



(Tecnologie Alimentari) Srl



## Prensa PR 150

La PR 150 es una maquina para la produccion de pasta extruida tipo: maccheroni, fusilli, conchiglie, gnocchi sardi, passatelli, etc. Destinada a la produccion artesanal y dotada de una doble cuba que permite la produccion continua de pasta en formatos especiales, biologica, integral, etc.

Caracteristicas tecnicas principales:

- Mezcladora empastadora de acero inoxidable tramite control a piston neumatico; eje paleta desmontable
- Cuba alimentadora anterior Inox motorizada
- Tornillo de empuje en acero inoxidable pulido.
- Agua de pipa refrigerado por extrusion; portamatriz con rosca
- Dados intercambiables en bronce o Teflon de 153 mm
- Cuchillo rotante para regular la anchura de los diversos formatos; variador electronico de la velocidad.
- Partes en contacto con los alimentos de acero inoxidable o tratadas con recubrimiento atoxico

Bajo pedido: accesorio para formar los canelones por extruido.



Maquina	Unidad	PR 150
Produccion horaria	Kg	80 - 120
Capacidad cuba	Kg	2 x 40
Dimensiones	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