

Machine à tortellini automatique T2 – T3

La T 2 B est une machine pour la production des tortellini classiques (type Bologna) avec farce à base de viande. Pensée pour les petites laboratoires de pâte fraîche, elle est disponible dans la version T 3 B avec trois ponçons pour les tortellini "mignon". Plus de 30 ans d'expérience ont permis de réaliser une machine extrêmement fiable et robuste.

Caractéristiques techniques principaux:

- Structure en aluminium anodisé; bâtis en INOX monté sur roues
- Rouleaux laminoirs réglables.
- Alimentateur continu de la farce réglable (avec machine en marche) et facilement démontable pour le nettoyage.
- Groupe de formage des tortellini totalement automatique.
- Parties en contact avec l'aliment en acier inoxydable ou ayant un revêtement non toxique.



Machine	Unité	2 Ponçons Type Bologna	3 Ponçons Type Mignon
Production horaire	Kg	26 - 30 (2,6gr)	20 - 25 (1,4gr)
Largeur abaisse	mm.	140	140
Dimensions	mm.	650 x 850 x 1530	650 x 850 x 1530



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