



(Tecnologie Alimentari) Srl



Presse PR 150

La PR 150 est une machine pour la production de pâte tréfilée type: maccheroni, fusilli, coquillages, gnocchi sardes, passatelli, etc. Destinée aux laboratoires artisanales, est pourvue de double bac qui permet la production en continu de pâte en formats spéciaux, biologique, intégrale, etc..

Caractéristiques techniques principaux:

- Bac de pétrissage INOX basculant par command à piston pneumatique; arbre avec pales extractible.
- Bac d'alimentation antérieur INOX motorisé.
- Vis de poussée en acier inox ciré.
- Tuyau extrudeuse refroidi à l'eau; porte - filière avec frette à vis.
- Filières interchangeables en bronze et téflon de 153 mm de diamètre.
- Couteau rotatif, avec variation électronique de vitesse, pour régler la longueur des différents formats.
- Parties en contact avec l'aliment en acier inoxydable ou ayant un revêtement non toxique.

Sur demande: accessoires pour le formage des cannelloni co-extrudés.

Machine	Unité	PR 150
Production horaire	Kg	80 - 120
Capacité bac	Kg	2 x 40
Dimensions	mm.	1200 x 1250 x 1670



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