

Cilindro Automatico CA 160 L

Il Cilindro Automatico mod. CA160L è una macchina dedicata a laboratori e pastifici di piccole/medie dimensioni in grado di svolgere automaticamente le operazioni di impasto e formazione della sfoglia di pasta con le medesime caratteristiche costruttive delle macchine destinate alla grande industria che permettono la completa pulizia ed igienizzazione.

La sfoglia avvolta in rotoli può alimentare macchine formatrici di ravioli, tortellini, cappelletti, tagliatelle, etc.

La costruzione a **doppia spalla**, con **spalle esterne in alluminio anodizzato e spalle interne in acciaio inox**, consente il distanziamento dei cuscinetti dalla zona di lavorazione: in questo modo si evita ogni possibile contaminazione della pasta.

La **tramoggia ribaltabile**, il **portello inferiore apribile**, l'assenza di punti di ristagno e di spigoli vivi consentono una **pulizia rapida ed efficace**. Tutte le parti a contatto con l'alimento sono in acciaio inossidabile o materiale plastico atossico.

E' dotato di vasca impastatrice motorizzata con albero estraibile, doppi cuscinetti sulle spalle esterne della macchina, **gremole** a doppio passaggio, **rulli calibratori finali in acciaio inox**, dispositivo automatico per l'avvolgimento di rotoli, dispositivi di comando, controllo e sicurezza conformi alle norme CE.

Inoltre è disponibile la versione a doppia vasca con vasca impastatrice indipendente.



Macchina	Unità	160
Produzione oraria	Kg	50
Larghezza sfoglia	mm.	160
Spessore sfoglia	mm.	3 - 4
Capacità vasca	Kg	25
Dimensioni	mm.	830 x 730 x 1450

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