

## Cappelletti RA 540 B-M

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. Está dirigida a la gran empresa alimentaria, dentro de lineas continuas de produccion que funcionan con turnos de trabajo multiples. las soluciones tecnicas adoptadas y las estructuras completamente de acero inoxidable han permitido realizar una maquina muy fiable, con pocas necesidades de manutencion, lavable con chorros de vapor o agua a presion.

Principales características técnicas:

- Moldes intercambiables para variar el formato del producto de manera sencilla y rapida.
- Alimentador continuo del relleno, velocidad regulable de dosis con la maquina en funcion, hecho con ruedas facilmente desmontables para su limpieza.
- Una pareja de rollos laminadores de laminas de espesor regulable dotados de motorizacion independiente.
- Velocidade de la maquina, alimentador y rollos calibradores regulables por medio de diferenciador electronico.
- Cinemática contenida en cajas hermeticas hundida en aceite y/o lubricados por bomba de recirculacion forzada por el lubricante.
- Motoreductores y cojinete lubricados constantemente.
- Levas y engranajes cementados y ajustados.
- Armario de aparatos electricos de acero INOX, mandos separados.
- Dispositivo de mando, control y seguridad según las normas CE

Opcional:

- Dispositivo de corte y/o recuperación de restos, formatos especiales.
- Panel operador de rotacion horizontal con todos los dispositivos de mando, control, regulacion y alarma.
- Armario electrico INOX separado; logica de funcionamiento gestionada por PLC.

Maquina	Unidad	540
Produccion horaria	Kg	175 – 650
Anchura lamina	mm.	540
Dimensiones	mm.	1650 x 1500 x 1850

**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

