

Macchina per Cannelloni e Lasagne

CN / 2000

- **in soli 2 metri** una macchina che lamina, cuoce in acqua, raffredda, riempie, forma e taglia **Cannelloni e Lasagne artigianali precotti**
- 700 pezzi per 50 kg/ora di produzione
- **facile da usare e rapida** nella manutenzione
- **alimentazione ripieno e lunghezza cannellone regolabile**
- **non produce fumi combusti**
- **completamente in acciaio inossidabile**
- **MACCHINA BREVETTATA**



**PAMA
ROMA**



Sistema brevettato per l'avvolgimento del cannellone



Tutti i tipi di ripieno a dosaggio variabile

Macchina per cannelloni e lasagne Mod. CN / 2000

Questa macchina, **BREVETTATA**, produce 700 cannelloni/ora riferiti ad una lunghezza di 110 mm in solo due metri di spazio.

La macchina, ad alimentazione elettrica, consente di ridurre drasticamente le dimensioni grazie ad un sistema IN-OUT che sviluppa le lavorazioni su due piani paralleli. Le operazioni di laminazione, rifilo sfoglia, cottura in acqua e raffreddamento sono posizionate nella parte sottostante, il riempimento, la formazione ed il taglio in quella superiore.

Di estrema semplicità e maneggevolezza la macchina CN/2000 è costruita in acciaio inox ed alluminio anodizzato, ed è concepita per una facile pulizia di tutte le sue parti.

Il ripieno e la lunghezza di taglio sono regolabili, mentre il tempo di cottura in acqua della sfoglia è di circa 2 minuti. La larghezza della sfoglia in entrata è di 280 mm ed il consumo della macchina è di 7 kW.

Alimentata da ripieno continuo di varia consistenza, la macchina CN/2000 è provvista di uno speciale sistema di avvolgimento sfoglia per la produzione di un cannellone del tutto uguale a quello fatto manualmente.

La stessa macchina può produrre sfoglia precotta di larghezza, spessore e lunghezza regolabili.

Mod. CN / 2000

Potenza: kW. 7
Produzione oraria: 700 pezzi c.
Dim. (lxpxh): 650x1950x1650 mm
Larghezza sfoglia in entrata: 280 mm
Peso: 320 Kg

Manicotti lasagne machine Mod. CN / 2000

Pama Roma's newest **PATENTED** machine to produce cannelloni at the rate of 700 pieces per hour.

The user is now able to reduce dimensions of thickness and filling forming and cutting, thanks to a special in-out system, in fact processing works on two parallel planes.

- Bottom plane: dough reduces dough thickness, hot water cooking and water cooled.

- Top plane: filling forming and cutting.

The CN/2000 is stainless steel and aluminum built, for easy handling and easy cleaning.

Filling and length are adjustable and dough cooking is two minutes.

Dough sheet is 280 mm (11 inches).

Electrical: 7 kW (20 amps - 220 volts).

Filling is continuous and it is possible to use different kinds of filling either meat or cheese.

The CN/2000 is fitted with a special rolling system to obtain a cannelloni (manicotti) similar to handle made.

The CN/2000 can produce pre cooked lasagna with adjustable width and length.

Mod. CN / 2000

Power: kW. 7
Production rate per hour: 700 pieces
Dim. (lxpxh): 650x1950x1650 mm
Width of sheet pasta: 280 mm
Weight: 320 Kg

Maschine für cannelloni und lasagne Mod. CN / 2000

Die **PATENTIERTE** Maschine ermöglicht es, 700 Stück Cannelloni einer Länge von 110 mm auf nur zwei Meter Raum herzustellen. Die elektrisch betriebene Maschine erlaubt es, die Dimensionen drastisch zu reduzieren dank eines IN-OUT Systems, das die Herstellung auf zwei parallelen Ebenen betreibt. Arbeiten wie Walzen, Beschneiden, Kochen in Wasser und Abkühlen finden in dem unten liegenden Teil statt, das Auffüllen, das Formieren und der Schnitt in dem oberen.

Die extrem einfache und leicht beidenseitige Maschine CN/2000 ist aus inox stahl und eloxiertem Aluminium hergestellt und so beschaffen, dass alle ihre Teile leicht zu reinigen sind.

Die Füllung und die Schnittlänge sind einstellbar, während das Kochen in Wasser des Blatts ca. 2 min. beträgt. Die Breite des Blatts am Eingang beträgt ca. 280 mm und der Verbrauch der Maschine 7 kW.

Mit fortlaufender Füllung von verschiedener Konsistenz gespeist, ist die Maschine mit einem speziellen Blattaufrollsystem zur Herstellung eines Cannellone versehen, der einem per Hand hergestellten vollständig gleich. Die Gleiche Maschine kann voergekochte Blätter mit einstellbarer Länge und Breite herstellen.

Mod. CN / 2000

Leistung: kW. 7
Stundenproduktion: 700
Dim. (lxpxh): 650x1950x1650 mm
Breite des Teigblatts: 280 mm
Gewicht: 320

Maquina para canelones y lasañas Mod. CN / 2000

Esta máquina **PATENTADA** permite obtener una producción de 700 unidades de canelones de longitud 110 mm en sólo dos metros de espacio.

La máquina, de alimentación eléctrica, permite reducir drásticamente las dimensiones, gracias a un sistema IN-OUT que desarrolla las elaboraciones en dos planos paralelos. Las operaciones de laminado, corte con hilo, cocción en agua y enfriamiento están colocadas en la parte inferior, el llenado, la formación y el corte, en la superior.

De suma simplicidad y manejabilidad, la máquina CN/2000 está construida en acero inoxidable y aluminio anodizado, y está concebida para una fácil limpieza de todas sus partes.

El relleno y la longitud del corte son regulables, mientras que la cocción en agua de la masa es de 2 minutos. El ancho de la masa en entrada es de 280 mm y el consumo de la máquina es de 7 kW.

Alimentada con relleno continuo, de consistencia variable, la máquina CN/2000 está dotada de un sistema especial para envolver la masa, para la producción de un canelón totalmente igual al hecho manualmente.

La misma máquina puede producir masa precocida de ancho y largo regulable.

Mod. CN / 2000

Potencia: kW. 7
Producción horaria: 700 piezas
Dim. (lxpxh): 650x1950x1650 mm
Ancho de la hoja: 280 mm
Peso: 320 Kg

