

CA160V



La sfogliatrice automatica CA160V è una macchina per la produzione automatica di sfoglia da 160 mm laminata a freddo, necessaria per alimentare macchine formatrici per pasta ripiena e taglierine automatiche. Completa di seconda vasca impastatrice ribaltabile elettricamente con una capacità di 33 Kg. La vasca d'estrusione è dotata di tramoggia in acciaio inox per facilitare il passaggio dell'impasto dalla seconda vasca alla vasca d'estrusione.

Il gruppo di laminazione è composto da una coppia di cilindri laminatoi in acciaio inox, la struttura è interamente in acciaio inox con sportelli apribili per facilitarne la pulizia. Il nastro di uscita del prodotto è certificato per il contatto con gli alimenti.

La motorizzazione principale è esterna con inverter, il quadro elettrico e il pannello di controllo con le rispettive sicurezze è costruito secondo le norme vigenti CEE.

The CA160V automatic dough sheeter is a machine for the automatic production of 160 mm cold rolled dough, necessary to feed forming machines for filled pasta and automatic cutters. Complete with a second electrically tilting kneading vat with a capacity of 33 kg. The extrusion vat is equipped with a stainless steel hopper to facilitate the passage of the dough from the second vat to the extrusion vat. The lamination group is composed of a pair of stainless steel rolling cylinders, the structure is entirely in stainless steel with doors that can be opened to facilitate cleaning. The output belt of the product is certified for contact with food. The main motorization is external with inverter, the electrical panel and the control panel with the respective safety devices are built according to the current EEC standards.

Le laminoir automatique CA160V est une machine pour la production automatique de pâte laminée à froid de 160 mm, nécessaire pour alimenter les machines de formage de pâtes farcies et les coupeuses automatiques. Complète avec deuxième cuve de pétrissage basculante électriquement d'une capacité de 33 kg. La cuve d'extrusion est équipée d'une trémie en inox pour faciliter le passage de la pâte de la deuxième cuve à la cuve d'extrusion. Le groupe de laminage est composé d'une paire de cylindres roulants en acier inoxydable, la structure est entièrement en acier inoxydable avec des portes qui peuvent être ouvertes pour faciliter le nettoyage. La bande de sortie du produit est certifiée pour le contact alimentaire. La motorisation principale est externe avec inverter, le panneau électrique et le panneau de commande avec les dispositifs de sécurité respectifs sont construits selon les normes CEE en vigueur.

La laminadora CA160V es una máquina para la producción automática de masa laminada en frío de 160 mm, necesaria para alimentar máquinas formadoras de pasta rellena y cortadores automáticos. Completo con segunda cubeta de amasado basculante eléctricamente con una capacidad de 33 kg. La cubeta de extrusión está equipada con una tolva de acero inoxidable para facilitar el paso de la masa desde la segunda cubeta a la cubeta de extrusión. El grupo de laminación está compuesto por un par de cilindros rodantes de acero inoxidable, la estructura es totalmente de acero inoxidable con puertas que se pueden abrir para facilitar la limpieza. La cinta de salida del producto está certificada para contacto con alimentos. La motorización principal es externa con inverter, el cuadro eléctrico y el cuadro de control con los respectivos dispositivos de seguridad están contruidos según la normativa CEE vigente.



Dati tecnici

Dimensioni: cm 108x111,5x168h
Peso: 380 kg
Potenza installata: 4,25 kW
Produzione oraria: 100 kg/h
Larghezza sfoglia: 160 mm

Accessori inclusi

- 2 mattarelli
- 2 cassette pasta forate
- Arrotolatore per sfoglia
- Set di chiavi



Technical data

Dimension: cm 108x111,5x168h
Weight: 380 kg
Installed power: 4,25 kW
Hourly production: 100 kg/h
Dough-sheet width: 160 mm

Accessories included

- 2 rolling pins
- 2 white pasta trays
- Rolling machine for pasta sheet
- Set of keys



Données techniques

Dimension: cm 108x111,5x168h
Poids: 380 kg
Puissance installée: 4,25 kW
Production horaire: 100 kg/h
Largeur de la feuille: 160 mm

Accessoires inclus

- 2 rouleaux à pâtisserie
- 2 bacs percés
- Machine à rouler pour pâte feuilletée
- Kit de clés



Datos técnicos

Dimensiones: cm 108x111,5x168h
Peso: 380 kg
Potencia instalada: 4,25 kW
Producción horaria: 100 kg/h
Anchura de la hoja: 160 mm

Accesorios incluidos

- 2 rodillos
- 2 cajas perforadas blancas
- Enrollador para hoja
- Kit de llaves