

OFFICINA MECCANICA

**CAPITANI**

- MACCHINE PER PASTA FRESCA
- MACHINES FOR FRESH NOODLES
- MACHINES À PÂTES FRAÎCHE
- MASCHINEN FÜR DIE ERZEUGUNG FRISCHER NUDELN
- MAQUINAS DE EMPASTAR PASTA FRESCA



MOD. A 160 DV  
MOD. A 250 DV  
MOD. A 320 DV  
MOD. A 500 DV

Sfogliatrice automatica doppia vasca  
*Automatic pasta sheet machine with double bowl*  
Machine étireuse automatique à double cuve  
*Automatische Bandnudelmaschine mit doppelter Wanne*



## MOD. A 160 DV - A 250 DV - A 320 DV - A 500 DV

### DESCRIZIONE

Sfogliatrice automatica per la produzione di sfoglia di pasta alimentare dello spessore di mm. 5/6.

Il gruppo laminatore della sfogliatrice è costituito da 3 coppie di rulli con profili speciali montati su quattro spalle. Le spalle laterali esterne in acciaio sono sede dei cuscinetti, mentre le due spalle interne in polietilene servono per il contenimento della pasta e sono distanziate 20 mm. dalle spalle in acciaio, questo accorgimento elimina la possibilità di infiltrazioni di umidità nei cuscinetti. Con una semplice manovra le spalle di contenimento in polietilene si possono distanziare dai cilindri permettendo una accurata pulizia di tutte le parti a contatto con la pasta.

Le operazioni di pulizia sono facilitate dalla possibilità di asportare il nastro trasportatore e l'albero con pale di entrambe le vasche impastatrici. Nel modello a doppia vasca il ribaltamento dell'impasto della seconda vasca nella prima è motorizzato.

La struttura della sfogliatrice è in acciaio inox ed è corredata da dispositivi di sicurezza a norma delle vigenti leggi.

### DESCRIPTION

Automatic Pasta laminator (Dough Kneader & sheeter) with double mixing hopper.

The laminating group is composed of 3 sets of rollers with a patented groove outline giving you a very unique dough roll with a silky finish.

The bearings are settled in two steel supports, and the two inner supports made in polyethylene (food approved) are spaced by 2 cm. and does not allow any infiltration of moisture or dough flour into the bearings.

For easy cleaning the inner supports can be separated from the dough rollers and the mixing paddles and the conveyor belt are removable.

Rear mixing hopper is motorized for easy unloading to the front hopper.

The entire movements of the machine are protected with safety devices, and meets the latest national and international safety codes.

### DESCRIPTION

Machine pour la production des feuilles de pâte de 5 mm. d'épaisseur complètement automatique.

Le laminoir de l'étauseuse est constitué de 3 couples de rouleaux nervurés montés sur quatre montants.

Les montants latéraux externes en acier servent d'appui aux roulements. Les deux montants internes en polyéthylène servent de conteneur à la pâte et sont placés à 20 mm. des montants en acier. Cela permet d'éliminer éventuelles infiltrations d'humidité dans les roulements.

Par une manoeuvre simple, les montants internes en polyéthylène peuvent être éloignés des cylindres, permettant ainsi un nettoyage précis de toutes les parties en contact avec la pâte.

Le nettoyage est facilité par la possibilité d'extraire la bande transporteuse et l'arbre à pales des deux cuves de pétrissage. Dans le modèle avec double cuve, le renversement de la pâte de la seconde cuve dans la première est motorisé.

La structure est en acier inox et est équipée de dispositifs de sécurité aux normes des lois en vigueur.

### BESCHREIBUNG

Vollkommen automatische Maschine zur Herstellung von Bandnudel von 5 mm. Stärke.

Das Walzenaggregat der Teigausrollmaschine besteht aus drei Paar Walzen mit Spezialprofilen, welche auf vier Kurbelwangen angebracht sind. Die an der Aussenseite liegenden Stahl-Kurbelwangen bilden den Sitz für die Lager, und die beiden innenliegenden Kurbelwangen aus Polyäthylen dienen zur Führung der Teigwaren und befinden sich in 20mm. Abstand zu den Stahl-Kurbelwangen.

Diese Besonderheit verhindert ein mögliches eintreten von Feuchtigkeit in die Lager. Mit einem einfachen Handgriff lässt sich zwischen dem Führungs-Kurbelwangen aus Polyäthylen und den Walzen ein Zwischenraum schaffen, der eine gründliche Reinigung aller mit der Teigwaren in Berührung kommenden Teile ermöglicht.

Die Reinigungsmaßnahmen werden durch die Möglichkeit erleichtert, das Förderband und die Schaufelwelle von beiden Teigknetbehältern abzunehmen.

Beim Modell mit doppeltem Teigknetbehälter ist das Umkippen des Teigs vom zweiten in den ersten Behälter motorgetrieben.

Die Struktur besteht aus rostfreiem Stahl und ist gemäss den geltenden Gesetzen mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet.

### DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN

Mod.		A 160DV	A 250DV	A 320DV	A 500DV
Impastatrice - Mixer - Pétrisseuse - Knetmaschine	Kg.	40+40	65+65	65+65	65+65
Larghezza sfoglia- Sheet of pastry-width - Largeur de l'abaisse- Blätterteigbreite	mm.	160	250	320	500
Laminazione al minuto - Output for a minute - Production chaque minute - Minute Leistung	Kg.	2,5	4	5	8
Potenza motore - Power - Puissance moteur - Antriebsleistung	KW	4	6	6	9
Peso - Weight - Poids - Gewicht	Kg.	480	650	750	1000
Ingombro - Size - Volume - Raumbedarf	cm.	100x140x150	150x140x150	160x140x150	180x140x150

Le descrizioni e illustrazioni sono fornite a titolo puramente indicativo e senza impegno. • All explanations and illustrations are supplied without engagement.  
• Toutes descriptions et illustrations viennent données sans aucun engagement. • Die Beschreibung sowie die Abbildungen werden unverbindlich erteilt.

**OFFICINA MECCANICA**  
**CAPITANI**

Vicolo Novaia, 10  
22074 LOMAZZO (CO) ITALY  
Tel. 02 96778142 - Fax 02 96778193  
www.capitanionline.com  
info@capitanionline.com