

MACHINE À PÂTE UFAP 700



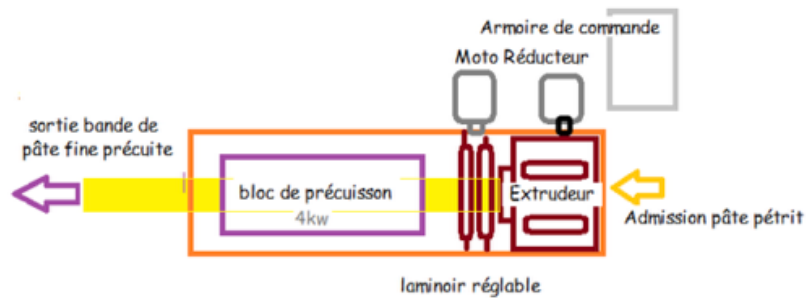
*photo non contractuelle

Machine à pâte UFAP 700

La machine UFAP 700 automatique permet de produire en continu une bande de pâte fine (5/10 de mm mini) précuite ou non de 12cm de large environ et ceci sans perte de matière et sans effort particulier avec un opérateur non spécialisé.

- Cadence de Production: 180ml / hr environ
- La machine est alimentée avec un mélange pétrit par avance (pétrin non fournit)
- La pâte est laminée comme la pâte traditionnelle précuite pour les samoussas et les nems ou non pour les bouchons ou bouchées. La bande de pâte produite est récupérée en sortie machine et transférée manuellement sur une table, empilée pour ensuite être découpée aux dimensions désirées

MACHINE À PÂTE UFAP



Equipement de la Machine

Un Ensemble châssis en inox sur lequel est installé :

- Le bloc d'extrusion de pâte équipé d'un motoréducteur à vitesse variable;
- Le bloc de laminage de la pâte à épaisseur réglable, équipé d'un motoréducteur à vitesse variable;
- Le Bloc de transfert pâte sous la cuisson et vers sortie machine équipé d'un motoréducteur à vitesse variable;
- Le bloc de cuisson équipé de 4 éléments chauffant en céramique de 1000w;
- Une Armoire de commande électrique, alimentation : 220 volts - 50 hertz - 5 kW;
- La machine est construite en CEE, en acier inox alimentaire et est conforme aux normes, de conception simple et robuste;
- La machine s'installe sur une table (de préférence en inox), elle produit de la bande de pâte en continue, précuite ou non.