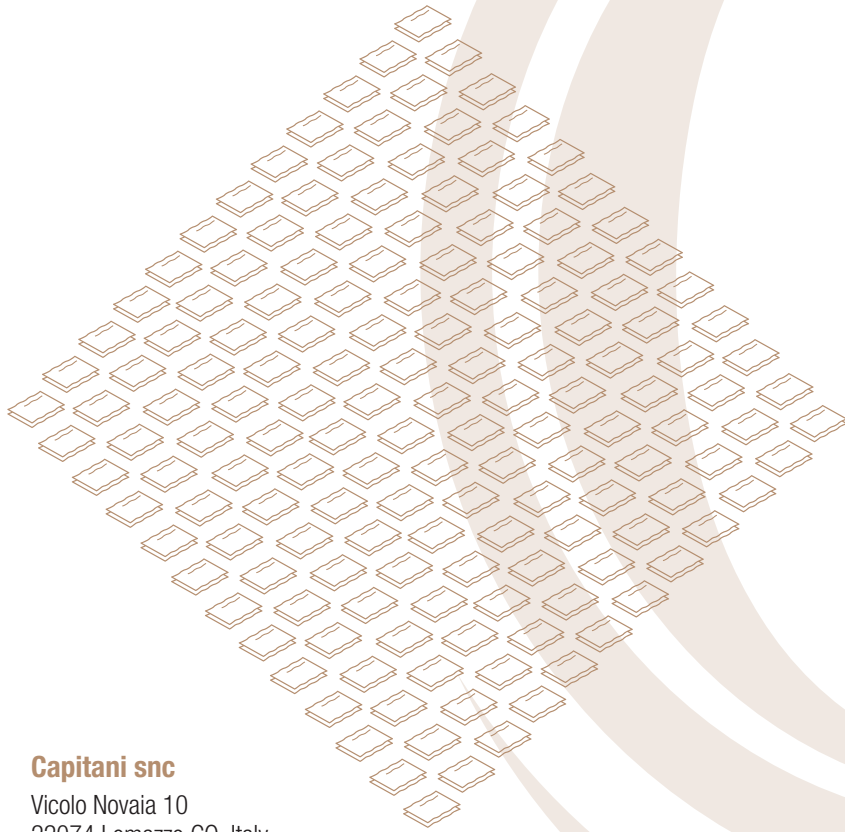


A 160 K - A 160 - A 250 K - A 250 - A 320 - A 500

Sfogliatrice automatica a vasca singola

Automatic pasta sheet machine

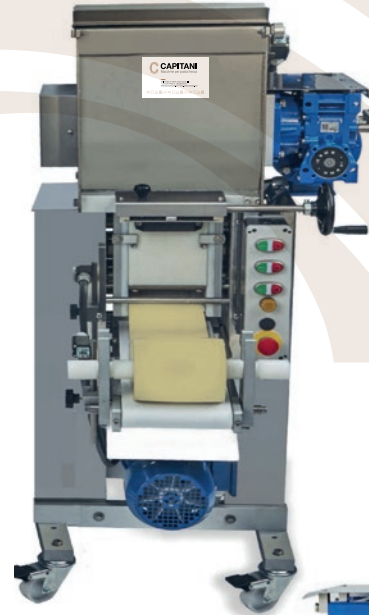


Capitani snc

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

info@capitanipastamaker.com
www.capitanipastamaker.com

A 160 K



A 320



A 160 K - A 160 - A 250 K - A 250 - A 320 - A 500

Sfogliatrice automatica per la produzione di sfoglia di pasta alimentare dello spessore di mm 5/6 con capiente vasca impasto con albero-pale estraibile, serranda e motorizzazione indipendente. Il gruppo laminatore della sfogliatrice è costituito da 3 coppie di rulli in acciaio inox con profili speciali montati su quattro spalle. I rulli sono montati su cuscinetti esenti da manutenzione e lubrificazione. Gli organi meccanici sono distanziati 20 mm dalle spalle interne in polietilene a contatto della pasta consentendo di eliminare la possibilità di infiltrazioni di umidità nei cuscinetti e la contaminazione dell'impasto laminato da qualsiasi tipo di impurità, facilitando inoltre la pulizia. L'adeguata dimensione dei calibratori consente una laminazione professionale senza alcun tipo di stress, evita il riscaldamento dell'impasto e garantisce una sfoglia con le ideali qualità organolettiche. Le operazioni di pulizia sono facilitate dalla possibilità di asportare l'albero con pale della vasca impastatrice. Il nastro motorizzato consente di arrotolare in automatico la sfoglia e di impostare la dimensione del rotolo di pasta.

Automatic pasta sheeter for the production of pasta with a thickness of 5/6 mm with a large dough mixer with removable shaft, shutter and independent motorization. The laminator unit of the sheet maker consists of 3 pairs of stainless steel rollers with special profiles assembled on four shoulders. The rollers are mounted on maintenance-free and lubricated bearings. The mechanical elements are spaced 20 mm from the inside polyethylene supports in contact with the dough, eliminating the possibility of moisture infiltration into the bearings and the contamination of the laminated dough from any kind of impurities, also facilitating cleaning. The proper size of the calibrators allows for professional lamination without any stress, prevents the heating of the dough and guarantees pasta with the ideal organoleptic qualities. The cleaning operations are facilitated by the possibility of removing the dough mixer shaft. The motorized conveyor belt automatically rolls the sheet and sets the size of the roll of dough.

A 160 K - A 160 - A 250 K - A 250 - A 320 - A 500

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA



Mod.	A 160 K	A 160	A 250 K	A 250	A 320	A 500
Impastatrice Mixer	Kg. 22	40	35	70	70	70
Larghezza sfoglia Sheet of pasta	mm. 160	160	250	250	320	500
Laminazione al minuto Output for a minute	Kg. 1,6	2,5	3	4	5	8
Potenza motore Power	KW 2,2	2,6	2,6	3	3	5,5
Peso Weight	Kg. 240	390	310	520	540	800
Ingombro Size	cm. 70x90x140	110x105x135	85x110x140	155x125x150	155x125x150	190x115x150
Tipo di produzione Use						

LEGENDA - LEGEND



Ristorazione - Restaurant



Produzione artigianale - Handcrafted pasta production



Produzione industriale - Industrial production