

Machine à tortellini automatique T9 – T11

La machine à tortellini T 9 est une machine pour la production de tortellini classiques type Bologna avec farce à base de viande. Elle est disponible aussi dans la version avec 11 poinçons pour les tortellini type Mignon. Elle est destinée à la grande industrie alimentaire placée dans des lignes continues de production qui marchent pendant plus postes de travail. Les solutions techniques adoptées et la structure particulièrement solide ont permis de réaliser une machine exempté de vibrations avec une extrême fiabilité de travail.

Caractéristique techniques principaux:

- Alimentateur continu de la farce, vitesse variable pour régler la dose avec machine en marche, monté sur roues facilement démontable pour le nettoyage.
- Rouleaux laminoirs abaisse avec épaisseur réglable pourvus de motorisation indépendante.
- **Vanne d'ouverture et fermeture de la farce** pour déverser la pression sur les tiges.
- Système automatique pour l'introduction de la pâte.
- Vitesse machine, alimentateur farce et rouleaux calibreurs réglables par variateur électronique de la vitesse.
- Mécanismes cinématiques contenus dans boîtes à étanche d'eau immergés à l'huile et/ou lubrifiés par pompe pour la circulation forcé du lubrifiant. Réducteur et roulements lubrifiés à vie.
- Cames et engrenages cimentés et tempérés.
- Groupe de formage des tortellini totalement automatiques.
- Parties en contact avec l'aliment en acier inox ou ayant un revêtement non toxique.
- Groupe coupe déchets intégré dans la machine avec tapis extracteur sur le coté droit et facilement extractible pour le nettoyage.
- Armoire équipements électriques en acier INOX, commandes sur panneau séparé.
- Dispositif de commande, contrôle et sécurité conforme aux normes CE



Machine	Unité	9 Ponçons Type Bologna	11 Ponçons Type Mignon
Production horaire	Kg	150 (2,6gr)	100 (1,4gr)
Largeur abaisse	mm.	540	540
Dimensions	mm.	1900 x 1450 x 1600	1900 x 1450 x 1600

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

