

## PROPOSTA FORNECIMENTO

### Masterform Massa Fresca

A Masterform é uma linha de produção que se torna praticamente uma fábrica completa, podendo produzir massas frescas e recheadas: massas longas como espaguete, talharim, bucatini; massas curtas como macarrão, parafuso, penne com corte automático; laminas de massa; diferentes formatos de massas podem ser obtidos através da troca de trafilas adquiridas separadamente; massas recheadas como tortéi, capeletti, ravióli, mini pastéis, fechados e conformados automaticamente com dosagem de recheio regulável e fechamento preciso proporcionam uniformidade na sua produção. **O capeletti**

**deve ser fechado manualmente.** Capacidade de produção variando de acordo com o produto.



### Dados Técnicos

Altura: 1650mm

Largura: 900mm

Comprimento: 6000mm

Espaço: até 8 pessoas

Peso: 200kg

Potência: 5,0kw

Produção: até 40 kg/hora Tortéi

até 20 kg/dia Capeletti (capacidade que uma pessoa rende fechando à mão, por dia)

até 50 kg/hora Massas Fresca

Alimentação Elétrica: Monofásico 220V ou Trifásico 220V/380V

### Itens Inclusos:

- 01un. Molde para Tortéi;
- 01un. Trafila para Tortéi;
- 02un. Trafila para Massa de Capeletti;
- 01un. Cortador Automático de Massa Curta;
- 01un. Recheador Automático;
- 01un. Laminador Massa Tortéi 120mm;
- 01un. Modelador Massa Tortéi;
- 01un. Extrusora P50;
- NR 12;
- Cabo alimentação 3 metros.