

## FORMATS SPECIAUX AVEC SEULE FEUILLE



**Casoncello**



**Fagottino**



**Tortellazzo**



**Saccottino**



**Pelmeno**

## Production

AGRAFÉ	Type de machine	R 160 C		R 265 C		R 320 C		R 540 B		R 540 C	
Forme	Poids moyen en gr.	pz	Kg/h	pz	Kg/h	pz	Kg/h	pz	Kg/h	pz	Kg/h
Casoncello	12	2	130	3	216	4	288	7	655	7	655
Tortellazzo	30	1	100	1	100	2	200	4	400	4	400
Saccottino / Robin Hood	4	2	43	3	72	4	96	6	187	6	187
Saccottino / Robin Hood	9	1	47	2	108	3	162	5	351	5	351
Fagottino / Manti	3	2	32	3	54	4	72	7	164	7	164
Fagottino / Manti	7	1	38	2	84	3	126	6	328	6	328
Disco volante - Pelmeno	10 - 12	1	43	3	129	4	172	7	300	7	300
Disco volante - Pelmeno	14 - 16	1	58	3	175	4	234	7	410	7	410

**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

\* Les dimensions, formes, poids et productions sont indicatifs et peuvent varier en fonction de la pâte (épaisseur, élasticité, etc.) et de la farce (ingrédients, consistance, densité, etc.). Les informations sont relatives au produit à la sortie de la formatrice, avana traitements thermiques.