

Machine à Cappelletti RA 540 C

La RA 540 C est une machine pour la production de pâte farcie: ravioli avec une abaisse, cappelletti, tortelloni et similaires avec farces à base de viande et fromage. Elle est destinée aux grande industries alimentaires, placée dans lignes continues de production qui marchent pendant plus postes de travail. Les solutions techniques adoptés ont permit de réaliser une machine fiable, facile à nettoyer, avec exigences d'entretien réduites.

Caractéristiques techniques principaux:

- Moules interchangeable pour varier de façon simple et rapide le format du produit.
- Système de formage du produit pincé "sur plan"
- Alimentateur continu de la farce intégré facilement démontable pour le nettoyage.
- Dispositif de coupe et récupération déchets intégré.
- Une couple de rouleaux laminoirs réglables en acier inox AISI 304, équipés de motorisation indépendante.
- Vitesse machine, alimentateur farce et rouleaux calibreurs réglables (convertisseur de fréquence).
- Design linéaire, cinématique de commande isolé de la zone de travail. Exigences de lubrification réduites.
- Cames et engrenages cémentés et trempés.
- Armoire équipements électriques en acier INOX, commandes par panneau à boutons poussoirs séparé.
- Dispositifs de commande, contrôle et sécurité conformes aux normes CE.
- Potentiomètres réglage vitesse onduleur, commande collective réglage vitesse ligne.

| Machine | Unité | 540 |
|--------------------|-------|--------------------|
| Production horaire | Kg | 175 – 650 |
| Largeur abaisse | mm. | 540 |
| Dimensions | mm. | 1450 x 1500 x 1600 |



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