

Máquina de Tortellini automática T2 – T3

La T 2 B es una máquina para la producción de los clásicos tortellini (tipo Bologna) con relleno de carne. Diseñado para el pequeño taller de pasta fresca está disponible la T 3 BS con tres golpes a tortellini "mignon". Nuestros más de 30 años de experiencia nos han permitido construir una máquina muy fiable y robusta.

Características técnicas principales:

- Estructura en aluminio anodizado, con base trabajo INOX, dotada de ruedas
- Rodillos de laminación regulables.
- Alimentador de relleno continuo ajustable (con máquina en marcha) y fácilmente desmontable para limpieza.
- Zona de realización automática del tortellino.
- Partes en contacto con los alimentos en acero inoxidable o tratados con acabados no tóxicos



Maquina	Unidad	2 Golpes Tipo Bologna	3 Golpes Tipo Mignon
Produccion horaria	Kg	26 - 30 (2,6gr)	20 - 25 (1,4gr)
Anchura lamina	mm.	140	140
Dimensiones	mm.	650 x 850 x 1530	650 x 850 x 1530



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