

Raviolatrice/Cappellettatrice R 160 D

La R 160 D è una macchina per la produzione pasta ripiena: ravioli a sfoglia singola, cappelletti e simili con ripieni a base di carne e di magro. Affidabile e flessibile è la macchina ideale per il piccolo laboratorio di pasta fresca.

Caratteristiche tecniche di serie:

- ✓ Basamento, spalle e rulli in acciaio inossidabile aisi 304.
- ✓ Coppia di rulli calibratori da 70 mm di diametro con regolazione dello spessore della sfoglia, dotati di motore indipendente.
- ✓ Velocità rulli calibratori regolabile per mezzo di variatore meccanico.
- ✓ Sistema di avanzamento sfoglia regolabile per minimizzare gli scarti di produzione.
- ✓ Velocità dello stampo regolabile per mezzo di variatore elettronico.
- ✓ Alimentatore continuo del ripieno integrato, regolabile con macchina in movimento per mezzo di variatore meccanico. Montato sul lato sinistro della macchina, facilmente smontabile per la pulizia.
- ✓ Cassetto rimovibile per raccolta degli sfridi.
- ✓ 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:

- ✓ Stampi intercambiabili per variare in maniera semplice e rapida il formato del prodotto.
- ✓ Sistema di formatura del prodotto pinzato "su piano".
- ✓ Applicazione aria su aste ripieno per creare antiaderenza in caso di ripieno appiccicoso.
- ✓ Nastro trasportatore sfridi.
- ✓ Dispositivo per il taglio degli sfridi.
- ✓ Sistema di recupero degli sfridi tramite nastri trasportatori.



Macchina	Unità	160
Produzione oraria	Kg	40 – 95
Larghezza sfoglia	mm.	160
Dimensioni	mm.	1100 x 1100 x 1600

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