

## Laminoin Automatic CA 160 L

Le Laminoin Automatic mod. CA160L est une machine indiquée pour les laboratoires et usines de pâtes de dimensions petites/ moyennes 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 enroulée peut alimenter 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 quelconque 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 bac de pétrissage motorisé, 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	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