



SFOGLIATRICI E TAGLIERINE AUTOMATICHE PER PASTA

*AUTOMATIC PASTA
SHEETERS AND CUTTERS*





SFOGLIATRICI AUTOMATICHE AUTOMATIC SHEETERS



Sfogliatrici automatiche per la produzione di sfoglia con spessore di 5-6 mm. Struttura, gramole e rulli calibratori in acciaio inox AISI304.

Vasca impastatrice in acciaio inox AISI304 con spigoli interni raccordati per evitare l'accumulo di carica batterica.

Albero mescolatore estraibile in acciaio inox AISI304.

Innovativo gruppo di laminazione in grado di evitare l'eccessivo riscaldamento della sfoglia.

Meccanica montata su quattro fianchi distanziati per evitare possibili infiltrazioni di pasta nei componenti meccanici.

Fianchi di contenimento scorrevoli per ottimizzare la pulizia del gruppo di laminazione.

Nastro in uscita con taglio longitudinale della sfoglia ed avvolgimento automatico su mattarello.

Nei modelli doppia vasca, innovativo sistema brevettato di vasche impastatrici scorrevoli.

Automatic sheeters for the production of pasta sheet with a thickness of 5-6 mm.

Frame, kneaders and calibrating rollers in AISI304 stainless steel.

Kneading tank in AISI304 stainless steel with rounded internal corners to prevent the accumulation of bacterial load.

Removable kneading shaft in AISI304 stainless steel.

The innovative lamination unit avoids excessive heating of the dough.

Mechanics mounted on four sides, spaced to avoid possible infiltrations of pasta in the mechanical components.

Lamination unit with sliding sides to optimize cleaning.

Output belt with dough sheet slitters and automatic winding system.

In models with double tank, innovative patented mixing tanks sliding system.



BREVETTATO - PATENTED





Dati Tecnici *Technical Data*

Modello <i>Model</i>	S160SV	S250SV	S320SV	S160DV	S250DV	S320DV
Vasche impastatrici <i>Mixing hoppers</i>	1	1	1	2	2	2
Larghezza sfoglia <i>Sheet width</i>	mm 160	mm 250	mm 320	mm 160	mm 250	mm 320
Produzione oraria <i>Production per hour</i>	kg/h 80	kg/h 160	kg/h 170	kg/h 160	kg/h 300	kg/h 320
Capacità vasca <i>Hopper capacity</i>	kg 35	kg 70	kg 70	kg 35+35	kg 70+70	kg 70+70
Larghezza <i>Width</i>	cm 92	cm 135	cm 135	cm 92	cm 135	cm 135
Profondità <i>Depth</i>	cm 90	cm 115	cm 115	cm 125	cm 125	cm 125
Altezza <i>Height</i>	cm 160	cm 166	cm 166	cm 160	cm 166	cm 166
Peso <i>Weight</i>	kg 450	kg 600	kg 650	kg 510	kg 660	kg 720
Max assorb. elettrico <i>Max electric consump.</i>	kW 3,9	kW 6,5	kW 6,5	kW 5,5	kW 10	kW 10



TAGLIERINE AUTOMATICHE A DOPPIA SFOGLIA

DOUBLE SHEET AUTOMATIC PASTA CUTTERS

Taglia-sfoglia automatica per la produzione di lasagne e pasta lunga come tagliolini, spaghetti alla chitarra, fettuccine, pappardelle.
Struttura, carrozzeria e rulli calibratori in acciaio inox AISI304.
Spessore della sfoglia regolabile.
Lunghezza di taglio del prodotto regolabile elettronicamente.
Stampo intercambiabile di facile sostituzione.
Doppio supporto mattarelli per ottenere paste bi-colore e includere aromi tra le due sfoglie.

*Automatic pasta sheet cutters for production of lasagne and long pasta such as tagliolini, spaghetti alla chitarra, fettuccine, pappardelle.
Frame, bodywork and calibrating rollers in AISI304 stainless steel.
Adjustable sheet thickness.
Cutting length of the product electronically adjustable.
Interchangeable mold, easy to replace.
Double support for rolling pins to get bi-color pastes or include flavors between the two sheets.*



Dati Tecnici Technical Data

Modello Model	TA160	TA250	TA320
Larghezza sfoglia Sheet width	mm 160	mm 250	mm 320
Larghezza Width	cm 65	cm 74	cm 81
Profondità Depth	cm 75	cm 75	cm 75
Altezza Height	cm 145	cm 145	cm 145
Peso Weight	kg 120	kg 150	kg 170
Max assorb. elettrico Max electric consump.	kW 1	kW 1,5	kW 2

I dati di questo depliant sono soggetti a variazioni senza preavviso.
All data in this brochure may be modified without prior warning.



ITALGI srl

Via Pontevecchio, 96A
16042 CARASCO (GE) ITALY

Tel. (+39) - 0185-350206 Fax: (+39) - 0185-350523

web site: <http://www.italgi.it> e-mail: italgi@italgi.it

