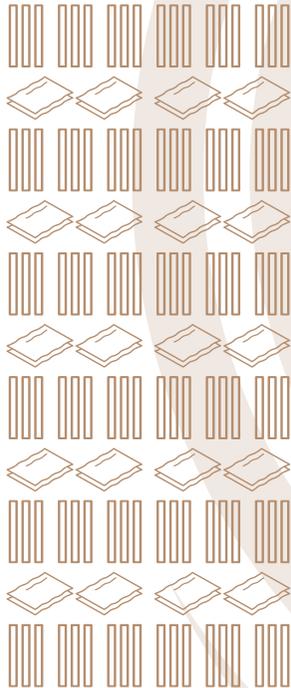


TS 160 - TS 250 - TS 320 - TS 500

Tagliasfoglia automatica

Automatic pasta cutter



Capitani snc

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

info@capitanipastamaker.com
www.capitanipastamaker.com

TS 160 - TS 250 - TS 320 - TS 500

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, fettuccine). Le caratteristiche tecniche sono:

- cilindri laminatori a velocità variabile tramite inverter per gestire automaticamente la quantità di produzione
- spessore della sfoglia regolabile da 0 a 3 mm. con numeratore graduato di precisione
- lama di taglio per spezzatura trasversale della sfoglia alla lunghezza desiderata regolata da inverter e gestita da PLC. L'applicazione consente di regolare la lama di taglio con rotazione continua o ad intermittenza ottenendo in questo modo un'ampia gamma di lunghezze di taglio personalizzate
- 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 esente da verniciatura e corredata da dispositivi di sicurezza a norma delle vigenti leggi
- Optional: sfarinatore

Automatic pasta cutter with interchangeable moulds for automatic calibration and automatic cutting of pasta for the production of long pasta (noodles, noodles, pappardelle, angel hair, guitar spaghetti, lasagne).

The technical characteristics are:

- variable speed rollers with inverter to automatically manage the production quantity
- sheet thickness from 0 to 3 mm with precision graduated numerator
- cutting blade for cross-cutting of the sheet to the desired length adjusted by inverter and managed by PLC. The application allows you to adjust the cutting blade with continuous or intermittent rotation, thus obtaining a wide range of custom cutting lengths
- rapid replacement of moulds for cutting the sheet of pasta with the possibility of using moulds with various sizes
- conveyor belt for conveying the finished product
- the frame with wheels is paint free and is equipped with safety devices in accordance with current laws
- optional: flour duster

TS 160 - TS 250 - TS 320 - TS 500

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA



Mod.		TS 160	TS 250	TS 320	TS 500
Larghezza sfoglia Sheet of pastry wide	mm.	160	250	320	500
Produzione oraria Hourly production	Kg	80/140	120/220	150/280	100/350
Potenza motore Power	Kw	1,4	1,8	1,8	4,4
Peso Weight	Kg.	240	270	300	570
Ingombro Size	cm.	85x110x150	72x110x150	80x110x150	110x170x155
Tipo di produzione Use					

LEGENDA - LEGEND



Ristorazione - Restaurant



Produzione artigianale - Handcrafted pasta production



Produzione industriale - Industrial production