



**LINEA 160**  
*160 RANGE*

**CA160V | DN160 | RS160N | TA160**



“ 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**

# SFOGLIATRICE AUTOMATICA

## AUTOMATIC KNEADER-SHEETER

### Mod. CA160V



Macchina per la produzione automatica di sfoglia laminata a freddo, necessaria per alimentare macchine formatrici per pasta ripiena e taglierine automatiche.

Completa di vasca impastatrice posteriore ribaltabile da 33 Kg.

*Machine for the automatic production of dough-sheet, necessary to feed forming machines for filled pasta and automatic cutters.*

*Rear tilting kneading tank with a capacity of 33 Kg.*



**Costituita da:**

- Vasca impastatrice posteriore ribaltabile elettricamente, con albero e pale in acciaio inox. Capacità 33 Kg
- Tramoggia di carico in acciaio inox completa di motorizzazione per mescolare l'impasto fresco proveniente dall'impastatrice posteriore con eventuali ritagli di pasta
- Gruppo di laminazione composto da:
  - doppio gruppo di gramolazione con rulli inox;
  - cilindri laminatoi in acciaio inox
- Struttura interamente in acciaio inox, con sportelli apribili per una facile pulizia. Nuovo design con basamento in tubolare tondo e protezioni ergonomiche studiate per facilitare la sanificazione della macchina.

**Gruppo di laminazione | Lamination unit**



**Arrotolatore | Rolling unit**

**Consisting of:**

- *Rear kneading tank, electrically tilting, complete with stainless steel shaft and paddles. Capacity 33 Kg*
- *Motorized loading tank entirely made of stainless steel to mix the fresh dough coming from the rear kneading tank with any scraps*
- *Lamination group consisting of:*
  - *double kneading group with stainless steel rollers*
  - *stainless steel laminating rollers*
- *Structure entirely made of stainless steel, with doors which can be opened for an easy cleaning. New design with basement in stainless steel round tubular and ergonomic safety guards designed to facilitate the sanitization of the machine.*

- 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 macchine formatrici (raviolatrici, taglierine, ecc.)
- Motorizzazione principale esterna con inverter
- Quadro elettrico e pannello di controllo delle funzioni con le rispettive sicurezze, costruiti secondo le vigenti norme CE

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

- *Conveyor belt in food grade material; complete with rolling unit to prepare dough-sheet rolls necessary to feed forming machines (ravioli machines, cutters, etc.)*
- *Main external motorization with inverter*
- *Electrical panel and control panel built in compliance with current EC standards, complete with safety devices*

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

#### Dati tecnici | Technical Data

Altezza   Height	1680 mm
Larghezza   Width	1080 mm
Profondità   Depth	1115 mm
Peso   Weight	380 Kg
Potenza installata   Installed power	4,25 kW
Produzione oraria massima   Maximum hourly output	100 Kg
Larghezza sfoglia   Dough-sheet width	160 mm
Capacità vasca   Tank capacity	33 Kg (25 Kg semola + liquidi) 33 Kg (25 Kg semolina + liquids)

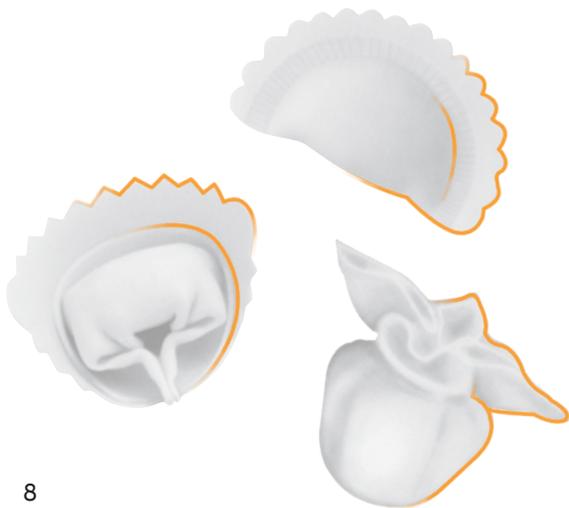
Vasche impastatrici | Mixing tanks



# MACCHINA PER CAPPELLETTI

*CAPPELLETTI  
MACHINE*

**Mod. DN160**



Macchina per la produzione di paste ripiene monosfoglia, quali cappelletti, tortelloni, ravioli e «pelmeni», con ripieni di carne o ripieni di magro a base di formaggi e verdure. Possibilità di effettuare il cambio stampo in maniera semplice e veloce.

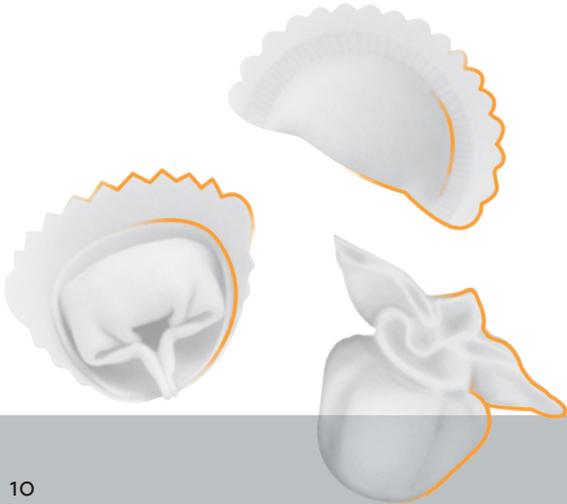
*Machine to make filled pasta from a single dough-sheet, such as ravioli, cappelletti, tortelloni and «pelmeni», with meat or cheese and vegetable fillings.*

*It's possible to change the forming die in a simple and fast way.*



**Costituita da:**

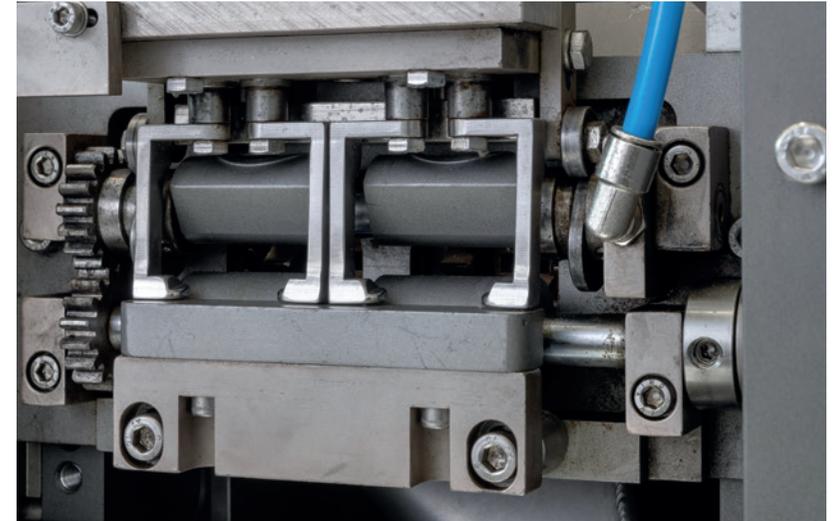
- Struttura interamente in acciaio inox. Nuovo design con basamento in tubolare tondo e protezioni ergonomiche studiate per facilitare la sanificazione della macchina
- Inverter per la regolazione dell'alimentazione della sfoglia, della velocità della macchina e della quantità di ripieno, in base al formato
- Sistema a stampi intercambiabili, che permette la produzione di diversi formati. Possibilità di effettuare il cambio stampo in maniera semplice e veloce
- Alimentazione del ripieno continua e automatica
- Motovariatori indipendenti per il controllo delle varie funzioni
- 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.**

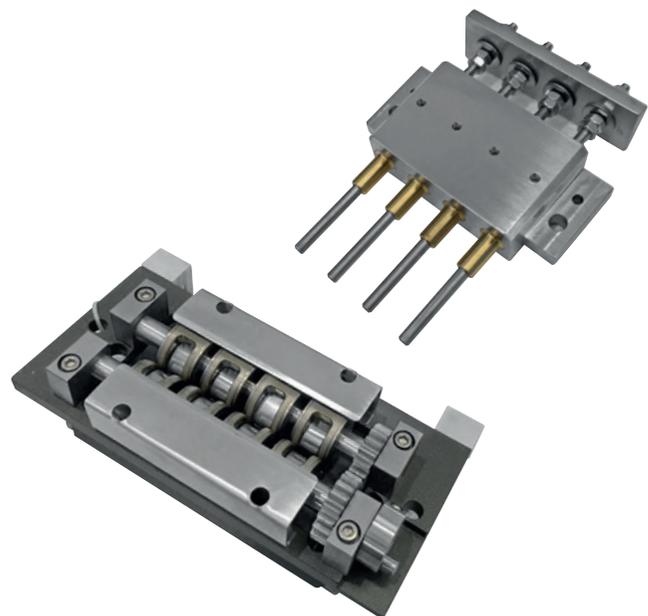
*The machine is always delivered with tool kit, instruction manual and spare parts book.*

**Stampo per cappelletti installato sulla macchina**  
*Cappelletti die installed on the machine*

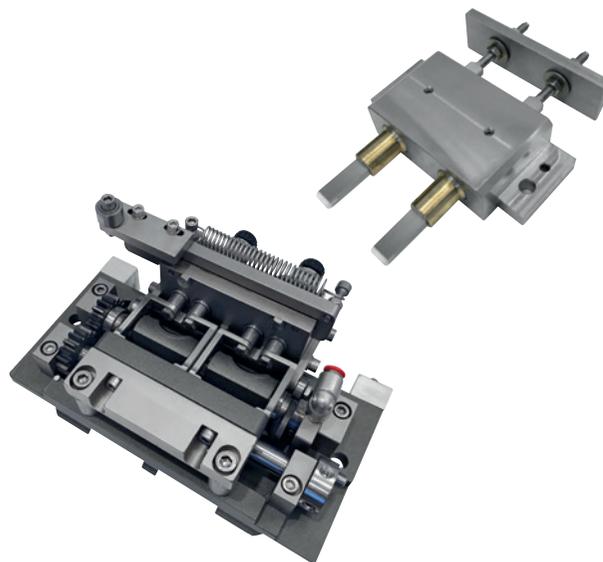


**Consisting of:**

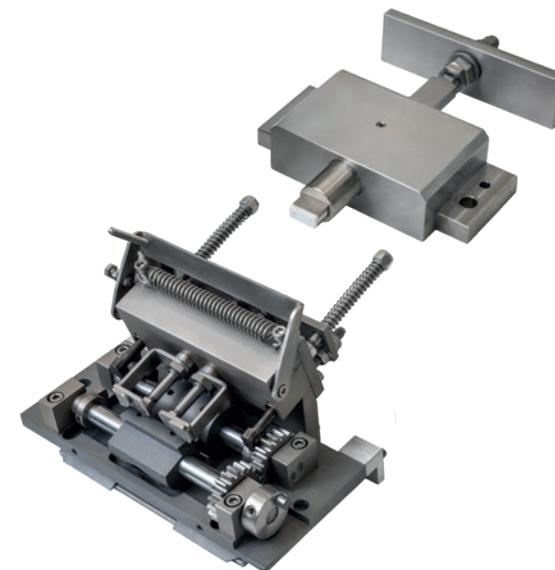
- *Structure entirely made of stainless steel. New design with basement in stainless steel round tubular and ergonomic safety guards designed to facilitate the sanitization of the machine*
- *Inverter to adjust dough-sheet feeding, machine speed and filling quantity, accordingly to the shape*
- *Interchangeable dies system, which allows to obtain different shapes. The die can be changed in a simple and fast way*
- *Continuous and automatic filling feeding*
- *Independent speed variators to control the various functions*
- *Control panel and electrical panel complete with safety devices in compliance with current EC standards.*



Stampo per ravioli | *Ravioli die*



Stampo per cappelletti | *Cappelletti die*



Stampo per tortelloni | *Tortelloni die*

#### Dati tecnici | *Technical Data*

Altezza   <i>Height</i>	1580 mm
Larghezza   <i>Width</i>	770 mm
Profondità   <i>Depth</i>	970 mm
Peso   <i>Weight</i>	305 Kg
Potenza installata   <i>Installed power</i>	1,9 kW
Produzione oraria massima   <i>Maximum hourly output</i>	Da 35 a 50 Kg (from 35 up to 50 Kg)
Larghezza sfoglia   <i>Dough-sheet width</i>	160 mm

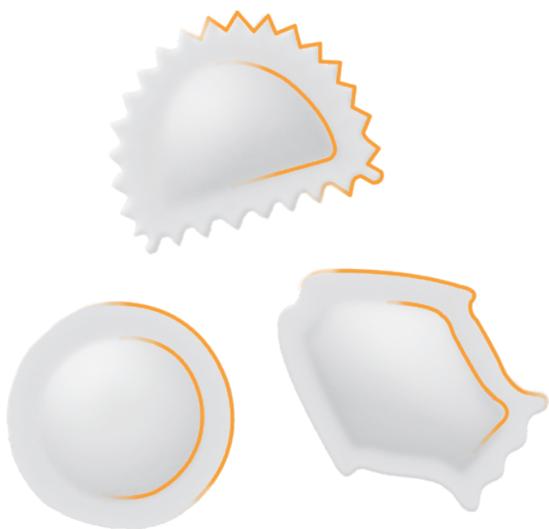


Sistema gestione aria | *Air system*

# RAVIOLATRICE

## RAVIOLI MACHINE

### Mod. RS160N



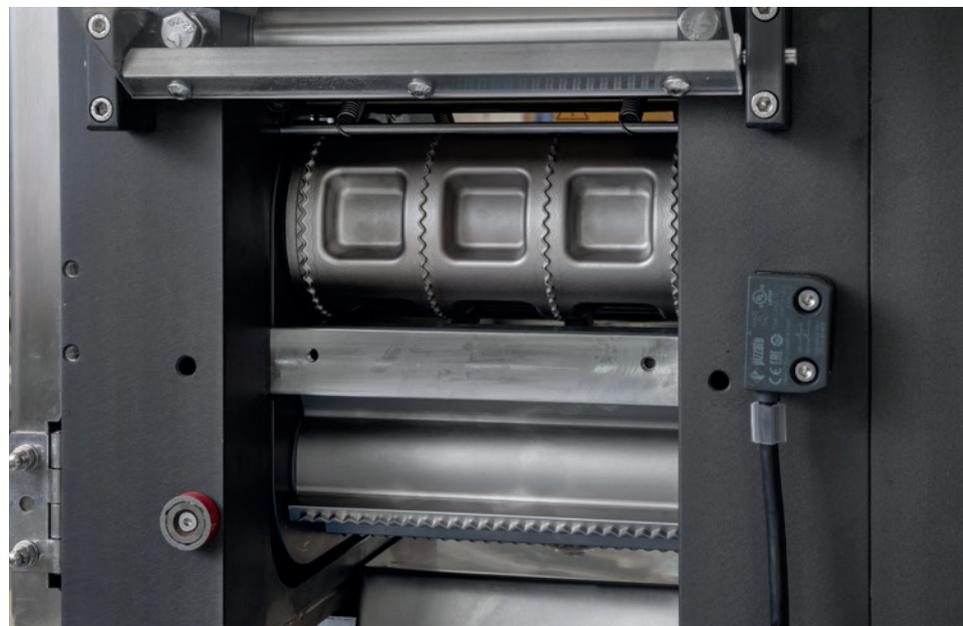
Macchina per la produzione di ravioli a doppia sfoglia, con ripieni di carne e di magro. Ideale per la lavorazione di ripieni morbidi. Possibilità di effettuare il cambio stampo in maniera semplice e veloce.

*Machine to make double-sheet ravioli,  
with soft meat or vegetable fillings.  
The ravioli die can be changed in a simple and fast way.*

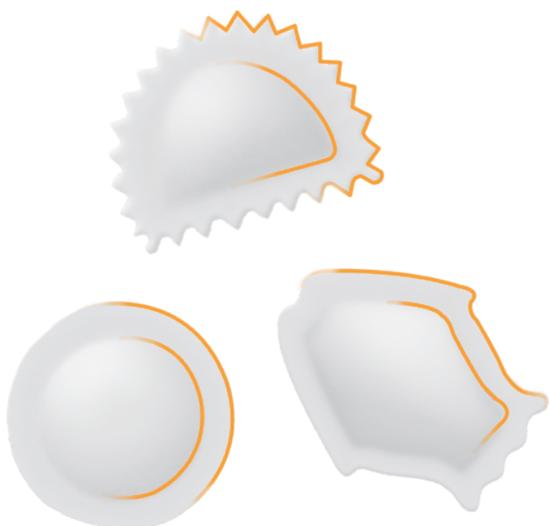


**Costituita da:**

- Rulli calibratori a spessore regolabile
- Sistema per la regolazione della quantità di ripieno in base al formato
- Possibilità di effettuare il cambio stampo in maniera semplice e veloce
- Nastro trasportatore con tappeto in materiale certificato per la lavorazione con prodotti alimentari
- Struttura interamente in acciaio inox. Nuovo design con basamento in tubolare tondo e protezioni ergonomiche studiate per facilitare la sanificazione della macchina.



**Stampo per ravioli installato sulla macchina**  
*Ravioli die installed on the machine*



**Consisting of:**

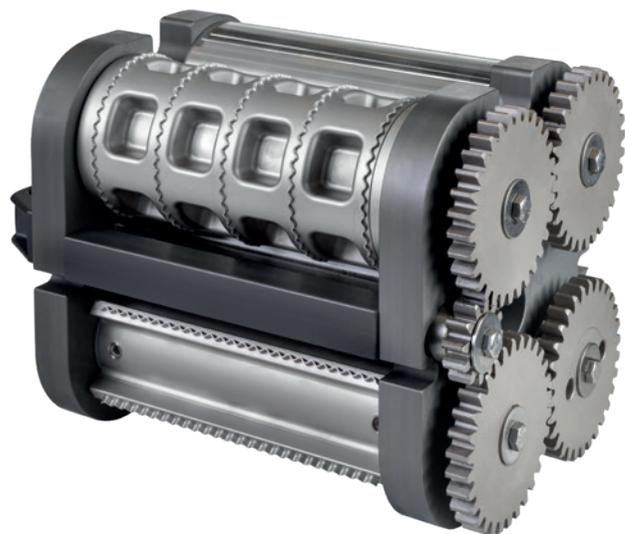
- *Calibrating rollers with adjustable thickness*
- *System to adjust the filling quantity accordingly to the ravioli shape*
- *Ravioli die which can be changed in a simple and fast way*
- *Conveyor belt in food grade material*
- *Structure entirely made of stainless steel. New design with basement in stainless steel round tubular and ergonomic safety guards designed to facilitate the sanitization of the machine.*

- Pannello di controllo e quadro elettrico completi dei dispositivi di sicurezza richiesti dalle vigenti norme CE

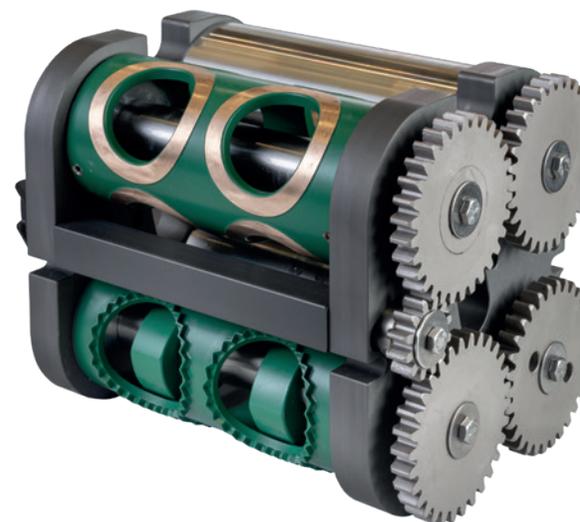
Macchina corredata di dotazioni d'uso e manuale di istruzioni.

- *Control panel and electric panel complete with safety devices in compliance with current EC standards*

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



Stampo per ravioli | *Ravioli die*



Stampo per ravioli | *Ravioli die*

#### Dati tecnici | *Technical Data*

Altezza   <i>Height</i>	1800 mm
Larghezza   <i>Width</i>	600 mm
Profondità   <i>Depth</i>	790 mm
Peso   <i>Weight</i>	210 Kg
Potenza installata   <i>Installed power</i>	1 kW
Produzione oraria massima   <i>Maximum hourly output</i>	80 Kg
Larghezza sfoglia   <i>Dough-sheet width</i>	160 mm

# POMPA A LOBI

## LOBE PUMP

### Mod. PLA80



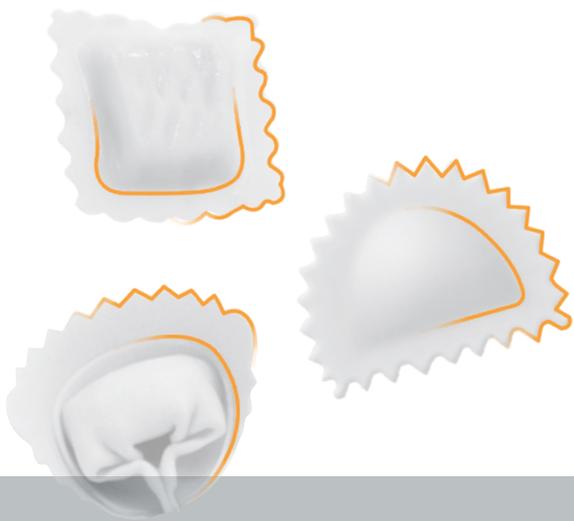
*Pompa a lobi per l'alimentazione del ripieno in continuo a raviolatrici e macchine per cappelletti.*

*Lobe pump for the filling feeding in continuous of ravioli and cappelletti machines.*



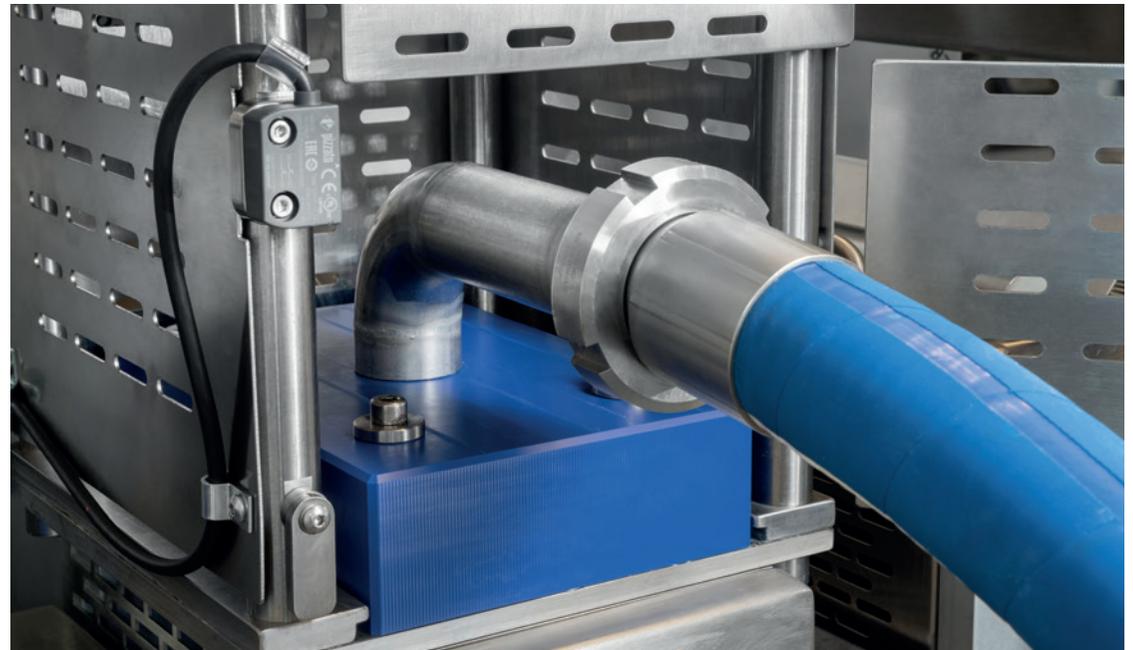
## POMPA A LOBI LOBE PUMP

- Pompa a lobi per l'alimentazione del ripieno in continuo a raviolatrici e macchine per cappelletti
- Permette di lavorare con ripieni di carne o di formaggi e verdure e con ripieni molto delicati, che contengono pezzi
- Con la pompa a lobi è possibile ottenere un ripieno compatto, senza alterarne le caratteristiche
- È dotata di campana ribaltabile con griglia di protezione
- Macchina interamente realizzata in acciaio inox.



Interno campana  
*Hopper inside view*

- *Lobe pump for the filling feeding in continuous of ravioli and cappelletti machines*
- *This pump can process meat, cheese or vegetable fillings and chunky fillings*
- *With this machine it's possible to obtain a compact filling, without altering its characteristics*
- *It's complete with tilting hopper with safety grid*
- *Reel and lobes can be easily dismantled for a perfect cleaning*
- *The machine is entirely made of stainless steel.*



**Connessione a raviolatrice**  
*Connection to a ravioli machine*

<b>Dati tecnici   Technical Data</b>	
Altezza   <i>Height</i>	1430 mm
Larghezza   <i>Width</i>	520 mm
Profondità   <i>Depth</i>	520 mm
Peso   <i>Weight</i>	140 Kg
Potenza installata   <i>Installed power</i>	1,5 kW

# TAGLIERINA AUTOMATICA

*AUTOMATIC  
PASTA CUTTER*

**Mod. TA160**

Taglierina automatica adatta alla produzione di tagliatelle, tagliolini, pappardelle e sfoglia per lasagne e cannelloni.

*Automatic pasta cutter to make tagliatelle, fettuccine, pappardelle and dough-sheet for lasagne and cannelloni.*





**Costituita da:**

- Una coppia di rulli laminatori regolati da inverter.  
Possibilità di regolazione dello spessore della sfoglia
- Stampo facilmente intercambiabile e coltello tagliapasta a velocità variabile per ottenere la lunghezza desiderata del formato
- Nastro allungato per distendere il prodotto e facilitarne la raccolta
- Struttura interamente in acciaio inox

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

**Consisting of:**

- *Laminating rollers controlled by inverter.  
Possibility to adjust the dough-sheet thickness*
- *Cutting die, which can be easily changed.  
The speed is adjustable to obtain the requested product length*
- *Conveyor belt studied to perfectly lay the product on the belt and allow its collection*
- *Structure entirely made of stainless steel*

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



**Gruppo di taglio installato sulla macchina**  
**Cutting die installed on the machine**

**Dati tecnici | Technical Data**

Altezza   Height	1480 mm
Larghezza   Width	810 mm
Profondità   Depth	1375 mm
Peso   Weight	240 Kg
Potenza installata   Installed power	1,5 kW
Produzione oraria massima   Maximum hourly output	80 Kg
Larghezza sfoglia   Dough-sheet width	160 mm

