

OFFICINA MECCANICA

CAPITANI

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



MOD. A 160
A 250
A 320

- Sfogliatrice automatica a vasca semplice
- *Automatic pasta sheet machine*
- Machine étireuse automatique à vasque simple
- *Automatische Bandnudelmaschine*

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

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. Le operazioni di pulizia sono facilitate dalla possibilità di asportare il nastro trasportatore e l'albero con pale della vasca impastatrice.

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

DESCRIPTION

Totally automatic pasta sheet machine for the production of 5/6 mm. thick sheet of pasta.

The lamination group is composed by 3 couples of rolls with a special outline assembled on 4 supports.

The bearings are settled in two steel supports and the two inner supports in polyethylene which contain the dough are spaced 20 mm. from the steel supports to avoid any infiltration of dough among the bearings. To make easier the cleaning the conveyor belt and the two shafts of the mixers are removable.

The stainless steel construction has safety devices according to the law in force.

DESCRIPTION

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

Le laminoir de l'étalease 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.

Le nettoyage est facilité par la possibilité d'extraire la bande transporteuse et l'arbre à pales des cuves de pétrissage.

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-Kurbelwagen.

Diese Besonderheit verhindert ein mögliches eintreten von Feuchtigkeit in die Lager.

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

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

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - TECHNISCHEN DATEN

Mod.		A 160	A 250	A 320	A 500
Impastatrice - Mixer - Pétrisseuse - Knetmaschine	Kg.	40	65	65	65
Larghezza sfoglia - Sheet of pastry-width - Largeur de l'abaisse - Blatterteigbreite	mm.	160	250	320	500
Laminazione al minuto - Lamination for a minute - Laminage chaque minute - Minute Walzen	Kg.	2,5	4	5	8
Potenza motore - Power - Puissance moteur - Antriebsleistung	KW	3	4	4	6
Peso - Weight - Poids - Gewicht	Kg.	370	550	600	800
Ingombro - Size - Volume - Raumbedarf	cm.	100x110x135	150x110x140	160x110x140	180x110x155

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