

Tortellinatrice Automatica T2 – T3

La T 2 B è una macchina per la produzione del tortellino classico (tipo Bologna) con ripieno a base di carne. Pensata per il piccolo laboratorio di pasta fresca, è disponibile nella versione T 3 B a tre punzoni per il tortellino "mignon". Oltre 30 anni di esperienza hanno consentito di realizzare una macchina estremamente affidabile e robusta.

Caratteristiche tecniche principali:

- Struttura in alluminio anodizzato; basamento INOX montato su ruote
- Rulli laminatori registrabili.
- Alimentatore continuo del ripieno regolabile (con macchina in moto) e facilmente smontabile per la pulizia.
- Gruppo di formatura del tortellino totalmente automatico.
- Parti a contatto con l'alimento in acciaio inossidabile o trattate con rivestimenti atossici

Macchina	Unità	2 Punzoni Tipo Bologna	3 Punzoni Tipo Mignon
Produzione oraria	Kg	26 - 30 (2,6gr)	20 - 25 (1,4gr)
Larghezza sfoglia	mm.	140	140
Dimensioni	mm.	650 x 850 x 1530	650 x 850 x 1530

