

Cilindro Automatico CA 310 EL-DV

El cilindro automatico serie CA 310 EL-DV 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. Esta equipada con un doble deposito; una cuba empastadora y cuba anterior .

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
Produccion horaria	Kg	160
Anchura lamina	mm.	310
Espesor masa	mm.	6
Capacidad cuba	Kg	2 x 44
Dimensiones	mm.	1170 x 980 x 1450

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