



(Tecnologie Alimentari) Srl



Machine à ravioli double abaisse RC 300 AR

Machine pour la production de ravioli double abaisse, avec farce souple à base de viande ou fromage. Le double groupe de laminage superposé est placé postérieurement pour rendre possible l'alimentation en continu de l'abaisse et permettre en outre le libre accès au moule. Spécifiques tapis roulants transportent l'abaisse automatiquement des rouleaux au moule.

Caractéristiques techniques de série:

- Bâtis, épaules et rouleaux en acier inoxydable.
- Double groupe de laminage avec réglage indépendant de l'épaisseur de l'abaisse.
- Vitesse rouleaux calibreurs réglable séparément par variateur mécanique.
- Vitesse du moule fixe.
- Alimentateur de la farce continu avec vis, monté sur la coté droite de la machine et facilement démontable pour le nettoyage, avec variateur électronique de la vitesse
- Couple de tapis roulants en Acétal pour l'alimentation du moule
- Tapis roulant pour le transport du produit fini en Polyuréthane.
- Motoréducteur et roulements lubrifiés à vie.
- Parties en contact avec l'aliment en acier INOX et matériaux non toxiques.
- Armoire électrique INOX avec tous les dispositifs de commande, contrôle et sécurité;
- Panneau de commande au bord de la machine conforme aux normes CE.

Dotations sur demande:

- Moules interchangeables avec quatre rouleaux avec épaules ouvrables pour faciliter les opérations de nettoyage.
- Possibilité d'obtenir ravioli détachés ou en plaques, dans des formats carrés, ronds, demi-lune, etc.
- Système mécanique pour l'extraction des ravioli du rouleaux de coupe dans les formats ronds, demi-lune, etc.
- Moule spéciaux avec trois ou six rouleaux en acier inox.
- Dispositif pour le coupe des déchets (pour les formats qui produisent un déchet à 'toile d'araignée') à vitesse réglable par variateur électronique.
- Système de récupération des déchets par tapis roulants.
- Réglage électronique de la vitesse des rouleaux laminoirs et du moule.
- Fiche de commande collective des potentiomètres.
- Possibilité de gérer la machine par panneau opérateur graphique Touch Screen.



Machine	Unité	RC 300 AR
Production horaire	Kg	150 – 350
Largeur abaisse	mm.	300
Dimensions	mm.	975 x 905 x 1800

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