



(Tecnologie Alimentari) Srl



Cappelletti R 265-320 D

La R 265-320 D es una maquina para la produccion de pasta rellena: ravioli de lamina sencilla, cappelletti y parecidos con relleno de carne magra. Robusta y fiable es la maquina ideal para la pequeña/mediana empresa de pasta artesanal .

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 laminadores de acero inox AISI304, con motor independiente.
- (spalle) maquina de acero inox AISI304.
- Velocidad regulable por medio de variador electrico.
- 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.
- Dispositivos de mando, control y seguridad según las normas CE.
- Cinta transportadora sfridi.
- Aplicacion de aire en astas relleno para antiadherencia con relleno pegajoso.
- Variacion de la velocidad de los rollos calibradores para utilizar formatos de más de 14 gr y para optimizar los deshechos alimenticios

Maquina	Unidad	265	320
Produccion horaria	Kg	70 - 220	90 - 280
Anchura lamina	mm.	265	320
Dimensiones	mm.	1150 x 900 x 1550	1200 x 900 x 1550



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