

MÁQUINA DE PASTAS MODULAR – SINTESIS



Máquina combinada para la producción de lámina y, con los moldes apropiados, de tallarines en automático y ravioles que salen ya separados.

- Estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Tolva mezcladora en acero inoxidable AISI 304, con brazo extractible y ángulos internos soldados para evitar fisuras en los que se puedan formar residuos de pasta.
- Laminadora automática para la producción de lámina.
- Laminadora compuesta de dos pares de rodillos de acero inoxidable de grande diámetro, con perfiles especiales.
- Mecánica montada sobre cuatro espaldas para eliminar posibles infiltraciones de pasta en los componentes.
- Sistema enrollador de la lámina sobre cinta.
- Grupo ravioles con moldes ravioles intercambiables con cuatro rodillos para producir ravioles que salen ya separados.
- Innovador sistema para abrir el molde, para facilitar la limpieza
- Cantidad de relleno ajustable con máquina en marcha.
- Cinta de transporte del producto.
- Sistema automático integrado de corte de la lámina.
- Moldes tagliatelle intercambiables para producir lámina para lasañas y pasta larga como tagliolini, spaghetti alla chitarra, fettuccine, pappardelle.

- Espesor del producto y largo de corte ajustable.
- Todas las partes en contacto con el producto son en acero inoxidable o en materiales adecuados al uso alimentario y se pueden desarmar rápidamente para facilitar la limpieza



Datos técnicos	
Producción massima sfoglia	kg/h 80
Producción massima ravioli	kg/h 80
Anchura lámina	mm 160
Capacidad amasadora	kg 20
Capacità contenitore ripieno	litri 4
Medidas	cm 125x105x170h
Peso	kg 500
Potencia máxima absorbida	kW 4,2