



LINEA 250/320 MONOSFOGLIA
250/320 SINGLE-SHEET RANGE
CA250V/CA320V | DN250/DN320/D250L
TA250/TA320 | TZ250



“ 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. CA250V - CA320V

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

Automatic machine to make dough-sheet, necessary to feed forming machines for filled pasta or automatic pasta cutters.





Costituita da:

- Vasca impastatrice posteriore ribaltabile elettricamente, con alberi e pale estraibili in acciaio inox
- Gruppo di laminazione composto da:
 - una coppia di spatole per convogliare l'impasto
 - gruppo di gramolazione con rulli inox
 - cilindri laminatoi in acciaio inox
- Nuovo sistema di rotazione gramole PASSO-PASSO per una completa sanificazione
- Coltello circolare per il taglio longitudinale della sfoglia (optional)
- Struttura interamente in acciaio inox, con sportelli apribili per una facile pulizia
- Nastro trasportatore con tappeto in materiale certificato per la lavorazione di prodotti alimentari.

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

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



Gruppo di laminazione | *Lamination unit*

Consisting of:

- *Double kneading tank, the rear one electrically tilting, complete with stainless steel removable shafts and paddles*
- *Lamination unit consisting of:*
 - *a pair of spatulas to convey the dough*
 - *kneading group with stainless steel rollers*
 - *stainless steel laminating rollers*
- *New kneading rollers STEP-BY-STEP rotation system for a better cleaning*
- *Circular blade for the longitudinal cut of the dough-sheet (optional)*
- *Structure entirely made of stainless steel, with doors that can be opened for easy cleaning*
- *Conveyor belt in food grade material.*

- Arrotolatore per la preparazione del rotolo di sfoglia, necessario per alimentare macchine formatrici (raviolatrici, taglierine, ecc.)
 - Coltello circolare per il taglio longitudinale della sfoglia
 - Motorizzazione principale esterna con inverter
 - Quadro elettrico e pannello di controllo costruiti secondo le vigenti norme CE, completi di dispositivi di sicurezza.
-
- *Rolling unit to prepare the dough-sheet rolls, necessary to feed forming machines (ravioli machines, cutters, etc.)*
 - *Circular blade for the longitudinal cut of the dough-sheet*
 - *Main external motorization with inverter*
 - *Electrical panel and control panel built in compliance with EC standards, complete with safety devices.*



Coltello circolare | *Circular blade*



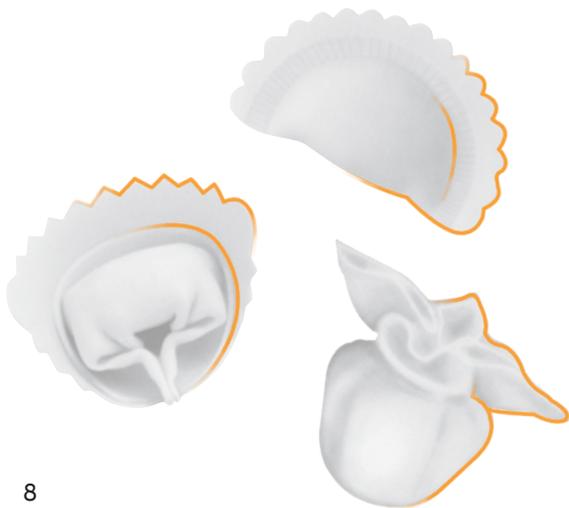
Vasche impastatrici | *Mixing tanks*

Dati tecnici <i>Technical Data</i>	CA250V	CA320V
Altezza <i>Height</i>	1995 mm	1995 mm
Larghezza <i>Width</i>	1450 mm	1520 mm
Profondità <i>Depth</i>	1185 mm	1185 mm
Peso <i>Weight</i>	713 Kg	750 Kg
Potenza installata <i>Installed power</i>	7 kW	7 kW
Produzione oraria massima <i>Maximum hourly output</i>	200/230 Kg	300 Kg
Larghezza sfoglia <i>Dough-sheet width</i>	250 mm	320 mm

MACCHINA PER CAPPELLETTI

*CAPPELLETTI
MACHINE*

Mod. DN250 - DN320



Macchina industriale per la produzione di paste ripiene monosfoglia, quali cappelletti, tortelloni, ravioli e «pelmeni».

Questa macchina può lavorare 24 ore su 24 e può arrivare a 150 battute al minuto.

Industrial machine to make filled pasta from a single dough-sheet, such as ravioli, cappelletti, tortelloni and «pelmeni».

This machine can work 24 hours a day and can reach 150 strokes per minute.

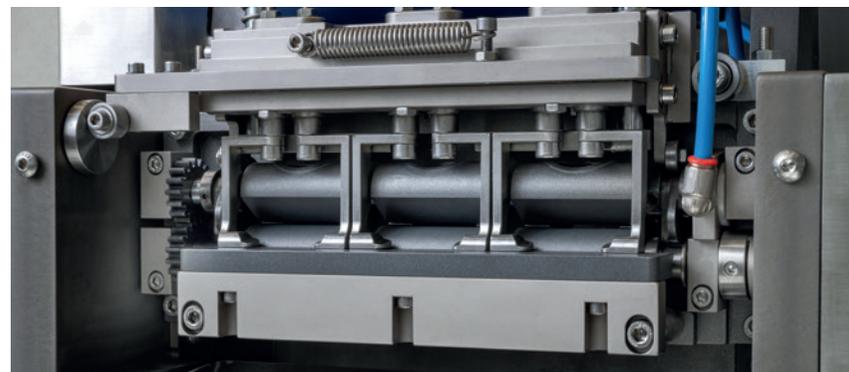


Costituita da:

- Gruppo di laminazione con rulli interamente in acciaio inox, a spessore regolabile, con motorizzazione indipendente e velocità regolabile
- Imbuto ripieno in acciaio inox con griglia di protezione, completo di aspo estraibile per una facile pulizia
- Coclea estraibile in acciaio inox per l'alimentazione del ripieno; la velocità di alimentazione del ripieno è regolabile, in base al formato
- Velocità macchina regolabile con inverter
- Nuovo design con basamento in tubolare tondo e protezioni ergonomiche studiate per facilitare la sanificazione della macchina
- Funzioni comandate da motovariatori indipendenti
- 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.

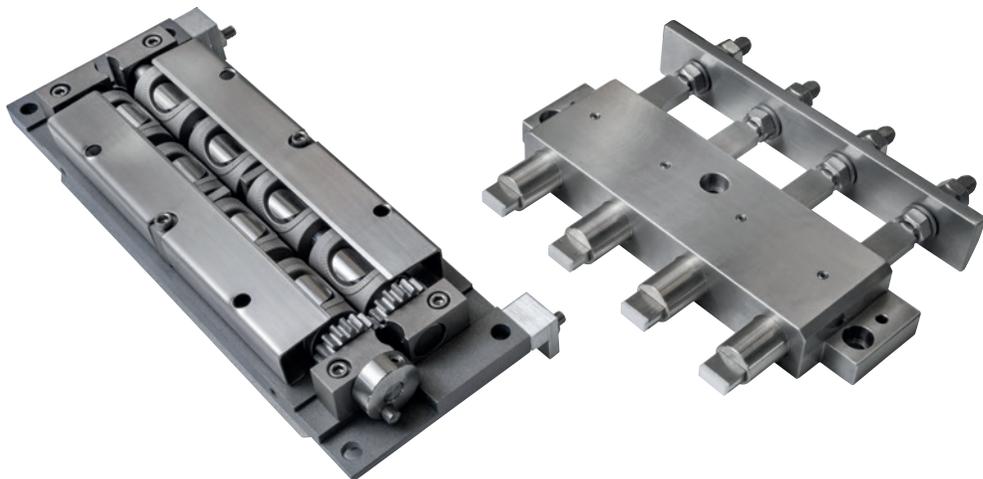
The machine is always delivered with tool kit, instruction manual and spare parts book.



Stampo per tortelloni installato sulla macchina
Tortelloni die installed on the machine

Consisting of:

- *Lamination unit with rollers entirely made of stainless steel, adjustable thickness, and independent motor with speed variator*
- *Stainless steel filling container with safety grid, complete with removable reel for an easy cleaning*
- *Removable stainless steel Archimedean screw for filling feeding; adjustable speed accordingly to the product shape*
- *Machine speed adjustable through an inverter*
- *New design with basement in stainless steel round tubular and ergonomic safety guards designed to facilitate the sanitization of the machine*
- *The various functions are controlled by independent motovariators*
- *Control panel and electrical panel complete with safety devices in compliance with current EC standards.*



Stampo per ravioli | Ravioli die

- Ruote per facilitare lo spostamento della macchina
- Tappeto uscita scarti
- Tagliascarti (optional).

- *Wheels to facilitate the movement of the machine*
- *Belt for scraps exit*
- *Scraps cutting device (optional).*



Dati tecnici <i>Technical Data</i>	DN250	DN320
Altezza <i>Height</i>	1810 mm	1810 mm
Larghezza <i>Width</i>	1410 mm	1490 mm
Profondità <i>Depth</i>	1420 mm	1420 mm
Peso <i>Weight</i>	550 Kg	580 Kg
Potenza installata <i>Installed power</i>	4,5 kW	4,5 kW
Produzione oraria massima <i>Maximum hourly output</i>	90 a 150 Kg	100 a 180 Kg
Larghezza sfoglia <i>Dough-sheet width</i>	250 mm	320 mm

MACCHINA PER CAPPELLETTI

CAPPELLETTI MACHINE

Mod. D250L



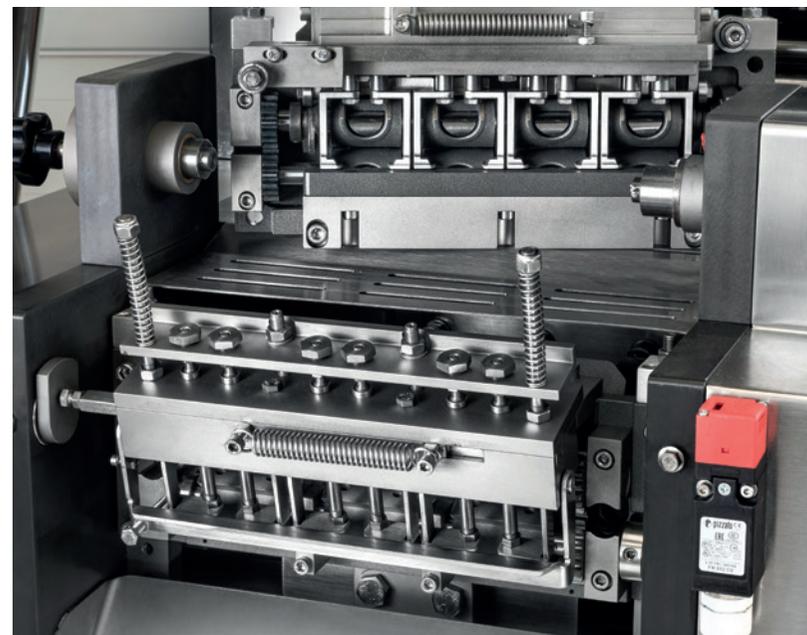
Macchina per la produzione di paste ripiene monosfoglia, quali cappelletti, tortelloni, ravioli e «pelmeni».

Machine to make filled pasta from a single dough-sheet, such as ravioli, cappelletti, tortelloni and «pelmeni».



Costituita da:

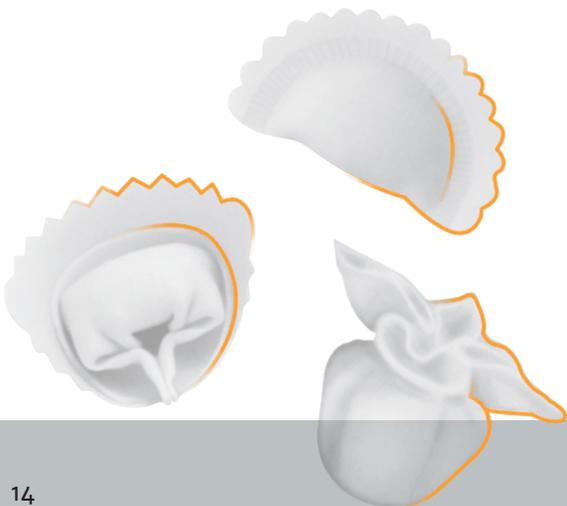
- Gruppo di laminazione con rulli interamente in acciaio inox, a spessore regolabile, con motorizzazione indipendente e velocità regolabile
- Imbuto ripieno in acciaio inox con griglia di protezione, completo di aspo estraibile per una facile pulizia
- Coclea estraibile, in acciaio inox per l'alimentazione del ripieno; la velocità di alimentazione del ripieno è regolabile, in base al formato
- Velocità macchina regolabile con inverter
- Tappeto uscita scarti.



Stampi | Dies

Consisting of:

- Lamination unit with rollers entirely made of stainless steel, with adjustable thickness and independent motor with adjustable speed
- Stainless steel filling container with safety grid, complete with removable reel for an easy cleaning
- Removable stainless steel archimedean screw for filling feeding; adjustable speed accordingly to the product shape
- Machine speed adjustable through an inverter
- Belt for scraps exit.

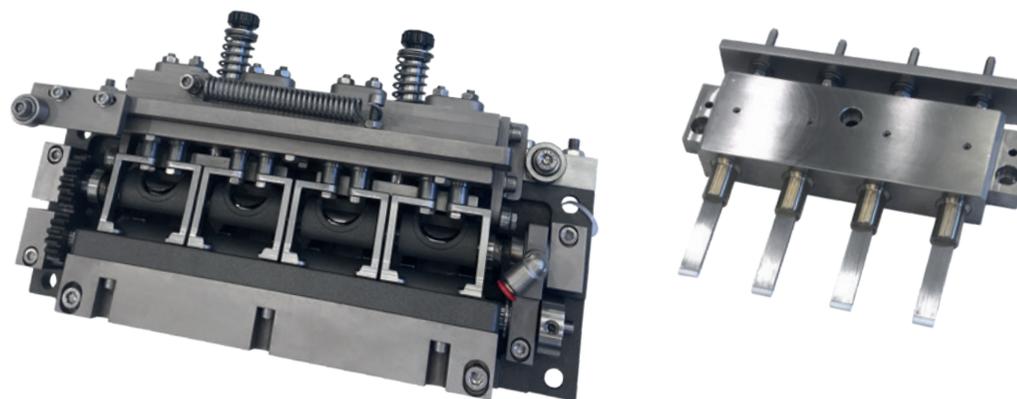


- Nuovo design con basamento in tubolare tondo e protezioni ergonomiche studiate per facilitare la sanificazione della macchina
- Funzioni comandate da motovariatori indipendenti
- Pannello di controllo e quadro elettrico completi dei dispositivi di sicurezza richiesti dalle vigenti norme CE
- Ruote per facilitare lo spostamento della macchina

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

- *New design with basement in stainless steel round tubular and ergonomic safety guards designed to facilitate the sanitization of the machine*
- *The various functions are controlled by independent motovariators*
- *Control panel and electrical panel complete with safety devices in compliance with current EC standards*
- *Wheels to facilitate the movement of the machine*

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



Stampo per cappelletti | *Cappelletti die*

Dati tecnici | *Technical Data*

Altezza <i>Height</i>	1635 mm
Larghezza <i>Width</i>	920 mm
Profondità <i>Depth</i>	1065 mm
Peso <i>Weight</i>	390 Kg
Potenza installata <i>Installed power</i>	2 kW
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	90 - 100 Kg
Larghezza sfoglia <i>Dough-sheet width</i>	250 mm

POMPA A LOBI

LOBE PUMP

Mod. PLA100



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

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



POMPA A LOBI
LOBE PUMP

- Pompa a lobi per l'alimentazione del ripieno in continuo a raviolatrici, macchine per cappelletti e macchine per gnocchi
- 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, disponibile in due versioni.



Campana in acciaio inox
Stainless steel hopper



Campana ribaltabile
Tilting hopper

- *Lobe pump for filling feeding in continuous to ravioli, cappelletti and gnocchi 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*
- *It's available in two versions.*



Particolare dei lobi
Lobes

Dati tecnici <i>Technical Data</i>	PLA100-A	PLA100-B
Altezza <i>Height</i>	1685 mm	1685 mm
Larghezza <i>Width</i>	760 mm	756 mm
Profondità <i>Depth</i>	720 mm	713 mm
Peso <i>Weight</i>	200 Kg	200 Kg
Potenza installata <i>Installed power</i>	1,5 kW	1,5 kW

TAGLIERINA AUTOMATICA

*AUTOMATIC
PASTA CUTTER*

Mod. TA250 - TA320

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:

- **Struttura interamente realizzata in acciaio inox**
- **Una coppia di rulli laminatori a spessore regolabile, controllati da inverter**
- **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**
- **Pannello di controllo e quadro elettrico completi dei dispositivi di sicurezza richiesti dalle vigenti norme CE**
- **Ruote per facilitare lo spostamento della macchina**

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

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



Consisting of:

- **Stainless steel structure**
- **Laminating rollers with adjustable thickness, controlled by inverter**
- **The cutting die can be easily changed. The speed is adjustable to obtain the requested product length**
- **The conveyor is studied to perfectly lay the product on the belt and to allow its collection**
- **Control panel and electrical panel complete with safety devices in compliance with current EC standards**
- **Wheels to facilitate the movement of the machine**

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



**Gruppo di taglio
Cutting die**

Dati tecnici <i>Technical Data</i>	TA250	TA320
Altezza <i>Height</i>	1480 mm	1480 mm
Larghezza <i>Width</i>	900 mm	1010 mm
Profondità <i>Depth</i>	1375 mm	1375 mm
Peso <i>Weight</i>	267 Kg	315 Kg
Potenza installata <i>Installed power</i>	2 kW	2 kW
Produzione oraria massima <i>Maximum hourly output</i>	130 Kg	160 Kg
Larghezza sfoglia <i>Dough-sheet width</i>	250 mm	320 mm

TAGLIERINA AUTOMATICA PER NIDI

*AUTOMATIC
NOODLES NESTS MACHINE*

Mod. TZ250



Niditrice automatica industriale adatta alla produzione di tagliatelle, tagliolini, pappardelle a nido.

Industrial, automatic noodle nests machine to make tagliatelle, fettuccine, pappardelle nests.



Costituita da:

- Struttura in acciaio inox
- Una coppia di rulli laminatori a spessore regolabile, controllati da inverter
- Stampo facilmente intercambiabile e coltello tagliapasta a velocità variabile per ottenere la lunghezza desiderata del formato
- Dispositivo ad aria per la formatura dei nidi
- Alimentatore automatico telai
- Pannello di controllo e quadro elettrico completi dei dispositivi di sicurezza richiesti dalle vigenti norme CE
- Ruote per facilitare lo spostamento della macchina
- Possibilità di produrre tagliatelle e lasagne

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

Consisting of:

- Stainless steel structure
- Two laminating rollers with adjustable speed, controlled by inverter
- The cutting die can be easily changed and the knife speed can be adjusted to obtain the requested product length
- Air system to form the noodle nests
- Automatic trays feeder
- Control panel and electrical panel complete with safety devices in compliance with current EC standards
- Wheels to facilitate the movement of the machine
- With this machine it's possible to obtain tagliatelle or dough-sheet for lasagne

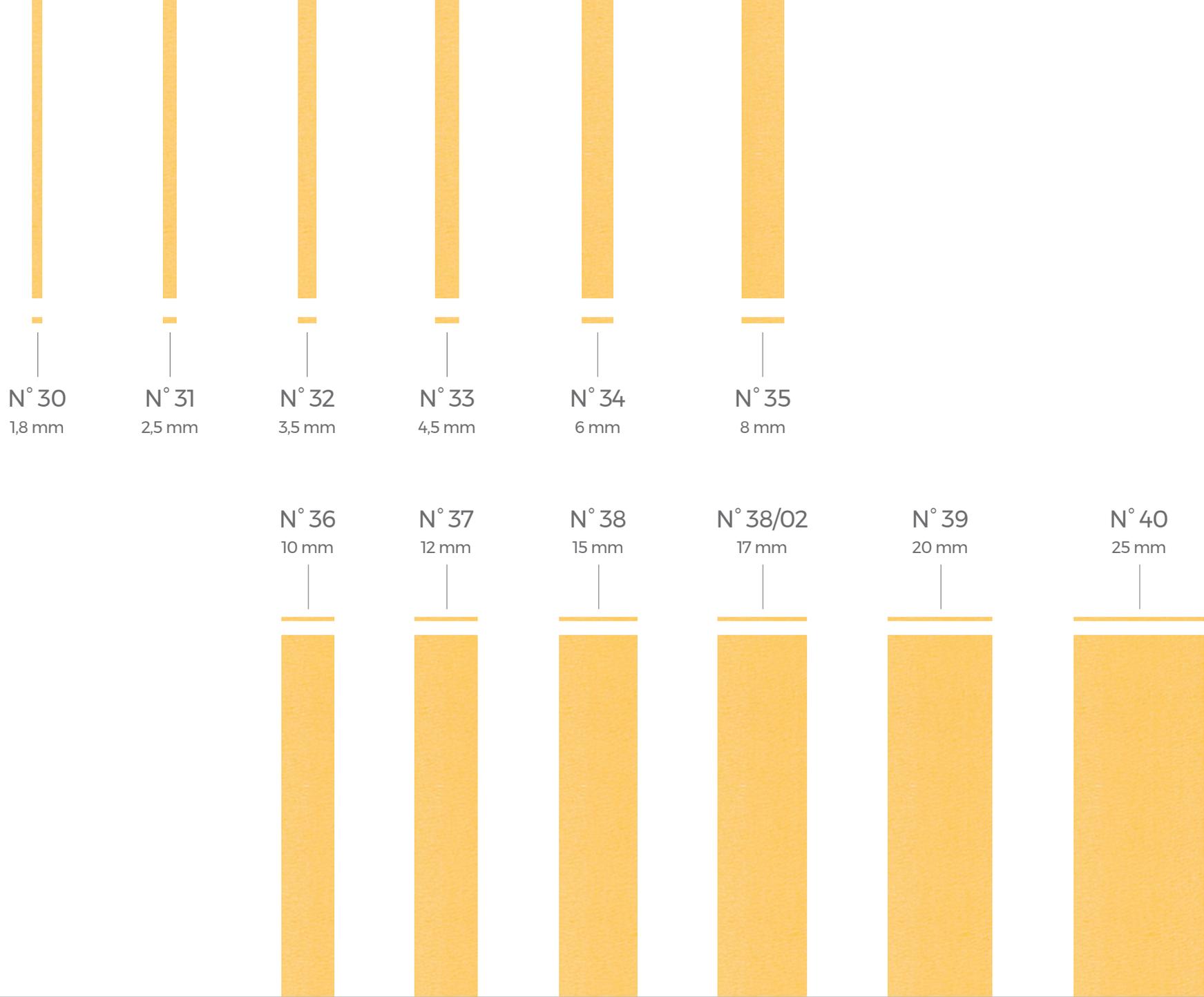
The machine is always delivered with tool kit, instruction manual and spare parts book.



Sistema formatura nidi
Noodle nests forming system

Dati tecnici <i>Technical Data</i>	TZ250
Altezza <i>Height</i>	2175 mm
Larghezza <i>Width</i>	1600 mm
Profondità <i>Depth</i>	1270 mm
Peso <i>Weight</i>	320 Kg
Potenza installata <i>Installed power</i>	2 kW
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	130 Kg







A Business Unit of AL.MA. Srl Packing and Packaging Machinery

AL.MA. Srl Packing and Packaging Machinery

Via G. Rossini, 3
22071 Cadorago (CO) Italy

T +39 031 904491

F +39 031 904501

info@alma-pasta-machinery.com

alma-pasta-machinery.com