

Machine pour rayures TGS 160-300

La TGS 160-300 est une machine pour la production de rouleaux d'abaisse en deux couleurs alternées. Le produit de départ est formé par deux abaisses en couleur différente obtenues en ajoutant à la pâte épinards, tomates, encre de seiche, cacao etc.. Les produits obtenus avec l'abaisse bicouleur (ravioli, lasagne etc.) donnent un grande effet visuel.

Caractéristiques techniques principaux:

- Structure en aluminium anodisé; bâtis INOX .
- Double couple de rouleaux de coupe à pas 10 mm.
- Rouleaux laminoirs réglables avec motorisation indépendante et variateur de vitesse.
- Parties en contact avec l'aliment en acier inoxydable ou ayant un revêtement non toxique.



Machine	Unité	TGS 160	TGS 300
Production horaire	Kg	70 - 100	140 - 200
Largeur abaisse	mm.	160	300
Dimensions	mm.	600 X 1120 X 1370	740 X 1120 X 1370

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