

DN160



La macchina per cappelletti ravioli e tortelloni DN160 è una macchina per la produzione di paste ripiene monosfoglia quali cappelletti, tortelloni e "peleni" con ripieni di carne e di magro a base di ricotta, formaggi, zucca, ecc. È dotata di sistema a stampi intercambiabili per permettere la produzione di diversi formati e la sostituzione dello stampo in maniera facile e veloce. La pasta ripiena è alimentata da una sfoglia da 160mm. La DN160 è predisposta per la regolazione della quantità del ripieno a seconda del formato con alimentazione continua ed automatica del ripieno. Le varie funzioni, come l'alimentazione della sfoglia, la velocità della macchina e la regolarità del ripieno sono comandate da motovariatori indipendenti. La raviolatrice DN160 offre un nuovo design con basamento in tubolare tondo e protezioni ergonomiche studiate per facilitare la sanificazione della macchina.

The machine for cappelletti, ravioli and tortelloni DN160 is a machine for the production of single-sheet filled pasta such as cappelletti, tortelloni and "peleni" with meat and lean fillings like ricotta, cheese, pumpkin, etc. It is equipped with an interchangeable mold system to allow the production of different formats and the replacement of the mold in an easy and fast way. The filled pasta is fed by a 160mm sheet. The DN160 is designed for adjusting the quantity of the filling according to the format with continuous and automatic feeding of the filling. The various functions, such as the feeding of the dough, the speed of the machine and the regularity of the filling are controlled by independent variable speed motors. The DN160 ravioli machine offers a new design with a round tubular base and ergonomic protections designed to facilitate the sanitization of the machine.

La machine pour cappelletti, ravioli et tortelloni DN160 est une machine pour la production de pâtes farcies à une feuille telles que cappelletti, tortelloni et "peleni" avec des garnitures à base de viande, ricotta, fromage, citrouille, etc. Elle est équipée d'un système de moules interchangeables pour permettre la production de différents formats et le remplacement du moule de manière simple et rapide. Les pâtes farcies sont alimentées par une feuille de 160 mm. La DN160 est conçue pour ajuster la quantité de remplissage selon le format avec remplissage continu et automatique du remplissage. Les différentes fonctions, telles que l'alimentation de la pâte, la vitesse de la machine et la régularité du remplissage sont contrôlées par des moteurs indépendants à vitesse variable. La machine à raviolis DN160 offre un nouveau design avec une base tubulaire ronde et des protections ergonomiques conçues pour faciliter la désinfection de la machine.

La máquina para cappelletti, ravioles y tortelloni DN160 es una máquina para la producción de pasta rellena de una hoja como cappelletti, tortelloni y "peleni" con rellenos de carne y magro a base de ricotta, queso, calabaza, etc. Está equipado con un sistema de moldes intercambiables para permitir la producción de diferentes formatos y la sustitución del molde de forma fácil y rápida. La pasta rellena se alimenta mediante una hoja de 160 mm. La DN160 está diseñada para ajustar la cantidad de llenado según el formato con llenado continuo y automático del llenado. Las distintas funciones, como la alimentación de la masa, la velocidad de la máquina y la regularidad del llenado son controladas por motores independientes de velocidad variable. La máquina de ravioles DN160 ofrece un nuevo diseño con base tubular redonda y protecciones ergonómicas diseñadas para facilitar la higienización de la máquina.



Dati tecnici

Dimensioni: cm 77x97x158h
Peso: 305 kg
Potenza installata: 1,9 kW
Produzione: 35-45 kg/h
Larghezza sfoglia: 160 mm

Accessori inclusi

- 2 mattarelli
- 2 cassette pasta forate
- Kit chiavi per regolazioni

Accessori opzionali

- Stampo per formato cappelletto e tortellone a scelta con sistema a doppia pinza
- Stampo per formato cappelletto e tortellone a scelta con sistema ad aria
- Stampo per formato ravioli



Technical data

Dimension: cm 77x97x158h
Weight: 305 kg
Installed power: 1,9 kW
Production: 35-45 kg/h
Dough-sheet width: 160 mm

Accessories included

- 2 rolling pins
- 2 white pasta trays
- Set of keys for adjustments

Optional Accessories

- Mold for cappelletto and tortelloni of your choice with double gripper system
- Mold for cappelletto and tortelloni of your choice with air system
- Mold for ravioli



Données techniques

Dimension: cm 77x97x158h
Poids: 305 kg
Puissance installée: 1,9 kW
Production: 35-45 kg/h
Largeur de la feuille: 160 mm

Accessoires inclus

- 2 rouleaux à pâtisserie
- 2 bacs percés
- Kit de clés pour réglages

Accessoires optionnels

- Moule pour cappelletto et tortelloni de votre choix avec système de double pince
- Moule pour cappelletto et tortelloni de votre choix avec système d'air
- Moule pour raviolis



Datos técnicos

Dimensiones: cm 77x97x158h
Peso: 305 kg
Potencia instalada: 1,9 kW
Producción: 35-45 kg/h
Anchura de la hoja: 160 mm

Accesorios incluidos

- 2 rodillos
- 2 cajas perforadas blancas
- Kit de llaves para ajustes

Accesorios opcionales

- Molde para cappelletto y tortelloni de su elección con sistema de doble pinza
- Molde para cappelletto y tortelloni de su elección con sistema de aire
- Molde para ravioles