

**A 160 K DV - A 160 DV - A 250 K DV - A 250 DV  
A 320 DV - A 500 DV**

**Sfogliatrice automatica doppia vasca**

**Automatic pasta sheet machine with double mixer**



**Capitani snc**

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

info@capitanipastamaker.com  
www.capitanipastamaker.com

## A 160 K DV - A 160 DV - A 250 K DV - A 250 DV A 320 DV - A 500 DV

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 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 surriscaldamento dell'impasto e garantisce una sfoglia con le ideali qualità organolettiche. Le operazioni di pulizia sono facilitate dalla possibilità di asportare l'albero pale di entrambe le vasche impastatrici. Nella versione DV il ribaltamento dell'impasto della seconda vasca nella prima è motorizzato, 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. 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 supports. 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 motorized conveyor belt automatically rolls the sheet and sets the size of the roll of dough. Cleaning operations are facilitated by the possibility of removing the dough shaft of both mixing tanks. In the version DV the overturning of the dough of the second tank in the first one is motorized and also with a simple maneuver, the polyethylene containment supports can be spaced away from the cylinders allowing accurate cleaning of all parts in contact with the dough. The machine is extremely practical and safe and is equipped with safety devices in compliance with current laws.

## A 160 K DV - A 160 DV - A 250 K DV - A 250 DV A 320 DV - A 500 DV

### DATI TECNICI - TECHNICAL DATA



| Mod.                                      |     | A 160 K DV  | A 160 DV  | A 250 K DV  | A 250 DV  | A 320 DV  | A 500 DV  |
|---|-----|---|---|---|---|---|---|
| Impastatrice<br>Mixer                     | Kg. | 22+22   | 40+40   | 35+35   | 70+70   | 70+70   | 70+70   |
| Larghezza sfoglia<br>Sheet of pastry      | mm. | 160   | 160   | 250   | 250   | 320   | 500   |
| Laminazione/minuto<br>Output for a minute | Kg. | 1,6   | 2,5   | 3   | 4   | 5   | 8   |
| Peso<br>Weight                            | Kg. | 300   | 510   | 390   | 670   | 720   | 800   |
| Ingombro<br>Size                          | cm. | 75x120x165  | 112x105x145   | 155x155x175   | 155x130x150   | 160x130x150   | 185x120x165   |
| Potenza motore<br>Power                   | Kw  | 3,3   | 4,5   | 4,1   | 4,9   | 4,9   | 7,5   |
| Tipo di produzione<br>Use                 |     |  |  |  |  |  |  |

### LEGENDA - LEGEND



Ristorazione - Restaurant



Produzione artigianale - Handcrafted pasta production



Produzione industriale - Industrial production