

Cappelletti R 160 D

La R 160 D es una maquina para la produccion de pasta rellena: ravioli de lamina sencilla, cappelletti y parecidos con relleno de carne magra. Por ser flexible y fiable es la maquina ideal para elaborar pasta fresca casera.

Principales características técnicas:

- Moldes intercambiables para variar el formato del producto de manera sencilla y rapida.
- Alimentacion continua del relleno que se puede regular con la maquina en funcion.
- Rollos calibradores de laminas con diametro de 70mm
- Sistema de avance de lamina regulable para minimizar los deshechos de la produccion.
- Partes en contacto con los alimentos de acero inoxidable o tratadas con revestimientos no toxicos.
- Alimentador de relleno y relativos conductos facilmente desmontables para su limpieza.

Opcional: formatos especiales.

Maquina	Unidad	160
Produccion horaria	Kg	40 – 95
Anchura lamina	mm.	160
Dimensiones	mm.	915 x 620 x 1540

