

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. TS 160

Tagliasfoglia automatica

MOD. TS 250

Automatic pasta-cutter

MOD. TS 320

Découpeuse à pâtes automatique

Automatisches Schneidegerät

MOD. TS 160 - TS 250 - TS 320 - TS 500

DESCRIZIONE

Tagliasfoglia automatica a stampi intercambiabili per la calibratura e il taglio in automatico della sfoglia per la produzione di pasta lunga (tagliatelle, tagliolini, pappardelle, capelli d'angelo, spaghetti alla chitarra, lasagne).

Le caratteristiche tecniche sono: cilindri laminatori a velocità variabile da m. 1,5 a m. 7,5 al minuto con regolazione dello spessore della sfoglia da 0 a 2 mm. spezzatura trasversale della sfoglia alla lunghezza desiderata con variatore di velocità elettronico, sostituzione rapida degli stampi per il taglio della sfoglia con possibilità di impiego di stampi con varie misure, nastro trasportatore per il convogliamento del prodotto finito, struttura carrellata in acciaio inox.

Optional: sfarinatore.

DESCRIPTION

Automatic pasta cutter with interchangeable moulds for grading and cutting sheets of pasta into the shape desired, e.g.: noodles, pappardelle, tagliolini, lasagne, etc.

The main features are as follows: cylinders to regulate the thickness of pasta sheet from 0 to 2 mm. with adjustable speed from m. 1,5 to m. 7,5 each minute, cutting across the pasta sheet control, easy-change mould for cutting of pasta sheet with the possibility of using an unlimited number of different sized moulds, conveyor belt for transport of the finished product.

DESCRIPTION

Machine pour le calibrage et la coupe de la pâte selon le format désiré: nouilles, tagliolini, pappardelle, lasagne, etc.

Les caractéristiques principales sont: cylindres calibreurs pour l'épaisseur de la pâte réglable de 0 à 2 mm., largeur de la coupe de la pâte réglable de 1,5 à m. 7,5 chaque minute par commande électronique, moule pour le format de la pâte à substitution rapide avec la possibilité d'utiliser un nombre illimité de moules de diverses mesures, tapis roulant à réception du produit terminé.

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

BESCHREIBUNG

Automatisches Scheidegeraet zum Kalibrieren und Schneiden des Nudelstreifens nach gewünschtem Format wie Bandnudeln, Pappardelle, Tagliolini, Eckigen Spaghetti, Lasagne, usw.

Die grundlegenden Charakteristiken sind die folgenden: Kalibrierzylinder für die Bandstärke regulierbar von 0 bis 2 mm. . Querschnitt des Bandes veränderlich von m. 1,5 bis 7,5 m. mit elektronischer Steuerung, rasch auswechselbares Werkzeug mit der Möglichkeit des Einsatzes unzähliger Werkzeuge in den verschiedensten Massen, Transportband zum Abtransport der Fertigerzeugnisse. Die fahrbare Struktur besteht aus rostfreiem Stahl und ist gemäss den geltenden Gesetzen mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet.

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - TECHNISCHEN DATEN

Mod.		TS 160	TS 250	TS 320	TS 500
Larghezza - Width - Largeur - Breite	mm.	160	250	320	500
Produzione oraria - Output for hour - Production oraire - Stundenleistung	Kg.	80	120	150	100/300
Potenza motore - Power - Puissance moteur - Antriebsleistung	KW	0,75	1,5	1,5	4,5
Peso - Weight - Poids - Gewicht	Kg.	220	250	270	500
Ingombro - Size - Volume - Raumbedarf	cm.	80x110x150	90x110x150	100x110x150	110x150x150

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