



**Teigwarenmaschinen AG**  
Beratung – Verkauf – Service

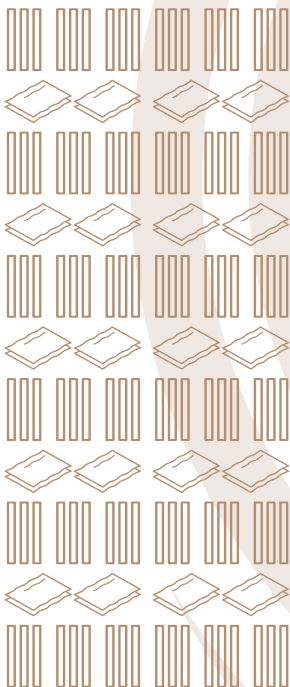
CH-4461 Bökten  
Weiermattstrasse 5

Tel. 061 981 24 53  
www.rsbag.ch

**C 280 - C 320 - C 400**

**Sfogliatrice, impastatrice, tagliastoglia**

**Pasta sheet machine with mixer and cutter**



## C 280 - C 320 - C 400

### C280

Macchina per la produzione di pasta, professionale e robusta ideale per la laminazione e il taglio della sfoglia pasta lunga e lasagne. Costruita con i materiali e le tecniche più avanzate è provvista di dispositivi di sicurezza ed è estremamente pratica e sicura. Composta da:

- capiente vasca con capacità di impasto fino a kg 15
- sfogliatrice carrellata con larghezza rulli cm 28 regolabili da 0 a 4 mm di spessore con una adeguata dimensione per laminare professionalmente l'impasto senza alcuno stress e surriscaldamento garantendo una sfoglia con le ideali qualità organolettiche. Rulli calibratori montati su cuscinetti per evitare manutenzione e lubrificazione
- tagliapasta con 4 coppie di taglio per la preparazione di tagliatelle, tagliolini, capelli d'angelo e pappardelle, spaghetti alla chitarra

Professional, robust pasta maker ideal for lamination and cutting of noodles and lasagne complete with:

- large mixing tank with mixing capacity up to 15 kg
- 28 cm width sheeter adjustable from 0 to 4 mm thick with a suitable size for professional rolling which allows you to work the dough without any stress, avoiding subsequent heating, ensuring a sheet with the ideal organoleptic qualities. Calibrating rollers assembled on bearings to avoid maintenance and lubrication
- pasta cutter with 4 cutting pairs for the preparation of noodles, tagliatelle, angel hair and pappardelle, fettuccine, guitar spaghetti

### C 320

Macchina per la produzione di pasta alimentare, professionale e robusta ideale per la laminazione e il taglio della sfoglia. Costruita con i materiali e le tecniche più avanzate è provvista di dispositivi di sicurezza ed è estremamente pratica e sicura. Composta da:

- capiente vasca con capacità di impasto fino a kg 20 con albero pale estraibile
- sfogliatrice carrellata con larghezza rulli cm 32 regolabile da mm 0 a 2 cm di spessore con una adeguata dimensione per una laminazione professionale che permette di lavorare l'impasto senza alcuno stress, evitando il conseguente riscaldamento garantendo una sfoglia con le ideali qualità organolettiche. Rulli calibratori montati su cuscinetti per evitare manutenzione e lubrificazione e tagliasfoglia
- tagliapasta con 5 coppie di taglio per la preparazione di tagliatelle, tagliolini, capelli d'angelo e pappardelle, fettuccine spaghetti alla chitarra




Professional, robust pasta maker ideal for lamination and cutting of noodles and lasagne complete with:

- large mixing tank with mixing capacity up to 20 kg
- 32 cm width sheeter adjustable from 0 to 2 cm thick with a suitable size for professional rolling which allows you to work the dough without any stress, avoiding subsequent heating, ensuring a sheet with the ideal organoleptic qualities. Calibrating rollers assembled on bearings to avoid maintenance and lubrication
- pasta cutter with 5 cutting pairs for the preparation of noodles, tagliatelle, angel hair and pappardelle, guitar spaghetti

## C 280 - C 320 - C 400

### DATI TECNICI - TECHNICAL DATA



Mod.	C 280	C 320	C 400
Larghezza sfoglia Sheet of pastry wide	mm. 280	320	400
Impastatrice Mixer	Kg 15	20	25
Potenza motore Power	Kw 1,1	1,5	1,5
Produzione oraria Hour production	Kg 40	60	70
Peso Weight	Kg. 240	360	400
Ingombro Size	cm. 80x90x140	90x120x150	90x130x150
Tagliasfoglia Size	mm. 300	330	330
	n. 4	5	5
	mm. 1,5-2,5-5-10	1,5-2,5-5-10-15	1,5-2,5-5-10-15
Tipo di produzione Use	  		

### LEGENDA - LEGEND



Ristorazione - Restaurant



Produzione artigianale - Handcrafted pasta production



Produzione industriale - Industrial production