



**COMBINATE**  
***COMBINED***  
**CA160R | PA55R**



“ Quello che mi piace nella cucina  
è la sua versatilità.  
Ti serve davvero poco per fare  
qualcosa di buono.  
Pomodori, pasta, fantasia e il gioco è fatto. ”

*What I like about cooking is its versatility.  
You need very little to do something good.  
Tomatoes, pasta, creativity and there you have it.*

**Enzo Iacchetti**

**COMBINATA  
AUTOMATICA**  
*AUTOMATIC  
COMBINED MACHINE*

**Mod. CA160R**

Macchina combinata per la lavorazione dell'impasto e la produzione di ravioli a doppia sfoglia, pasta laminata, sfoglia per lasagne e cannelloni, tagliatelle di differente formato e taglio.

*Combined machine for the processing of the dough and the production of double-sheet ravioli, laminated pasta, dough-sheet for lasagna and cannelloni, tagliatelle of different size and length.*

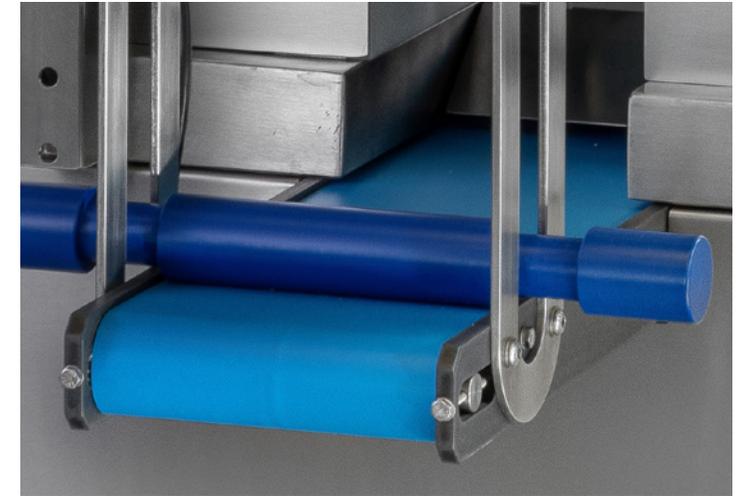
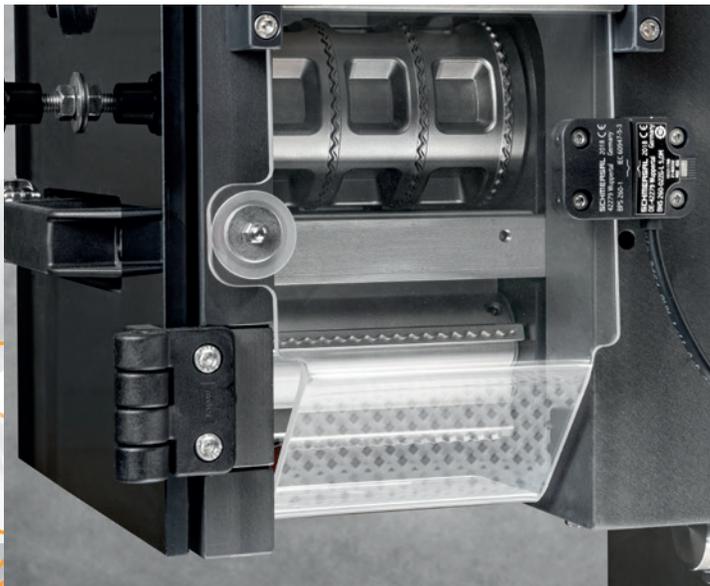




**Costituita da:**

- Doppia vasca impastatrice di cui la posteriore ribaltabile, in acciaio inox
- Gruppo per la laminazione in automatico di sfoglia larga 160mm
- Nastro trasportatore con tappeto in materiale certificato per la lavorazione con prodotti alimentari; completo di arrotolatore per la preparazione del rotolo di sfoglia, necessario per alimentare le macchine formatrici (raviolatrici, taglierina, ecc.)
- Gruppo raviolatrice per la preparazione di ravioli a doppia sfoglia con possibilità di cambiare gli stampi e ottenere diversi formati (un formato per ogni stampo); il sistema di alimentazione ripieno a pressione permette di lavorare con qualsiasi tipo di ripieno, di carne o di magro.

**Gruppo raviolatrice | Ravioli unit**



**Arrotolatore | Rolling unit**

**Consisting of:**

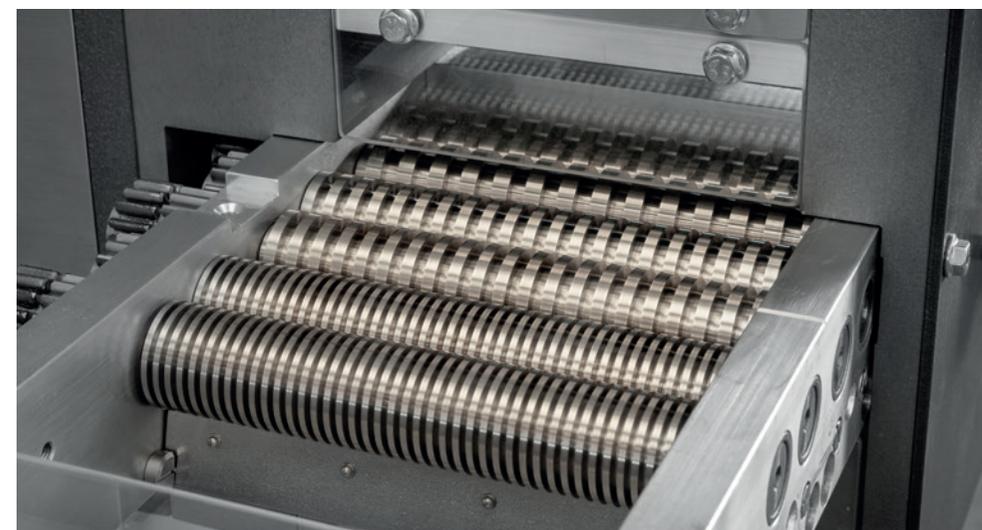
- *Double kneading tank in stainless steel (the rear one overturnable)*
- *Automatic lamination unit for dough-sheet 160 mm wide*
- *Conveyor belt in food grade material; complete with rolling unit to prepare dough-sheet rolls, necessary to feed forming machines (ravioli machines, cutters, etc.)*
- *Ravioli unit to prepare double-sheet ravioli with the possibility of changing the moulds and obtaining different shapes (one shape for each mould); the pressure filling feeding system allows to work with any type of filling, with meat or vegetables.*

- Gruppo di taglio per la produzione di sfoglia per lasagne e tagliatelle in diversi formati; possibilità di regolazione dello spessore della pasta e della lunghezza del taglio
- Struttura interamente realizzata in acciaio inox
- Pannello di controllo e quadro elettrico completi dei dispositivi di sicurezza richiesti dalle vigenti norme CE

Macchina corredata di dotazioni d'uso e manuale di istruzioni.

- *Cutting unit for the production of dough sheet for lasagna and tagliatelle of different sizes; possibility of adjusting dough-sheet thickness and cut's length*
- *Structure entirely made of stainless steel*
- *Control panel and electrical panel complete with safety devices in compliance with current EC standards*

*The machine is always delivered with instruction manual and spare parts book.*



Cassetto taglierina | Cutter for three different sizes of tagliatelle



Stampo per ravioli | Ravioli die

#### Dati tecnici | Technical Data

Altezza   Height	1650 mm
Larghezza   Width	1422 mm
Profondità   Depth	1100 mm
Peso   Weight	540 Kg
Potenza installata   Installed power	4,5 kW
Produzione oraria massima   Maximum hourly output	80 Kg ravioli /100 Kg sfoglia (dough-sheet)
Larghezza sfoglia   Dough-sheet width	160 mm

**PRESSA  
COMBINATA**  
*COMBINED  
PASTA EXTRUDER*  
**Mod. PA55R**



Pressa per la lavorazione in continuo dell'impasto e la produzione di pasta estrusa corta, lunga, e sfoglia per lasagne. Completa di raviolatrice per ravioli a doppia sfoglia.

La macchina può lavorare con qualsiasi tipo di farina o semola.

*Pasta extruder for the continuous processing of the dough and the production of short and long pasta and dough-sheet for lasagna.*

*Complete with ravioli unit for double sheet ravioli. The machine can work with any type of flour or semolina.*



**Costituita da:**

- Struttura interamente realizzata in acciaio inox
- Doppia vasca impastatrice, di cui la posteriore ribaltabile, in acciaio inox
- Alberi e pale in acciaio inox, estraibili per una facile pulizia
- Cannotto raffreddabile e vite di estrusione interamente in acciaio inox; vite estraibile per la pulizia
- Tagliapasta elettronico removibile, a velocità variabile, che permette di regolare la lunghezza del taglio della pasta
- Gruppo raviolatrice per la produzione di ravioli a doppia sfoglia in diversi formati con possibilità di regolare lo spessore della sfoglia e la quantità di ripieno all'interno del raviolo.

**Gruppo di estrusione con trafilina montata | Extrusion unit complete with die**



**Motorino di taglio installato sul gruppo di estrusione  
Cutter installed on the extrusion unit**

**Consisting of:**

- Structure entirely made of stainless steel
- Double kneading tank in stainless steel (the rear one overturnable)
- Stainless steel shafts and blades, removable for easy cleaning
- Barrel with cooling jacket; extrusion screw entirely made of stainless steel, removable for cleaning
- Removable electronic pasta cutter, with variable speed, which allows to adjust the pasta length
- Ravioli unit for the production of double sheet ravioli in different shapes with the possibility of adjusting the dough-sheet thickness and the quantity of the filling inside the ravioli.

- Arrotolatore automatico per la produzione di rotoli di sfoglia necessari per l'alimentazione della raviolatrice
- Ventilatore per la pre-asciugatura della pasta
- Pannello di controllo e quadro elettrico dotati dei dispositivi di sicurezza richiesti dalle vigenti normative CE
- Ruote per facilitare lo spostamento della macchina

Possibilità di installare un raffreddatore per il canotto di estrusione, collegato al pannello di controllo.

Macchina corredata di dotazioni d'uso e manuale di istruzioni.

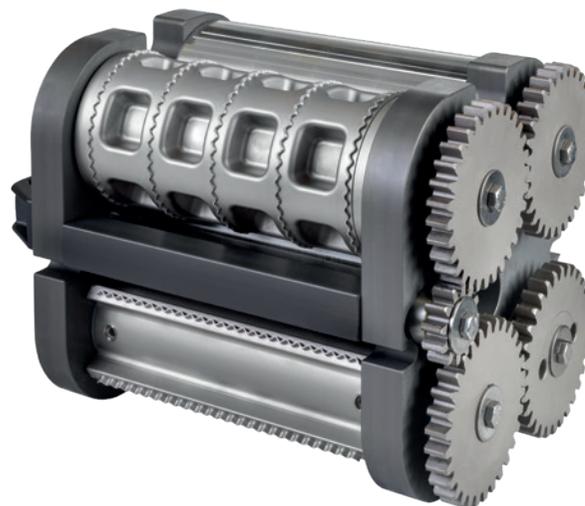
- Automatic rolling unit for the production of dough-sheet rolls necessary to feed the ravioli machine
- Ventilator for pasta pre-drying
- Control panel and electrical panel complete with safety devices in compliance with current EC standards
- Wheels to facilitate the movement of the machine

*Possibility to install a cooler for the extrusion barrel, connected to the control panel.*

*The machine is always delivered with instruction manual and spare parts book.*



Trafile per pasta estrusa  
Dies for extruded pasta



Stampo per ravioli a doppia sfoglia  
Die for double-sheet ravioli

Gruppo Raviolatrice  
Ravioli unit



Arrotolatore  
Rolling unit



#### Dati tecnici | Technical Data

Altezza   Height	1490 mm
Larghezza   Width	1130 mm
Profondità   Depth	1240 mm
Peso   Weight	350 Kg
Potenza installata   Installed power	4 kW
Produzione oraria massima   Maximum hourly output	da 40 a 45 Kg pasta - 60 Kg ravioli (from 40 to 45 Kg pasta - 60 Kg ravioli)

