

Cilindro Automatico CA 265-310 E-DV - 100

Il cilindro automatico CA 265 E-DV - 100 è una macchina dedicata a laboratori e pastifici di 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 può alimentare direttamente, oppure avvolta in rotoli, 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 2 vasche motorizzate, una vasca impastatrice posteriore ribaltabile tramite pistone pneumatico e una tramoggia di carico anteriore (entrambe con albero estraibile), doppi cuscinetti sulle spalle esterne della macchina, **gremole** a doppio passaggio, **rulli calibratori finali in acciaio inox**, nastro trasportatore sfoglia con dispositivo automatico per l'avvolgimento di rotoli, dispositivi di comando, controllo e sicurezza conformi alle norme CE.

A richiesta può essere dotato di variatore elettronico per la regolazione automatica della velocità di produzione.

Macchina	Unità	265	310
Produzione oraria	Kg	180	180
Larghezza sfoglia	mm.	265	310
Spessore sfoglia	mm.	4 - 5	4 - 5
Capacità vasca	Kg	2 x 44	2 x 44
Dimensioni	mm.	1100 x 1250 x 1650	1150 x 1250 x 1650

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

