



(Tecnologie Alimentari) Srl



Machine à Cappelletti R 265-320 D

La R 265-320 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. Robuste et fiable c'est la machine idéale pour la petite/moyenne industrie 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 laminoirs abaisse réglables en acier inox AISI 304, équipés de moteur indépendant.
- Épaules de la machine en acier inox AISI 304.
- Vitesse de la machine réglable par variateur électronique.
- 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.
- Dispositifs de commande, contrôle et sécurité conformes aux normes CE.
- Tapis roulant des déchets.
- Application de l'air sur les tiges farce pour créer anti-adhérence en cas de farce collante.
- Variation vitesse rouleaux calibreurs pour employer des formats plus de 14 gr. et pour optimiser les déchets.

Machine	Unité	265	320
Production horaire	Kg	70 - 220	90 - 280
Largeur abaisse	mm.	265	320
Dimensions	mm.	1150 x 900 x 1550	1200 x 900 x 1550



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