

Combiné automatique FP160



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

Groupe combiné automatique pour la production de 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 pâtes sans interrompre votre cycle de production.

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

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 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	FP160	FP160 DC
Capacité cuve	22 kg	22 kg x2
Largeur de feuille	160 mm	160 mm
Production horaire pâte	40/70 Kg	60/90 Kg
Puissance moteur	3 Kw	4,1 Kw
Dimensions	140x80x140 cm	140x110x145 cm
Alimentation électrique	380V	380V