

Machine à Cappelletti R 160 D

La R 160 D est une machine pour la production de pâte farcie: ravioli avec une abaisse, cappelletti et similaires avec farces à base de viande et fromage. Fiable et flexible c'est une machine idéale pour le petit laboratoire de pâte fraîche.

Caractéristiques techniques principaux:

- Moules interchangeables pour varier de façon simple et rapide le format du produit.
- Alimentateur continu de la farce réglable avec machine en marche.
- Rouleaux calibreurs abaisse de diamètre 70mm réglables.
- Système d'avancement abaisse réglable pour minimiser les déchets de production.
- Parties en contact avec l'aliment en acier inoxydable ou ayant un revêtement non toxique.
- Alimentateur de la farce et conduits relatives facilement démontables pour le nettoyage.

Sur demande: formats spéciaux.

Machine	Unité	160
Production horaire	Kg	40 – 95
Largeur abaisse	mm.	160
Dimensions	mm.	915 x 620 x 1540

