



(Tecnologie Alimentari) Srl



## Pressa PR 250 DV

La PR 250 DV è una macchina per la produzione di pasta trafilata nei vari formati tipo: maccheroni, fusilli, conchiglie, gnocchi sardi, ecc. Destinata all'industria, è dotata di doppia vasca che consente la produzione in continuo.

Caratteristiche tecniche di serie:

- ✓ Basamento in acciaio inossidabile aisi 304, completo di scaletta e corrimano; piano di calpestio in alluminio gofrato.
- ✓ Doppia vasca impastatrice; albero a palette a calettamento conico, senza bulloni.
- ✓ 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; ghiera porta-trafila imbullonata.
- ✓ Coltello rotante, a variazione elettronica di velocità, per regolare la lunghezza dei vari formati.
- ✓ 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 250 mm.
- ✓ Dispositivo per il taglio della pasta lunga.
- ✓ Nastro avvolgi sfoglia.
- ✓ Testata verticale per pasta lunga.



Macchina	Unità	PR 250
Produzione oraria	Kg	250 - 300
Capacità vasca	Kg	2 x 85
Dimensioni	mm.	1800 x 1700 x 1750

**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

