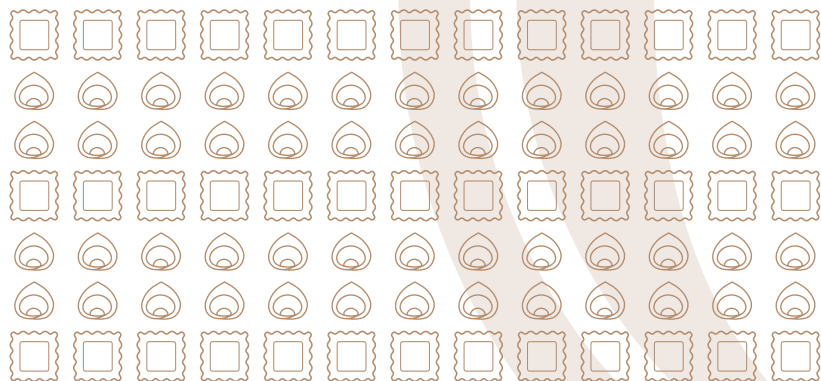


RC 140 - RC 250

**Macchina per la produzione di Cappelletti,
Tortelloni, Ravioli**

Cappelletti, tortelloni, ravioli machine



Capitani snc

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

info@capitanipastamaker.com
www.capitanipastamaker.com

RC 140 - RC 250

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

Tra le caratteristiche principali si possono evidenziare:

- rulli calibratori della sfoglia montati su cuscinetti esenti da lubrificazione
 - spessore della sfoglia regolabile
 - alimentazione del ripieno in continuo con sistema a coclea, quantità ripieno regolabile durante la lavorazione
 - introduzione del ripieno nel cappelletto tramite aste
 - controllo della velocità di laminazione della sfoglia con inverter
 - ventola per gestione umidità sfoglia
 - rimozione del tramoggia, del tubo e della coclea ripieno per facilitare le operazioni di pulizia
 - le parti a contatto con il ripieno sono costruite con materiali idonei per alimenti.
- La struttura è carrellata esente da verniciatura e corredata da dispositivi di sicurezza a norma delle vigenti leggi
- recupero scarti motorizzato sulla versione 250

Automatic machine with interchangeable moulds for the production of small and medium sized cappelletti, tortelloni, and single sheet ravioli shapes such as half-moon, square stuffed with dry fillings of meat or cheese. The machine is available in either 140mm or 250mm sheet sizes, both featuring adjustable dough sheet thickness.



Among the main features we can highlight:

- calibrator rollers mounted on lubricated-free bearings
- adjustable sheet thickness
- continuous filling power with auger system, filling quantity adjustable during processing
- introduction of filling in the cappelletto through rods
- control with inverter of the speed of rollers for the calibration of the sheet
- fan for the management of moisture in the dough
- funnel, stainless steel tube and filling auger are removeable to facilitate cleaning operations
- the parts in contact with the filling and the dough are made of food approved materials
- The structure is on wheels free of paint and is equipped with safety devices in accordance with current laws
- Motorized waste recovery on version 250

RC 140 - RC 250

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA



Mod.		RC 140	RC 250
Larghezza sfoglia Sheet of pasta width	mm.	140	250
Produzione oraria Hourly production	Kg.	30/50	50/100
Potenza motore Power	Kw	1,5	2,3
Ingombro Size	cm.	90x90x165	100x90x165
Peso Weight	Kg.	330	365
Tipo di produzione Use			

LEGENDA - LEGEND



Ristorazione - Restaurant



Produzione artigianale - Handcrafted pasta production



Produzione industriale - Industrial production