

## Laminoir Automatique CA 310 EL-DV

Le laminoir automatique série CA 310 EL-DV est une machine automatique pour le formage de l'abaisse laminée à froids. L'abaisse peut être enroulée ou alimenter machines à formage de ravioli, tortellini, cappelletti, tagliatelle, etc. placées dans lignes continues de production. Il est équipé de double bac, un bac de pétrissage basculant postérieur et d'une trémie antérieure.

La construction à **double épaule** 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.

<b>Machine</b>	<b>Unité</b>	<b>310</b>
Production horaire	Kg	160
Largeur abaisse	mm.	310
Épaisseur abaisse	mm.	6
Capacité bac	Kg	2 x 44
Dimensions	mm.	1170 x 980 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