

Machine à ravioli double abaisse RCA 540 C

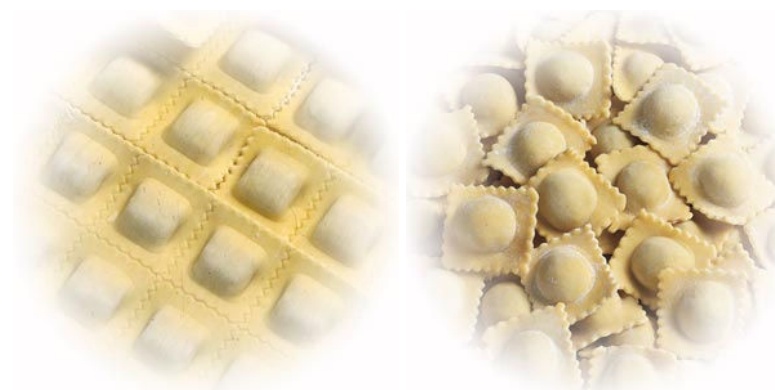
La RCA 540 C est une machine pour la production de ravioli double abaisse en différents formats. Elle est destinée à la grande industrie alimentaire, placée dans lignes continues de production qui marchent pendant plus postes de travail. Le système de distribution de la farce avec tiges garantit la parfait fermeture des ravioli même avec farces à base graisse. Les solutions techniques adoptées et la structure totalement en acier inoxydable ont permis de réaliser une machine extrêmement fiable, avec réduites exigences d'entretien, lavable avec jets de vapeur ou d'eau en pression.

Caractéristiques techniques principaux:

- Moules interchangeables pour obtenir des formats différents: carrés, ronds, demi-lune; formats spéciaux sur demande.
- Système mécanique d'extraction des ravioli du rouleaux de coupe.
- Alimentateur continu de la farce monté sur roues facilement démontable pour le nettoyage.
- Système de distribution de la farce avec tiges avec **un seul injecteur**.
- Double groupe de laminage superposé. Réglage indépendant de vitesse et épaisseur de l'abaisse.
- Alimentation automatique de l'abaisse au moule par tapis roulants.
- Tapis roulant pour le déchargement du produit fini
- Vitesse machine, alimentateur, rouleaux calibreurs et tapis roulant réglable par variateur électronique.
- Motoréducteur et roulements lubrifiés à vie.
- Cames et engrenages cimentés et trempés.
- Panneau opérateur avec tous les dispositifs de command, contrôle, réglage et alarme.
- Armoire électrique INOX séparé; logique de fonctionnement géré par PLC.



Machine	Unité	RCA 540 C
Production horaire	Kg	450 - 800
Largeur abaisse	mm.	540
Dimensions	mm.	1800 x 1490 x 1840



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