

Laminoin Automatico CA 265-310 E-DV - 100

Le Laminoin Automatico série 265-310 E-DV - 100 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 épau** 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 double bac: un d'alimentation motorisé, l'autre de pétrissage postérieur basculant par cylindre pneumatique; doubles roulements sur les épau

de la machine, pétrins à double passage, **rouleaux calibreurs** finals en **acier inox** diamètre 100 mm, tapis roulant abaisse avec dispositif de détention, dispositifs de commande, contrôle et sécurité conformes aux normes CE.

Machine	Unité	265	310
Production horaire	Kg	200	280
Largeur abaisse	mm.	265	310
Épaisseur abaisse	mm.	3 - 4	3 - 4
Capacité bac	Kg	2 x 44	2 x 44
Dimensions	mm.	1100 x 1250 x 1650	1150 x 1250 x 1650



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