C-600	3C-600	4C-600 4C-600 inox Stainless steel	4CF-600 inox+filon. Stainless steel + long-loaf moulder
A-larghezza/Width	mm	850	970	1020	1020	1020
B- Altezza/Height	mm	1230	1230	1220	1220	1230
C-Profondità*cassetto aperto/Open shelf depth	mm	1170	1170	1240	1240	1870
D -Altezza cassetto posteriore/rear shelf height	mm	780	780	830	830	830
E—Altezza cassetto anteriore/front shelf height	mm	740	740	780	780	780
F—Altezza introduzione pezzi/pieces feeding height	mm	1040	1040	1030	1030	1030
G— profondità cassetto posteriore/rear shelf depth	mm	350	350	350	350	350
H—profondità cassetto anteriore/front shelf depth	mm	350	350	350	350	350
I- larghezza cassetto/shelf width	mm	500	620	620	620	620
Pezzature/pieces	gr	20-2000	20-2000	20-2500	20-2500	20-2500
Larghezza utile del cilindro/usable cylinder width	mm	500	615	605	605	605
Numero dei cilindri/Number of cylinders	Q.ty	2	2	3	4	4
Motore/Motor	kW	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
Connessione elettrica/power supply		400V-3PH+Gr	400V-3PH+Gr	400V-3PH+Gr	400V-3PH+Gr	400V-3PH+Gr
Massa netta/Net mass	kg	150	170	260	270	310
Dimensioni imballo/Packaging dimensions	mm	900x620x1620h	1020x620x1620h	1040x670x1500h	1040x670x1500h	1450xx1020xx1520h
Massa lorda/Gross mass	kg	180	200	290	300	340

Service Hot line:  
service@esmach.com  
+0039 0444 419762

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence