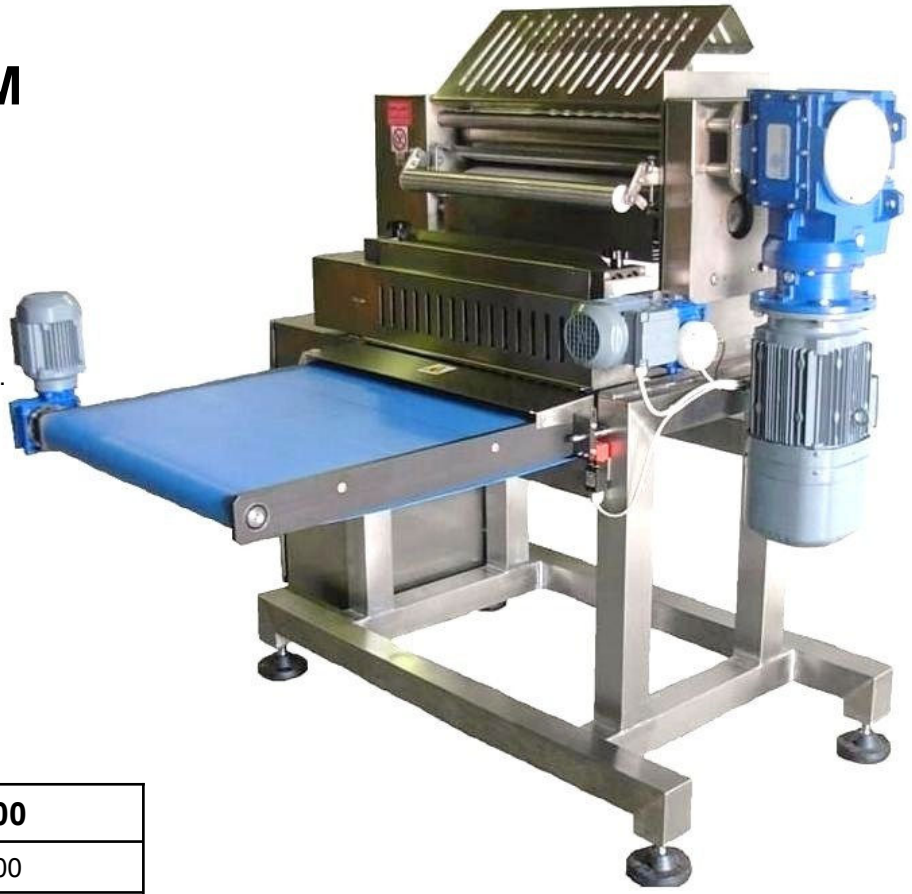
TECNA (Tecnologie Alimentari) Srl

SAIMA

Coupeuse automatique TA 540 – 600 M



Coupeuse automatique pour la production de tagliatelle, fettuccine, tagliolini, lasagne et similaires. Elle permet d'effectuer automatiquement les opérations de coupe longitudinale, coupe transversale et réduction de l'épaisseur de l'abaisse.

Caractéristiques techniques principaux*:*

- Totalement en acier inox et matériel plastique non toxique, facilement lavable.
- Une couple de rouleaux calibreurs de Ø 145 mm de largeur 540 - 600 mm.
- Régulation de l'épaisseur abaisse.
- Groupe rouleaux de coupe interchangeable motorisé, indépendant.
- Régulation du coupe en longueur de la pâte par variateur électronique.
- Tapis roulant pour le produit en sortie amovible
- Complète d'accessoires d'usage et d'un groupe de coupe (mesure au choix)

Optionnel:

- Variation électronique sur la couple de laminage
- Variation électronique seulement sur groupe de coupe

Machine	Unité	540	600
Production horaire	Kg	400	400
Vitesse	Mt par min	7	7
Largeur abaisse	mm.	540	600
Dimensions	mm.	1500 x 1500 x 1500	1500 x 1500 x 1500

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