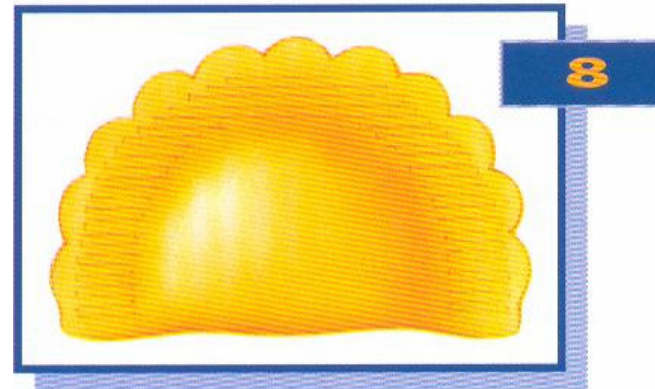
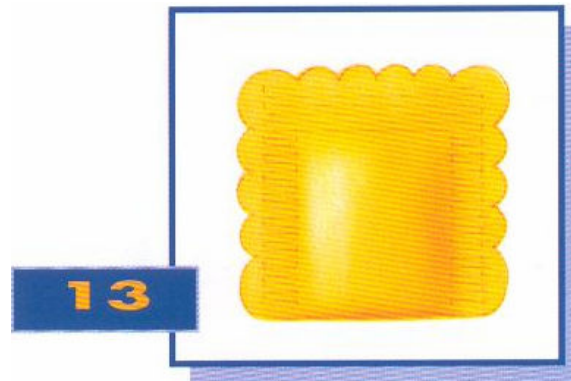
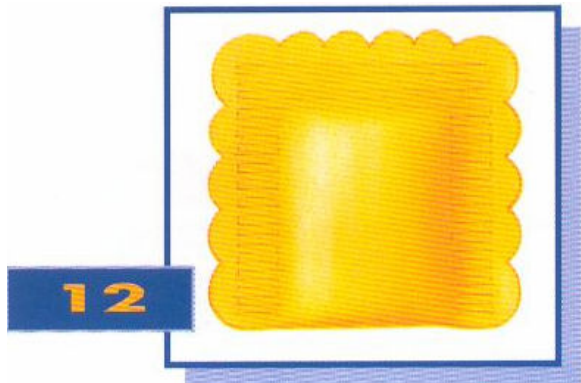
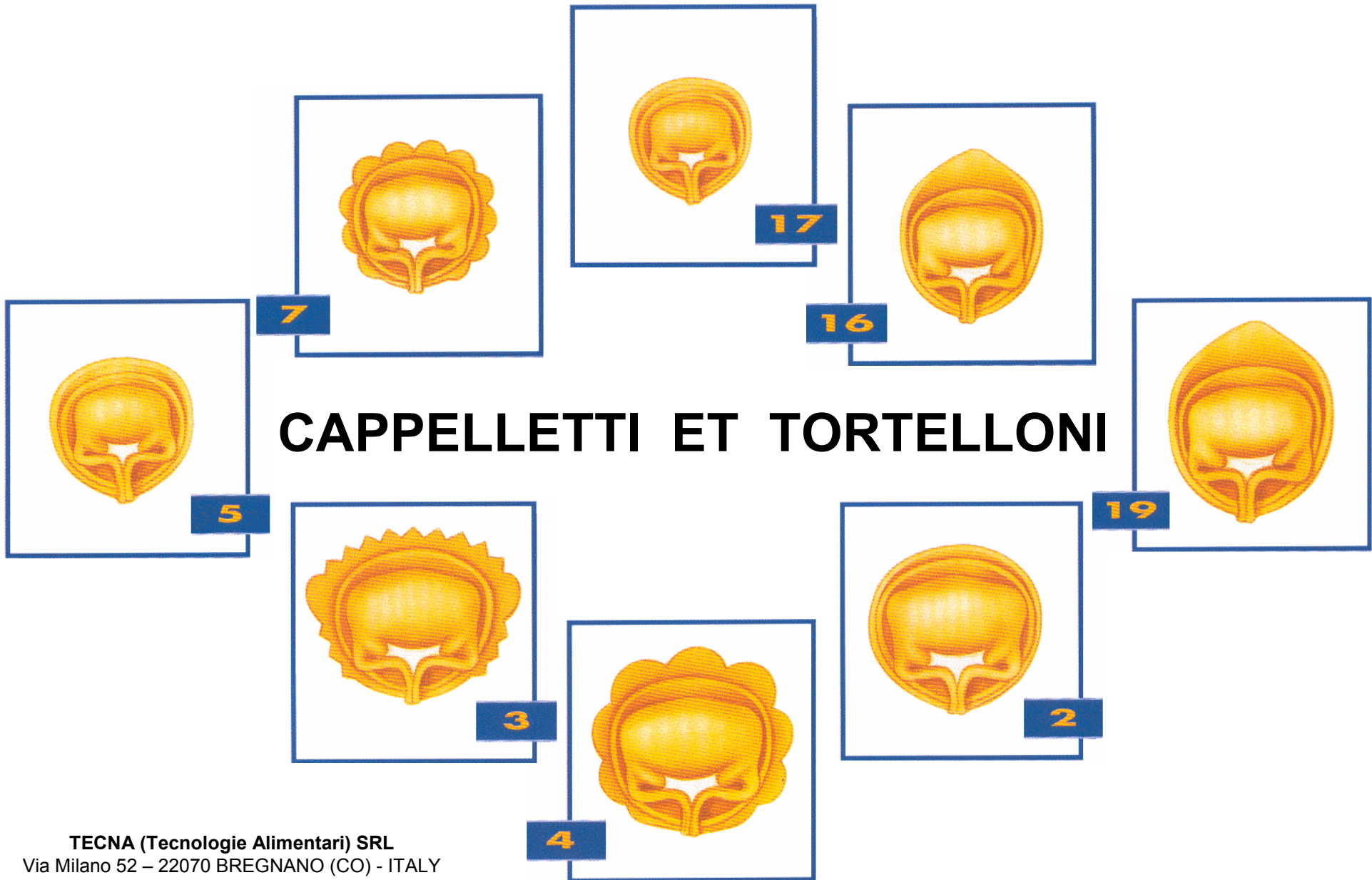


RAVIOLI AVEC SEULE FEUILLE





CAPPELLETTI ET TORTELLONI

Production

AGRAFÉ	Type de machine	R 160 C		R 265 C		R 320 C		R 540 B		R 540 C	
<i>Forme</i>	<i>Poids moyen en gr.</i>	<i>pc.</i>	<i>Kg/h</i>	<i>pc.</i>	<i>Kg/h</i>	<i>pc.</i>	<i>Kg/h</i>	<i>pc.</i>	<i>Kg/h</i>	<i>pc.</i>	<i>Kg/h</i>
Tortellone S	12	1	65	3	216	4	288	7	655	7	655
Tortellone n° 2-3-4-19	8	2	86	3	144	4	192	7	437	7	437
Cappelletto n° 5-7-16	3,5	2	38	4	84	5	105	9	246	9	246
Cappelletto mignon n° 17	2,5	3	40	5	75	6	90	9	175	9	175
RAVIOLI	Type de machine	R 160 C		R 265 C		R 320 C		R 540 B		R 540 C	
<i>Forme</i>	<i>Poids moyen en gr.</i>	<i>pc.</i>	<i>Kg/h</i>	<i>pc.</i>	<i>Kg/h</i>	<i>pc.</i>	<i>Kg/h</i>	<i>pc.</i>	<i>Kg/h</i>	<i>pc.</i>	<i>Kg/h</i>
Pansotto n° 8	8	2	86	3	144	4	192	7	504	7	504
Mezzaluna da 45 mm. N° 9	4,5	2	49	4	108	5	135	9	365	9	365
Mezzagoccia n° 18	2,5	4	54	7	105	8	120	15	338	15	338
Unghietta n° 11	1,5	6	49	8	72	10	90	17	230	17	230
Quadro 35x35 mm. n° 12	5,2	3	84	5	156	6	187	11	515	11	515
Quadro 30x30 mm. n° 13	3,5	4	76	6	126	7	147	13	410	13	410
Quadro 24x24 mm. n° 14	2,7	4	58	7	113	8	130	15	365	15	365
Quadro 22x22 mm.	2	5	54	8	96	10	120	17	306	17	306
Quadro 17x17 mm. n° 15	1,1	6	36	10	66	12	79	20	198	20	198

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

* Les dimensions, formes, poids et productions sont indicatifs et peuvent varier en fonction de la pâte (épaisseur, élasticité, etc.) et de la farce (ingrédients, consistance, densité, etc.). Les informations sont relatives au produit à la sortie de la formatrice, avana traitements thermiques.