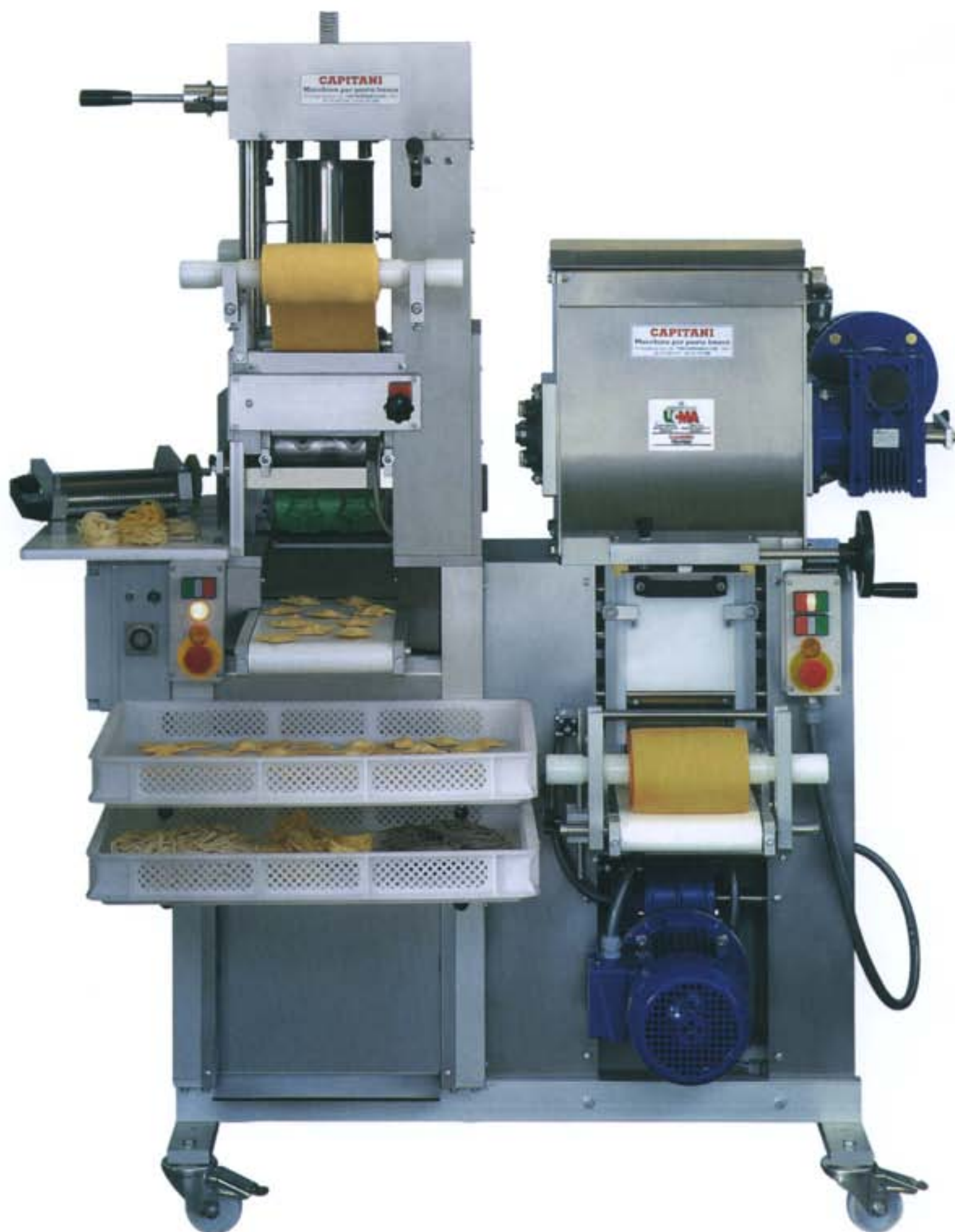


OFFICINA MECCANICA

**CAPITANI**

- MACCHINE PER PASTA FRESCA
- MACHINES FOR FRESH NOODLES
- MACHINES À PÂTES FRAÎCHES
- MASCHINEN FÜR DIE ERZEUGUNG FRISCHER NUDELN
- MAQUINAS DE EMPASTAR PASTA FRESCA



MOD. KOMBY 160

- GRUPPO COMBINATO AUTOMATICO
- MULTIPURPOSED AUTOMATIC MACHINE
- MERKZWECK MASCHINE

# MOD. KOMBY 160

## DESCRIZIONE

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

La macchina è composta da una **sfogliatrice automatica** con una vasca impastatrice con albero-pale estraibile e gruppo laminatore con 3 coppie di rulli con profilo speciale montati su cuscinetti e da una **raviolatrice** a doppia sfoglia con rulli calibratori Ø mm. 55 montati su cuscinetti, innesto rapido degli stampi e quantità di ripieno regolabile durante la lavorazione. Il gruppo combinato è corredato da **tagliapasta** che produce automaticamente con lo spessore e la lunghezza desiderata sfoglia per lasagne, tagliatelle, tagliolini, capelli d'angelo e pappardelle.

## DESCRIPTION

Multipurpose group for the automatic production of sheet of pasta, long pasta, already cut ravioli filled with soft stuff as meat, cheese, vegetable, fish into various shapes.

An **automatic pasta laminator**, a pasta cutter and a ravioli device compose the machine. The laminator is composed of 3 sets with a patented groove outline and of a mixer with the removable mixing paddles.

The **ravioli machine** produces double sheet ravioli with interchangeable moulds, which can produce many shapes as round, square, triangle, fish, half-moon, mushroom, flower, etc.

The **pasta cutter** with interchangeable moulds produces lasagne sheets, tagliolini, pappardelle and noodles. The thickness of pasta is adjustable and cutting across the pasta sheet control.

## BESCHREIBUNG

Mehrzweck Maschine für die Produktion von Nudelblätter, Nudeln schmal bis Breit Geschnitten, Gefüllte Ravioli für weiche Füllung, Fleisch, Käse, Gemüse, Fisch in verschiedenen Formen.

Die Maschine besteht aus einer automatischer **Nudelschneidereinheit** mit Automatischer Teigschneider und eine **Raviolivorrichtung**. Der Laminator besteht aus 3 Sätzen mit einer patentierten Nutumriss und einem Mischer mit entfernbare Mischwelle.

Die Raviolimachine produziert mit zwei Blatteig Einzug mit auswechselbaren Formen mit auswechselbaren Formen (rund, quadratisch, dreieckig, fische, Pilze, Blumen usw.) produziert werden können. Der Nudelschneidgruppe mit auswechselbaren Formen (lasagneblätter, tagliolini, pappardelle und div. Nudeln). Die Dicke der Teigwaren ist justierbar und die Länge der Nudeln ist auch stufenlos einstellbar.

## DESCRIPTION

Le Komby 160 est une machine automatique regroupant 4 fonctions essentielles:

1. une cuve de grande capacité pour assurer le mélange parfaitement homogène des différents ingrédients (l'arbre est extractible afin de maintenir une hygiène parfaite).
2. un **laminage** automatique constitué de 3 éléments hélicoïdaux dont le système est breveté permet d'obtenir une texture de pâte idéale tant pour la fabrication de la pâte que pour celle des ravioli.
3. Un groupe à **ravioli** détaché automatique de différents formats (pour fabrication de ravioli au fromage, à la viande, légume etc. avec réglage du dosage de la farce)
4. Un groupe **coupe-pâte** automatique pour la production des pâtes longues de différents format dont la longueur et l'épaisseur sont programmables. Les moules pour la fabrication des pâtes et ravioli sont interchangeables sans effort.

La machine est équipée de dispositifs de sécurité rigoureux et ne nécessite aucun entretien spécifique ni réglage.

## DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN

|                                                                                                         |                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| VASCA IMPASTATRICE-MIXER-CUVE - MISCHER                                                                 | KG. 20          |
| LARGHEZZA SFOGLIA-PASTA SHEET WIDTH-LARGEUR DE L'ABASSE-BLATTERTEIGBREITE                               | CM. 16          |
| PRODUZIONE ORARIA RAVIOLI-RAVIOLI OUTPUT FOR HOUR - RAVIOLI PRODUCTION ORAIRE - RAVIOLI STUNDENLEISTUNG | KG. 80          |
| PRODUZIONE ORARIA PASTA-PASTA OUTPUT FOR HOUR - PASTA PRODUCTION ORAIRE - PASTA STUNDENLEISTUNG         | KG. 40          |
| POTENZA MOTORE-POWER-POIDS-GEWICHT                                                                      | KW 3            |
| DIMENSIONE-SIZE-VOLUME-RAUMBEDARF                                                                       | CM. 140X80X170H |
| PESO-WEIGHT-POIDS-GEWICHT                                                                               | KG. 390         |

OFFICINA MECCANICA  
**CAPITANI**

Vicolo Novaia, 10  
22074 LOMAZZO (CO) ITALY  
Tel. 02 96778142 - Fax 02 96778193  
[www.capitanionline.com](http://www.capitanionline.com)  
[info@capitanionline.com](mailto:info@capitanionline.com)