



(Tecnologie Alimentari) Srl



Laminoir Automatique CA 160 L-DV

Le Laminoir Automatique CA 160 L-DV est une machine indiquée pour les laboratoires et usines de pâtes de moyennes dimensions capable d'effectuer automatiquement les opérations de pétrissage et formage de l'abaisse avec les mêmes caractéristiques constructives des machines destinées à la grande industrie qui permettent le complet nettoyage et assainissement.

L'abaisse peut alimenter directement, ou enroulée, machines à formage de ravioli, tortellini, cappelletti, tagliatelle, etc.

La construction à **double épaulement** permet le distancement des roulements dans la zone de travail: de cette façon on évite quelque possibilité de contamination de la pâte.

La trémie basculante, la porte inférieure ouvrable, l'absence de points de stagnation et arêtes aiguës permettent un **nettoyage rapide et efficace**. Toutes les parties en contact avec l'aliment sont en acier inoxydable ou matériel plastique non toxique.

Il est équipé de double bac: un d'alimentation motorisé, l'autre de pétrissage postérieur basculant par cylindre pneumatique, pétrins à double passage, **rouleaux calibreurs** finals en **acier inox**, dispositif automatique pour l'enroulement de l'abaisse, dispositifs de commande, contrôle et sécurité conformes aux normes CE.

En outre il est disponible la version à double bac avec bac de pétrissage indépendant.



Machine	Unité	160
Production horaire	Kg	60 - 120
Largeur abaisse	mm.	160
Épaisseur abaisse	mm.	3 - 4
Capacité bac	Kg	2 x 25
Dimensions	mm.	830 x 730 x 1450

TECNA (Tecnologie Alimentari) SRL

Via Milano 52 – 22070 BREGNANO (CO) - ITALY

Tel. +39 (0)31 774293 Fax +39 (0)31 774308

www.tecnasaima.it E-mail: tecna@tecnasaima.it