

## FORMATI SPECIALI A SFOGLIA SINGOLA



### Saccottino



### Pelmeno



### Tortellazzo

## Produzione

| PINZATI                 | Tipo macchina     | R 160 C |      | R 265 C |      | R 320 C |      | R 540 B |      | R 540 C |      |
|-------------------------|-------------------|---------|------|---------|------|---------|------|---------|------|---------|------|
| Formato                 | Peso medio in gr. | pz.     | Kg/h | pz.     | Kg/h | pz.     | Kg/h | pz.     | Kg/h | pz.     | Kg/h |
| Tortellazzo             | 30                | 1       | 100  | 1       | 100  | 2       | 200  | 4       | 400  | 4       | 400  |
| Saccottino / Robin Hood | 4                 | 2       | 43   | 3       | 72   | 4       | 96   | 6       | 187  | 6       | 187  |
| Saccottino / Robin Hood | 9                 | 1       | 47   | 2       | 108  | 2       | 108  | 4       | 281  | 4       | 281  |
| Disco volante - Pelmeno | 10 - 12           | 1       | 43   | 3       | 129  | 4       | 172  | 7       | 300  | 7       | 300  |
| Disco volante - Pelmeno | 14 - 16           | 1       | 58   | 3       | 175  | 4       | 234  | 7       | 410  | 7       | 410  |

### 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

\* Dimensioni, pesi, formati e produzioni sono indicativi e possono variare in funzione delle caratteristiche della sfoglia (spessore, elasticità, ecc.) e del ripieno (composizione, consistenza, densità, ecc.). I dati sono rilevati all'uscita delle formatrici, prima dei trattamenti termici.