



(Tecnologie Alimentari) Srl



Laminoir Automatique CA 310-540-600 EL

Le laminoir automatique série CA 310-540-600 EL est une machine automatique pour le formage de l'abaisse laminée à froids. L'abaisse peut être enroulée ou alimenter des machines à formage de ravioli, tortellini, cappelletti, tagliatelle, etc. placées dans lignes continues de production, associé à une pétrisseuse relevable mod. IR 70-130 E et machines de pétrissage manuelles ou continues.

La construction à **double épaulement** en acier inox ouvrable 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 trémie de chargement motorisée, pétrins à double passage, **rouleaux calibreurs** finals de 120 mm. de diamètre **en acier inox**, tapis roulant abaisse avec dispositif automatique pour l'enroulement, dispositifs de commande, contrôle et sécurité conformes aux normes CE



Machine	Unité	310	540	600
Production horaire	Kg	160 - 300	600	600
Largeur abaisse	mm.	310	540	600
Épaisseur abaisse	mm.	6	6 - 7	6 - 7
Capacité bac	Kg	42	65	65
Dimensions	mm.	1170 x 980 x 1450	1520 x 1200 x 1600	1580 x 1200 x 1600

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