

Combiné automatique PM250

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 35 Kg avec pétrin amovible.

En un seul passage, avec efficacité et confort, son système de laminage automatique permet la fabrication d'abaisse en 250mm 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 35 Kg (en option) pour améliorer votre capacité de production.



Modèle	PM250	PM250 DC
Capacité cuve	35 kg	35 kg x2
Largeur de feuille	250 mm	250 mm
Production horaire ravioli	80/120 Kg	90/130 Kg
Production horaire pâte	50/70 Kg	70/100 Kg
Puissance moteur	3,5 Kw	4,5 Kw
Dimensions	160x110x170 cm	160x140x170 cm
Alimentation électrique	380V	380V