

Pressa PR 250

La PR 250 è una macchina per la produzione di pasta trafilata nei vari formati tipo: maccheroni, fusilli, conchiglie, gnocchi sardi, ecc.. Destinata all'industria, è dotata di doppia vasca che consente la produzione in continuo.

Caratteristiche tecniche principali:

- Basamento INOX completo di scaletta e corrimano; piano di calpestio in alluminio gofrato.
- Doppia vasca impastatrice; albero a palette a calettamento conico, senza bulloni.
- Vite di spinta in acciaio lucidato cromato a spessore.
- Tubo estrusore raffreddato ad acqua; ghiera porta-trafila imbullonata.
- Trafile intercambiabili in bronzo o Teflon da 250 mm.
- Coltello rotante per regolare la lunghezza dei vari formati; variatore di velocità.
- Parti a contatto con l'alimento in acciaio inossidabile o trattate con rivestimenti atossici.

A richiesta:

- vite a velocità variabile, testata verticale per pasta lunga.



Macchina	Unità	PR 250
Produzione oraria	Kg	250 - 300
Capacità vasca	Kg	2 x 85
Dimensioni	mm.	1800 x 1700 x 1750

