

## TA 160



Taglierina automatica interamente in acciaio inox adatta alla produzione di Tagliatelle, Tagliolini, Pappardelle e sfoglia per Lasagne e Cannelloni.

La macchina è dotata di una coppia di rulli laminatori con spessore regolabile controllati da inverter.

Lo stampo è facilmente intercambiabile e il coltello tagliapasta può lavorare a velocità variabile per ottenere la lunghezza del formato desiderata.

È dotata di nastro allungato per stendere il prodotto e facilitarne la raccolta.

Automatic pasta cutter entirely made of stainless steel to make Tagliatelle, Fettuccine, Pappardelle and dough-sheet for Lasagna and cannelloni.

To facilitate the collection of the product, the machine is equipped with laminating rollers with adjustable thickness controlled by inverter.

The cutting die can be easily changed and the speed can be adjusted to obtain the desired product length.

It is equipped with a conveyor belt designed to perfectly lay the product on the belt and to collect it.

Massicot automatique entièrement réalisé d'acier inoxydable adaptée à la production de Tagliatelle, Tagliolini, Pappardelle et de feuille pour Lasagne et Cannelloni.

La machine est équipée avec une paire de rouleaux lamineurs avec épaisseur réglable contrôlés par inverter.

Le moule est facilement interchangeable et le coupe peut fonctionner à vitesse variable pour obtenir la largeur de format de pâte souhaitée.

La machine est dotée d'un tapis allongé pour étaler la pâte et faciliter sa récolte.

Cortadora automática enteramente construida en acero inoxidable para la producción de Tagliatelle, Fettuccine, Pappardelle y hoja para Lasaña y canalones.

La máquina está equipada con una pareja de rodillos de espesor variable controlados por inverter.

Los moldes son fácilmente intercambiables y el cuchillo corta pasta puede operar a velocidades variables para obtener la longitud del formato de pasta deseada.

Además, está equipada con una cinta extendida para extender la masa y facilitar su recolección.

 **Dati tecnici**

**Dimensioni: cm 137,5X81X148h**  
**Peso: 240 kg**  
**Potenza installata: 1,5 kW**  
**Produzione oraria: 80 kg/h**  
**Larghezza sfoglia: 160 mm**

---

**Accessori inclusi**

- 2 mattarelli
- 2 cestelli bianchi

 **Technical data**

**Dimension: cm 137,5X81X148h**  
**Weight: 240 kg**  
**Installed power: 1,5 kW**  
**Hourly production: 80 kg/h**  
**Dough-sheet width: 160 mm**

---

**Accessories included**

- 2 rolling pins
- 2 white pasta trays

 **Donnés techniques**

**Dimension: cm 137,5X81X148h**  
**Poids: 240 kg**  
**Puissance installée: 1,5 kW**  
**Production horaire: 80 kg/h**  
**Largeur de la feuille: 160 mm**

---

**Accessoires inclus**

- 2 rouleaux à pâtisserie
- 2 bacs percés

 **Datos técnicos**

**Dimensiones: cm 137,5X81X148h**  
**Peso: 240 kg**  
**Potencia instalada: 1,5 kW**  
**Producción horaria: 80 kg/h**  
**Anchura de la hoja: 160 mm**

---

**Accesorios incluidos**

- 2 rodillos
- 2 cajas perforadas blancas