



FORMATRICE PER TORTELLINI, CAPPELLETTI, TORTELLONI, CAPPELLACCI

FORMATRICE DOTATA DI UN PARTICOLARE AUTOMATISMO IN GRADO DI RIPRODURRE ESATTAMENTE LA CHIUSURA DEL TORTELLINO COME QUELLA EFFETTUATA DALLE "SFOGLINE EMILIANE". FACILE DA UTILIZZARE, PUÒ ESSERE SANIFICATA RAPIDAMENTE. GRAZIE AD UNA SOLUZIONE INNOVATIVA, CONSENTE DI OTTENERE UNA MAGGIORE SUPERFICIE LAVORABILE, PARI AL 93% DELLA SFOGLIA. LA MACCHINA PUÒ ESSERE FACILMENTE INTEGRATA ANCHE AD UN SISTEMA PRODUTTIVO DI MEDIE DIMENSIONI. TUTTE LE PARTI A CONTATTO CON LA PASTA E IL RIPIENO SONO REALIZZATE IN ACCIAIO INOX O MATERIALI ATOSSICI, ADATTI ALL'IMPIEGO ALIMENTARE.

LA FORMATRICE È COMPOSTA DA TRE GRUPPI FUNZIONALI:

- IL GRUPPO DI LAMINAZIONE PASTA O CALIBRATORE
- IL SISTEMA DI CARICO DEL RIPIENO
- IL GRUPPO DI TRANCIO E FORMATURA.



MOULDING MACHINE FOR TORTELLINI, CAPPELLETTI, TORTELLONI, CAPPELLACCI

AUTOMATIC FORMING MACHINE EQUIPPED WITH A PARTICULAR AUTOMATISM ABLE TO REPRODUCE EXACTLY THE CLOSING OF THE TORTELLINO AS THAT CARRIED OUT BY THE "SFOGLINE EMILIANE". EASY TO USE, CAN BE SANITIZED QUICKLY. THANKS TO AN INNOVATIVE SOLUTION, IT ALLOWS TO OBTAIN A GREATER WORKABLE SURFACE, EQUAL TO 93% OF THE DOUGH. THE MACHINE CAN ALSO BE EASILY INTEGRATED INTO A MEDIUM-SIZED PRODUCTION SYSTEM. ALL PARTS IN CONTACT WITH THE DOUGH AND THE FILLING ARE MADE OF STAINLESS STEEL OR NON-TOXIC MATERIALS, SUITABLE FOR FOOD USE.

THE FORMING MACHINE IS COMPOSED OF THREE FUNCTIONAL GROUPS:

- THE PULP OR CALIBRATOR ROLLING UNIT
- THE FILLING SYSTEM
- THE CUTTING AND FORMING GROUP.



FORMATRICE POUR TORTELLINI, CAPPELLETTI, TORTELLONI, CAPPELLACCI

MACHINE DE FORMAGE AUTOMATIQUE DOTÉE D'UN AUTOMATISME PARTICULIER CAPABLE DE REPRODUIRE EXACTEMENT LA FERMETURE DU TORTELLINO COMME CELLE EFFETUÉE PAR LES "SFOGLINE ÉMILIENNES". FACILE À UTILISER, ELLE PEUT ÊTRE DÉSINFECTÉE RAPIDEMENT. GRÂCE À UNE SOLUTION INNOVANTE, ELLE PERMET D'OBTENIR UNE PLUS GRANDE SURFACE USINABLE, ÉGALE À 93% DE LA PÂTE FEUILLETÉE. LA MACHINE PEUT ÊTRE FACILEMENT INTÉGRÉE À UN SYSTÈME DE PRODUCTION DE TAILLE MOYENNE. TOUTES LES PIÈCES EN CONTACT AVEC LA PÂTE ET LA GARNITURE SONT EN ACIER INOXYDABLE OU EN MATÉRIAUX NON TOXIQUES, ADAPTÉS À L'UTILISATION ALIMENTAIRE.

LA FORMATRICE EST COMPOSÉE DE TROIS GROUPE FONCTIONNELS:

- LE GROUPE DE LAMINAGE PÂTE OU CALIBRATEUR
- LE SYSTÈME DE CHARGEMENT DE LA GARNITURE
- LE GROUPE DE COUPE ET DE FORMAGE.



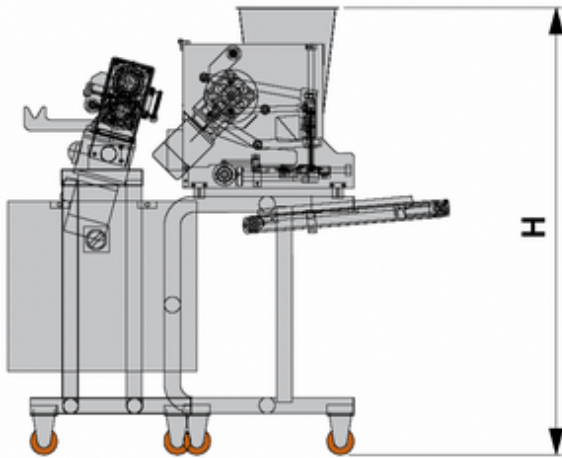
FORMADORA PARA TORTELLINI, CAPPELLETTI, TORTELLONI, CAPPELLACCI

FORMADORA AUTOMÁTICA DOTADA DE UN PARTICULAR AUTOMATISMO CAPAZ DE REPRODUCIR EXACTAMENTE EL CIERRE DEL TORTELLINO COMO EL REALIZADO POR LAS "SFOGLINE EMILIANE". FÁCIL DE UTILIZAR, SE PUEDE DESINFECTAR RÁPIDAMENTE. GRACIAS A UNA SOLUCIÓN INNOVADORA, PERMITE OBTENER UNA MAYOR SUPERFICIE DE TRABAJO, EQUIVALENTE AL 93% DE LA LÁMINA. LA MÁQUINA PUEDE INTEGRARSE FÁCILMENTE EN UN SISTEMA DE PRODUCCIÓN DE TAMAÑO MEDIANO. TODAS LAS PARTES EN CONTACTO CON LA PASTA Y EL RELLENO ESTÁN HECHAS DE ACERO INOXIDABLE O MATERIALES NO TÓXICOS, ADECUADOS PARA EL USO ALIMENTARIO.

LA FORMADORA ESTÁ COMPUESTA POR TRES GRUPOS FUNCIONALES:

- EL GRUPO DE LAMINADO DE PASTA O CALIBRADOR
- EL SISTEMA DE CARGA DEL RELLENO
- EL LOTE DE CORTE Y CONFORMADO.

FK 250



LIVELLO DI EMISSIONE SONORA: < 80 dB (A)

FUNZIONAMENTO: elettromeccanico

TENSIONE MOTORE: 400V/50Hz 3Ph

VARIAZIONE DI TENSIONE: +/- 5%

NEUTRO: no

POTENZA: 2,3 kW

CONSUMO ARIA: 10 NI/min

LUBRIFICAZIONE: manuale con grasso

PESO: 700 Kg

LARGHEZZA SFOGLIA: 250 mm

DIMENSIONI: cm 228x158x168

PRODUZIONE ORARIA:

- Tortellini 2-4-6 gr: 70-125 kg
- Tortelloni 14-26 gr: 150-210 kg
- Cappelletti 4-12 gr: 100-150 kg

