

Pressa PR 150 DV

La PR 150 DV è una macchina per la produzione di pasta trafilata tipo: maccheroni, fusilli, conchiglie, gnocchi sardi, passatelli, ecc. Destinata ai laboratori artigianali, è dotata di doppia vasca che consente la produzione in continuo di pasta in formato speciale, biologica, integrale, ecc.

Caratteristiche tecniche di serie:

- ✓ Basamento in acciaio inossidabile aisi 304.
- ✓ Vasca impastatrice posteriore con motorizzazione indipendente in acciaio inox, ribaltabile tramite comando a pistone pneumatico; albero a palette estraibile.
- ✓ Vasca alimentatrice anteriore in acciaio inox motorizzata.
- ✓ Vite di spinta in acciaio inox lucidato a velocità variabile tramite variatore elettronico (inverter).
- ✓ **Tubo estrusore in acciaio inox con anima in bronzo**, raffreddato ad acqua; porta-trafila con ghiera a vite.
- ✓ Coltello rotante, a variazione elettronica di velocità, per regolare la lunghezza dei vari formati.
- ✓ Ventilatore incorporato per la pre-essiccazione del prodotto.
- ✓ Parti a contatto con l'alimento in acciaio inossidabile o trattate con rivestimenti atossici.
- ✓ Armadio elettrico in acciaio inox con tutti i dispositivi di comando, controllo e sicurezza.
- ✓ Pulsantiera di comando a bordo macchina a norma CE.

Dotazioni a richiesta:

- ✓ Trafile intercambiabili in bronzo e teflon da 153 mm.
- ✓ Dispositivo per il taglio della pasta lunga.
- ✓ Nastro avvolgi sfoglia.
- ✓ Trafila formatura cannellone coestruso con accessori per l'attacco della pompa ripieno.
- ✓ Nastro di uscita per il taglio del cannellone.

Macchina	Unità	PR 150
Produzione oraria	Kg	80 - 120
Capacità vasca	Kg	2 x 40
Dimensioni	mm.	1200 x 1250 x 1670



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