

OFFICINA MECCANICA

CAPITANI

- MACCHINE PER PASTA FRESCA
- MACHINES FOR FRESH NOODLES
- MACHINES À PATES FRAICHE
- MASCHINEN FUER DIE ERZEUGUNG FRISCHER NUDELN
- MAQUINAS DE EMPASTAR PASTA FRESCA



MOD. 140 RC Macchina per la produzione di
MOD. 250 RC Cappelletti Tortelloni Ravioli

MOD. 140 RC / 250 RC

DESCRIZIONE

Macchina a stampi intercambiabili per la produzione di cappelletti pinzati mignon e medi, tortelloni frastagliati o lisci, ravioli e sfoglia semplice, agnolotti quadrati e mezzalune con ripieni asciutti di carne, ricotta e formaggio.

Lo spessore della sfoglia è regolabile. L'introduzione del ripieno nel cappelletto avviene tramite aste e l'alimentazione è continua e regolabile durante la lavorazione.

Le parti a contatto con il ripieno sono costruite con materiali idonei per alimenti.

DESCRIPTION

Fully automatic machine with interchangeable moulds for the production of small and medium sized Cappelletti, Tortelloni and single sheet ravioli as squares and half-moons stuffed with meat or cheese.

The thickness of dough sheet is adjustable. Filling system is continuous with precise individual portion control, amount may be adjusted by simple turn of the dial during production.

All the parts in contact with the filling are in materials suitable for the food industry.

DESCRIPTION

Machine à moules interchangeable destinée à la production de cappelletti pincés de petite et moyenne dimension, tortelloni et raviolis à feuille simple farcies de viande et fromages.

L'épaisseur de la pâte est réglable.

La farce arrive directement dans le cappelletti par de poussoirs, l'alimentation est en continu et réglable pendant la fabrication.

Les pièces en contact avec la farce sont en matériaux pour aliments.

BESCHREIBUNG

Maschine mit austauschbaren Formen für die Produktion von kleinen und mittelgroßen Cappelletti, Tortelloni und Ravioli aus einer Blätterteig: besonders zur Teigwaren Herstellung mit fleischgefüllten oder auch fleischlose Füllungen wie Ricotta und Käse Teigwaren geeignet.

Die Blätterteigdicke ist verstellbar, die Füllung Einführung in die Cappelletti erfolgt über Schiebestäbe.

Die Beschickung ist kontinuierlich und kann während der Verarbeitung verstellt werden. Alle mit der Füllung in Berührung kommenden Bestandteile bestehen aus nahrungsmittelerprobten Materialien.

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN

		Mod. 140 RC	Mod. 250 RC
Larghezza sfoglia - Largeur de l'abaisse Sheet of pastry-width - Blätterteigbreite	mm.	140	250
Produzione oraria - Output for hour Production oraire - Stundenleistung	Kg.	30/50	50/100
Potenza motore - Power Puissance moteur - Antriebsleistung	KW	1,1	2
Peso - Weight - Poids - Gewicht	Kg.	290	330
Ingombro - Size - Volume - Raumbedarf	cm.	90x80x155	110x80x155

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

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