

Combiné automatique PM160

Combiné pour la production de raviolis, pâtes longues et feuille à lasagnes.



Groupe combiné automatique pour la production de raviolis, pâtes longues et feuilles à lasagnes.

Il est équipé d'une cuve de 22 Kg avec pétrin amovible.

En un seul passage, avec efficacité et confort, son système de laminage automatique permet la fabrication d'abaisse en 160mm de largeur enroulées automatiquement.

La motorisation indépendante vous permet de façonner vos rouleaux en faisant des raviolis ou des pâtes sans interrompre votre cycle de production.

Les pièces mécaniques et les roulements sont conçus pour en faciliter le nettoyage.

La partie raviolatrice offre un contrôle total sur votre produit final.

En plus du système de moules interchangeable qui permet le remplacement du format en quelques secondes, elle dispose également d'un réglage d'épaisseur de feuille et de quantité de farce d'une grande précision.

Son coupe-pâte automatique offre la possibilité de produire tous types de pâtes longues (feuilles de lasagne, tagliatelles, pappardelles, spaghetti alla chitarra etc...) avec l'épaisseur et la longueur souhaitées.

La machine peut s'équiper d'une farineuse automatique pour saupoudrer les raviolis et pâtes longues à la sortie du tapis. Vous pouvez aussi y ajouter une deuxième cuve de 22 Kg (en option) pour améliorer votre capacité de production.



| Modèle | PM160 | PM160 DC |
|----------------------------|---------------|----------------|
| Capacité cuve | 22 kg | 22 kg x2 |
| Largeur de feuille | 160 mm | 160 mm |
| Production horaire ravioli | 60/80 Kg | 80/100 Kg |
| Production horaire pâte | 30/50 Kg | 40/70 Kg |
| Puissance moteur | 3 Kw | 4,1 Kw |
| Dimensions | 140x90x170 cm | 140x110x170 cm |
| Alimentation électrique | 380V | 380V |