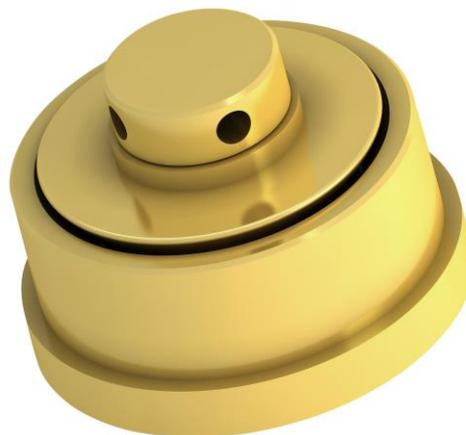


PROPOSTA DE FORNECIMENTO

Acessórios para Extrusoras

As trafiles são acessórios utilizados para produção de massas; são responsáveis pelo formato da massa. Fabricadas em aço inoxidável, bronze e polímeros são de extrema importância no processo produtivo e podem ser fabricadas em diversos formatos e tamanhos. Algumas trafiles podem ter acabamento em teflon.

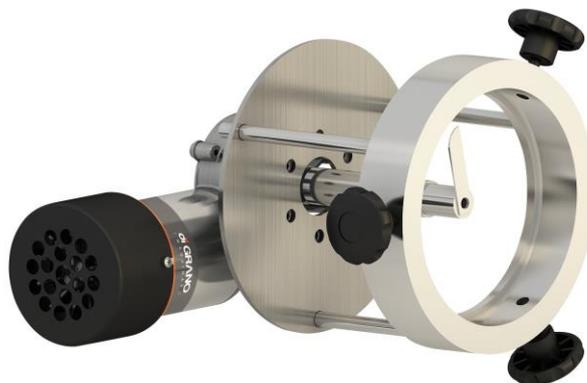


Modelos Trifila:

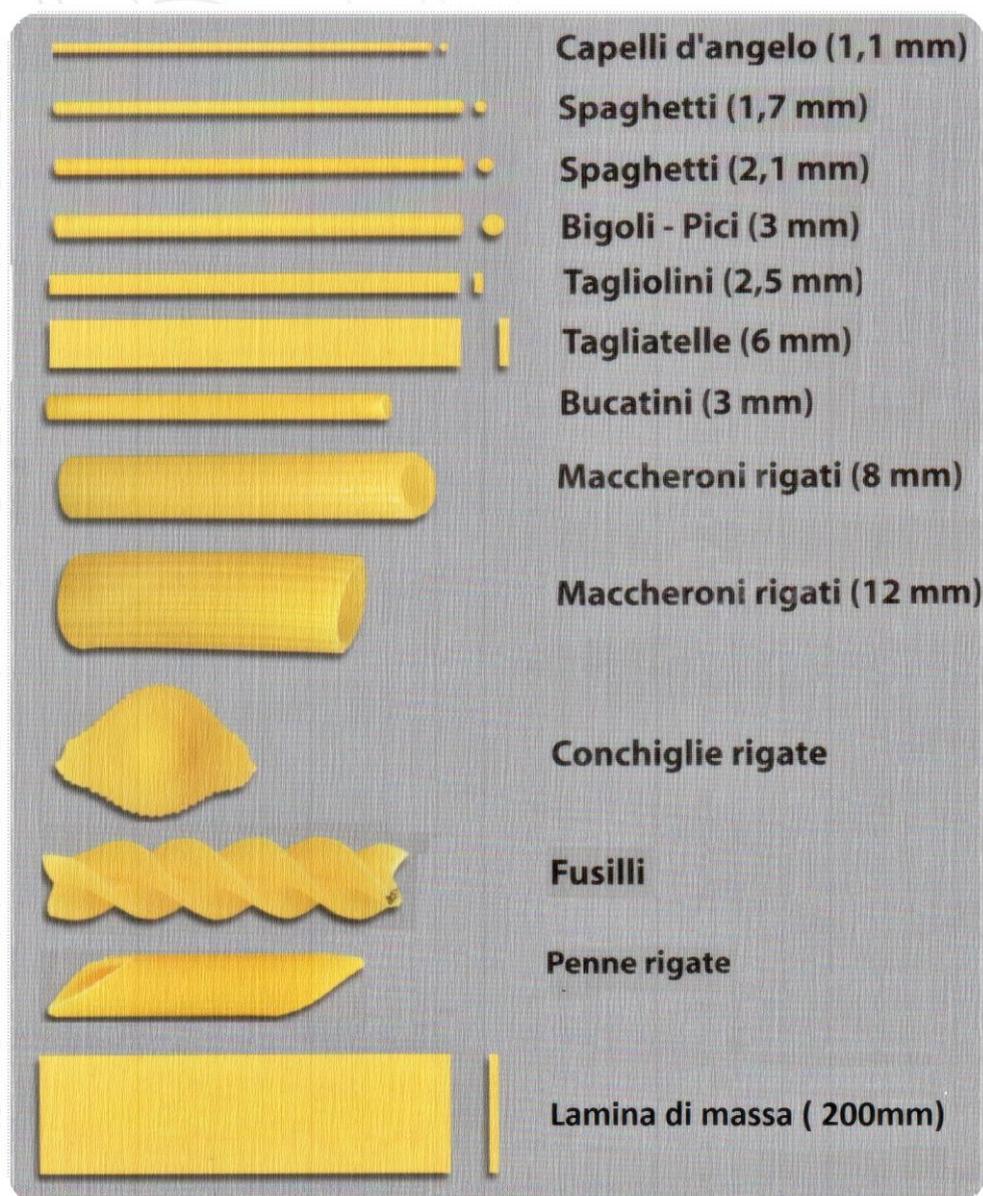
- Trafile Maccheroni Rigati 8mm
- Trafile Maccheroni Rigati 12mm
- Trafile Capelli d'angelo 1,1mm
- Trafile Spaghetti 1,7mm
- Trafile Spaghetti 2,2mm
- Trafile Bigoli 3,0mm
- Trafile Tagliarini 2,5x1,0mm
- Trafile Tagliatelle 6,0x1,0mm
- Trafile Bucatini 3,0mm
- Trafile Conchiglie 30mm
- Trafile Conchiglione 55mm
- Trafile Penne Rigate 8mm
- Trafile Fusilli
- Molde de Esfolio

Cortador de Massas:

O cortador automático é utilizado para massas curtas como: macarrão, penne, parafuso, conchinha entre outros modelos. Consulte.



Modelos de Massa:



Sistema de Arrefecimento

Integrado a extrusora, o sistema de arrefecimento auxilia no resfriamento do cabeçote de extrusão. O conjunto é formado por um reservatório de água, uma bomba de circulação e os acessórios necessários para instalação no equipamento. O resultado é uma produção maior e com uma qualidade superior nas massas.