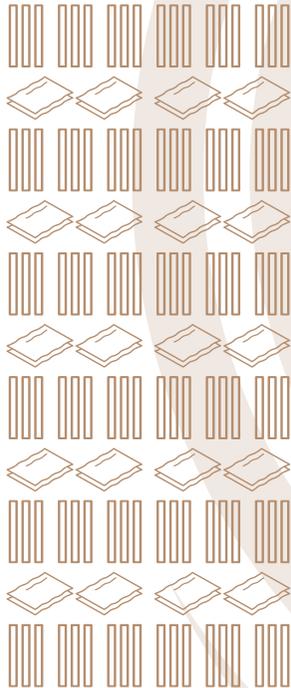


**KTS 160 - KTS 160 DV - KTS 250 - KTS 250 DV**

**Gruppo combinato automatico per la produzione di sfoglia e pasta lunga**

**Automatic multipurpose group for long pasta and lasagne production**



**Capitani snc**

Vicolo Novaia 10  
22074 Lomazzo CO, Italy  
T +39 0296778142  
F +39 0296778193

info@capitanipastamaker.com  
www.capitanipastamaker.com

## KTS 160 - KTS 160 DV - KTS 250 - KTS 250 DV

Gruppo combinato automatico per la produzione di sfoglia, pasta lunga, tagliatelle, tagliolini, capelli d'angelo e pappardelle, fettuccine, spaghetti alla chitarra, lasagne.

La macchina è composta da:

- Sfolgiatrice automatica con capiente vasca di impasto con albero-pale estraibile e motorizzazione indipendente, gruppo laminatore automatico composto da rulli inox con profilo. Calibratori con adeguata dimensione per laminare professionalmente l'impasto senza alcuno stress, evitando il conseguente riscaldamento e garantendo una sfoglia con le ideali qualità organolettiche. Tutti gli organi meccanici e i cuscinetti sono esenti da manutenzione e lubrificazione, sono distanziati per facilitare la pulizia ed evitare qualsiasi tipo di contaminazione dell'impasto laminato. La motorizzazione indipendente consente di arrotolare i mattarelli di sfoglia anche mentre si producono pasta e tagliatelle, consentendo di non interrompere il ciclo di produzione. Il nastro motorizzato consente di arrotolare in automatico la sfoglia e di impostare la dimensione del singolo rotolo.
- Tagliapasta automatico con rulli calibratori maggiorati a  $\varnothing$  mm. 55 montati su cuscinetti esenti da lubrificazione che produce automaticamente con lo spessore e la lunghezza desiderata sfoglia per lasagne, tagliatelle, fettuccine, tagliolini, capelli d'angelo, pappardelle, spaghetti alla chitarra. Questa apparecchiatura consente di predeterminare con precisione lo spessore, la lunghezza e la larghezza del taglio, gli stampi sono intercambiabili in pochi secondi.
- Optional: Sfarinatore
- Optional: Seconda vasca impasto

Automatic multifunctional group for the production of long pasta

The machine consists of:

- Automatic pasta sheeter complete of tank with removable shaft and independent motorisation: an automatic rolling unit made of stainless steel rollers with a special profile.
- Calibrators with the suitable dimension to prevent over working the dough, avoiding the consequent heating and guaranteeing a sheet of pasta with the ideal organoleptic qualities. All the mechanical parts and bearings are free of lubrication and maintenance, spaced to facilitate cleaning and avoid any kind of contamination of the laminated dough. Independent motorisation allows rolling of pasta on rolling pins even while long fresh pasta is being produced, allowing a continuous production cycle. The motorized conveyor belt automatically rolls the sheet of pasta and sets the size of the single roll.
- Automatic pasta cutter with  $\varnothing$  mm 55 calibrating rollers assembled on lubricated bearings. Fast insertion moulds allows the replacement of the shape in a few seconds allowing the extremely flexible use of the machine which is particularly suitable for the production of various sizes in the same production cycle. The cutter automatically produces at the desired size and length lasagna sheets, noodles, tagliatelle, angel hair, pappardelle, and guitar spaghetti. This equipment allows you to accurately determine the thickness, the length and the width of the cut the pasta cutter moulds are interchangeable in a few seconds.
- Optional: flour duster
- Optional: second mixing tank

## KTS 160 - KTS 160 DV - KTS 250 - KTS 250 DV

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA



Mod.		KTS 160	KTS 160 DV	KTS 250	KTS 250 DV
Impastatrice Mixer	Kg.	22	22+22	35	35+35
Larghezza sfoglia Sheet of pastry-width	mm.	160	160	250	250
Potenza motore Power	Kw	3	4,1	3,5	4,5
Produzione oraria Output for hour	Kg.	40/70	60/90	70/110	85/130
Peso Weight	Kg.	365	425	430	500
Ingombro Size	cm.	140x80x140	140x110x145	160x110x140	160x140x145
Tipo di produzione Use					

### LEGENDA - LEGEND



Ristorazione - Restaurant



Produzione artigianale - Handcrafted pasta production



Produzione industriale - Industrial production