



(Tecnologie Alimentari) Srl



Machine à Cappelletti RA 540 B-M

La RA 540 B-M est une machine pour la production de pâtes farcies: ravioli avec une abaisse, cappelletti et semblables avec farce à base de viande ou fromage. Elle est destinée à la grande Industrie alimentaire, placée dans lignes continues de production qui marchent pendant plus postes de travail. Les solutions techniques adoptées et la structure totalement en acier inoxydable ont permis de réaliser une machine fiable, avec réduites exigences d'entretien, lavable avec jets de vapeur ou d'eau en pression.

Caractéristiques techniques principaux :

- Moules interchangeables pour varier d'une façon simple et rapide le format du produit.
- Alimentateur continu de la farce, vitesse variable pour régler la dose pendant que la machine est en marche, monté sur roues facilement démontable pour le nettoyage.
- Une couple de rouleaux lamineurs de l'abaisse avec épaisseur réglable pourvue de motorisation indépendante
- Vitesse de la machine, alimentateur de la farce et rouleaux calibreurs réglables par variateur électronique
- Mécanismes cinématiques contenus dans des boîtes à étanche d'eau immergés dans un bain d'huile et / ou lubrifié par une pompe pour la circulation forcée du lubrifiant.
- Moteurs, réducteurs et roulements lubrifiés à vie
- Cames et engrenages cimentées et tempérées
- Armoire équipements électriques en acier inoxydable, commandes sur panneau séparé.
- Dispositifs de commande, contrôle et sécurité conformes aux normes CE.

Sur demande:

- Dispositif de coupe et/ou récupération des déchets, formes spéciaux.
- Panneau opérateur directionnel avec tous les dispositifs de commande, contrôle, réglage et alarme
- Armoire électrique INOXYDABLE séparé; logique de fonctionnement géré par PLC



Machine	Unité	540
Production horaire	Kg	175 – 650
Largeur abaisse	mm.	540
Dimensions	mm.	1650 x 1500 x 1850

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