



(Tecnologie Alimentari) Srl



## Laminoin manuel à banc CS 210

Le laminoin manuel CS 210 est une machine pour la production de pâte type: fettuccine, tagliatelle, lasagne, etc. L'abaisse, manuellement enroulée, peut alimenter des petites machines à formage (ravioli, tortellini, etc.).

Il est équipé de bac de pétrissage de 9 kg, une couple de rouleaux laminoin réglables par commande avec petit volant, triple coupe abaisse (2, 4, 6 mm) et plateau de réception, moteur triphasé, chevalet de soutien sur roues.

Toutes les parties en contact avec l'aliment sont en acier inoxydable ou ayant un revêtement non toxique.

Sur demande: disponible la version avec chariot, mesures de coupe différentes, moteur monophasé.



Machine	Unité	CS 210
Production horaire	Kg	25
Largeur abaisse	mm.	210
Épaisseur abaisse	mm.	réglable
Capacité bac	Kg	9
Dimensions	mm.	850 x 700 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