

Cilindro Automatico CA 310-540-600 EL

El cilindro automatico serie CA 310-540-600 EL es una maquina automatica para la elaboracion de laminas de pasta en frio . Las laminas pueden ser almacenadas en rollos o bien alimentar maquinas formadoras para elaborar ravioli, tortellini, cappelletti, tagliatelle, ecc. instaladas en lineas continuas de produccion, combinada con una amasadora elevada IR 70-130 E o una maquina amasadora manual o continua.

La construccion a **doble pared abrible** en acero inoxidable permite distanciar los cojinetes de la zona de trabajo asegurando la imposibilidad de contaminacion de la pasta. El deposito abatible, el acceso inferior abrible, la ausencia de puntos de estancamiento y bordes afilados permiten una **limpieza rápida y eficaz**. Las partes en contacto con los alimentos estan realizadas en acero inoxidable o materiales plasticos no toxicos.

Dotada de una cuba de carga mecanizada, doble granulado, **cilindros calibradores** finales de 120mm. de diametro **en acero inoxidable**, cinta transportadora de la lamina con dispositivo automatico para la recogida de la bobina, dispositivo de mando control y seguridad segun normativa CE



Maquina	Unidad	310	540	600
Produccion horaria	Kg	160 - 300	600	600
Anchura lamina	mm.	310	540	600
Espesor masa	mm.	6	6 - 7	6 - 7
Capacidad cuba	Kg	42	65	65
Dimensiones	mm.	1170 x 980 x 1450	1520 x 1200 x 1600	1580 x 1200 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