

Cilindro Automatico CA 160 L

El Cilindro Automático mod. CA160L es una máquina dedicada a laboratorios de pasta de pequeñas/medianas dimensiones que pueden efectuar automáticamente las operaciones de empaste y producción de la lámina de la pasta con las mismas características constructoras de las máquinas dirigidas a la gran industria que permiten la limpieza completa e higienización.

La lamina enrollada puede alimentar máquinas productoras de ravioli, tortellini, cappelletti, tagliatelle, etc.

La estructura de **doble pared** permite el distanciamiento de los cojinetes de la zona de elaboración: de esta manera se evita cada contaminación de la pasta.

La tramoya abatible, el anta inferior que se puede abrir, la ausencia de puntos de estancamiento ni cantos evidente permiten una **limpieza rápida y eficaz**.

Todas las partes en contacto con los alimentos son de acero inox o tratadas con revestimiento no tóxico.

Está dotado de bandeja empastadora motorizada, amasadores dobles, **rollos calibradores** finales **de acero inox**, dispositivo automatico para el enrollado, dispositivos de mando, control y seguridad, según las normas CE.

Además está disponible la versión de doble bandeja empastadora independiente.



| Maquina | Unidad | 160 |
|--------------------|--------|------------------|
| Produccion horaria | Kg | 60 - 120 |
| Anchura lamina | mm. | 160 |
| Espesor masa | mm. | 3 - 4 |
| Capacidad cuba | Kg | 25 |
| Dimensiones | mm. | 830 x 730 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