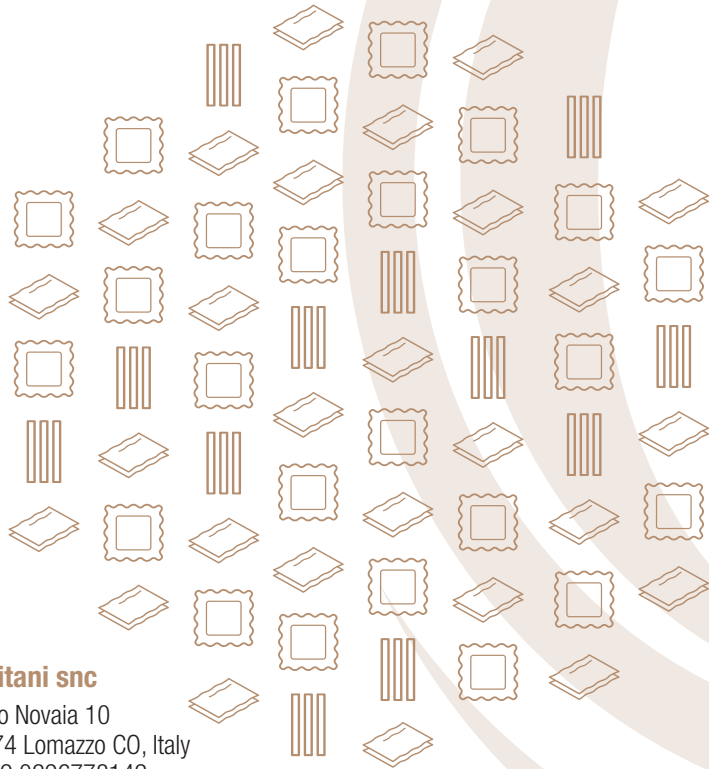


**KOMBY 160 - KOMBY 160 DV - KOMPACT 250
KOMPACT 250 DV**

**Gruppo combinato automatico
per la produzione di sfoglia, pasta e ravioli**

**Automatic pasta machine for the production
of pasta and ravioli**



Capitani snc

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

info@capitanipastamaker.com
www.capitanipastamaker.com



KOMBY 160 - KOMBY 160 DV - KOMPACT 250 - KOMPACT 250 DV

Gruppo combinato automatico per la produzione di sfoglia, pasta lunga e ravioli con ripieni morbidi di carne, pesce, verdura e formaggio in diversi formati (quadri, tondi, triangolari, pesce, fiore, cuore, fungo, ecc) composto da:

- Sfolgiatrice automatica con capiente vasca con albero-pale estraibile e motorizzazione indipendente, laminatore con rulli inox con profilo speciale. Calibratori con adeguata dimensione per laminazione professionale dell'impasto senza alcuno stress e surriscaldamento della sfoglia. Gli organi meccanici e i cuscinetti sono distanziati per facilitare la pulizia ed evitare la contaminazione dell'impasto laminato, sono esenti da manutenzione e lubrificazione. La motorizzazione indipendente consente di arrotolare i mattarelli anche mentre si producono ravioli o pasta senza interrompere il ciclo produttivo. Il nastro arrotola in automatico la sfoglia e imposta la dimensione del ogni rotolo
- Raviolatrice a doppia sfoglia con rulli maggiorati 55 Ø mm montati su cuscinetti esenti da lubrificazione, la quantità di ripieno è regolabile durante la lavorazione, l'innesto rapido degli stampi permette la sostituzione del formato in pochi secondi consentendo la produzione di svariati formati nel medesimo ciclo produttivo. Il sistema di formatura innovativo adottato su tutti gli stampi ravioli effettua una efficace espulsione del ripieno tra le sfoglie del bordo garantendo la sigillatura del raviolo ed evita la fuoriuscita del ripieno durante la cottura
- Tagliapasta automatico per produrre con lo spessore e la lunghezza desiderata sfoglia per lasagne, tagliatelle, tagliolini, capelli d'angelo e pappardelle, spaghetti alla chitarra. Questa apparecchiatura predetermina con precisione lo spessore, la lunghezza e la larghezza del taglio, gli stampi sono intercambiabili in pochi secondi.

Automatic multifunctional group for the production of long pasta and ravioli stuffed with meat, fish, vegetables and cheese soft fillings in different sizes and shapes (square, round, halfmoon, triangle, fish, flower, heart, etc) with:

- Automatic pasta sheeter complete of tank with removable shaft and independent motorisation; rolling unit made of stainless steel rollers with a special profile. Calibrators with the right size prevent over working the dough and guarantee pasta with the ideal organoleptic qualities. All the mechanical parts and bearing are free of lubrication and maintenance, spaced to facilitate cleaning and avoid any kind of contamination of the laminated dough. Independent motors allow rolling of pasta on rolling pins even while long or stuffed pasta is being produced, allowing a continuous production cycle. The motorized conveyor belt automatically rolls the sheet and sets the size of the single roll.
- A double-sheet ravioli machine with Ø mm 55 calibrating rollers assembled on lubricated bearings. The amount of stuff can be adjusted during the process, for flexible use fast mould insertion allows the replacement of the shape in a few seconds. An innovative forming system has been adopted on over 60 moulds, to achieve a perfect sealing of the ravioli sheets an efficient closing method was applied thus avoid leaking of the filling during cooking.
- Pasta cutter automatically produces at the desired size and length lasagna sheets, noodles, tagliatelle, angel hair, pappardelle and guitar spaghetti. The cutter accurately determines the thickness, the length and the width of the cut, the mould is interchangeable in a few seconds.

KOMBY 160 - KOMBY 160 DV - KOMPACT 250 KOMPACT 250 DV

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA



Mod.		KOMBY 160	KOMBY 160 DV	KOMPACT 250	KOMPACT 250 DV
Vasca impastatrice Mixer	Kg.	22	22+22	35	35+35
Larghezza sfoglia Sheet of pastry	mm.	160	160	250	250
Produzione oraria Ravioli Ravioli hour production	Kg.	60/80	80/100	80/120	90/130
Produzione oraria Pasta Power	Kg.	30/50	40/70	50/70	70/100
Potenza motore Power	Kw	3	4,1	3,5	4,5
Ingombro Size	cm.	140x90x170	140x110x170	160x110x170	160x140x170
Tipo di produzione Use					

LEGENDA - LEGEND



Ristorazione - Restaurant



Produzione artigianale - Handcrafted pasta production



Produzione industriale - Industrial production