

Dea, l'arte della Pasta

I CILINDRI AUTOMATICI E LE TAGLIERINE AUTOMATICHE



I CILINDRI

Nos "Cilindri Automatici" sont des machines pour la production automatique du mélange et de la feuille qui est destinée à alimenter les Machines à Raviolis, à Tortellinis, à Cappellettis et les coupeuses automatiques.

Les récipients mélangeurs, les axes et le groupe cylindres sont en acier inoxydable. Le récipient postérieur est basculant automatiquement.

Tous les modèles sont équipés de dispositifs de sécurité aux termes de la loi.

L'équipement électrique est contenu dans une boîte de protection de l'eau et des coups, avec le bloc-système. L'équipement électrique et les dispositifs de sécurité fonctionnent à basse tension (24 Volts). Les moteurs sont triphasé 380-220 Volts 50/60 Hz.

On peut fournir des machines avec des récipients mélangeurs de capacité supérieure à la série et des machines pour la production de feuille de largeur différente à la série.



I nostri "Cilindri automatici" sono macchine progettate per la produzione automatica dell'impasto e della sfoglia atte ad alimentare macchine Raviolatrici, Tortellinatrici, Cappellettatrici e Taglierine Automatiche.

Le vasche impastatrici, gli assi e tutto il gruppo gramole sono interamente costruiti in acciaio inossidabile. La vasca posteriore è ribaltabile automaticamente.

Tutti i modelli sono dotati di sistemi di sicurezza a norma di legge.

L'impianto elettrico è racchiuso in un apposito contenitore con protezione dall'acqua e dagli urti, dotato di blocco porta di sicurezza. L'impianto elettrico ed i dispositivi di sicurezza funzionano a bassa tensione (24 Volts). I motori sono trifase 380-220 Volts 50/60 Hz.

Su richiesta si possono fornire voltaggi speciali, macchine con vasche impastatrici di capacità superiore a quella di serie e con larghezza sfoglia differente da quella di serie.

CILINDRI A

MODELLO MODEL MODÈLE VERSIONE	Produzione oraria Production per hour Production horaire Producción horaira	Larghezza sfoglia Sheet width Largeur feuille Ancho cilindros	Capacità impastatrice Tank capacity Capacité récipient mélangeur Capacidad cuba amasadora
D160 V.S.	Kg. 80	Mm. 160	Kg. 18
D160 D.V.	Kg. 100	Mm. 160	Kg. 18/15
D250 V.S.	Kg. 120	Mm. 250	Kg. 28 (50) *
D250 D.V.	Kg. 150	Mm. 250	Kg. 28/25 (50/45)*
D300 V.S.	Kg. 120	Mm. 300	Kg. 28 (50) *
D300 D.V.	Kg. 150	Mm. 300	Kg. 28/25 (50/45) *
D400 V.S.	Kg. 200	Mm. 400	Kg. 50
D400 D.V.	Kg. 250	Mm. 400	Kg. 50/45

* opzionale

AUTOMATICI

The machines "Cilindri Automatici" are planned to produce automatically mixing and sheet to feed Raviolatrici, Tortellinatrici, Cappellettatrici machines and Taglierine automatiche.

The mixers, axles and the rolles are made of inox steel. The posterior tank can be automatically overturned.

All models are furnished with safety appliances according to the safety regulations now in force.

The electric plant is protected against water and shoves; it is furnished with safety lock. The electric plant and safety appliances work in low tension (24 Volts). The electric motors are triphase 380-220 Volts 50/60 Hz.

At request we can furnish special voltages, machines with mixers capacity superior to the one of series and also with different width to the one of series.



Nuestros "Cilindri Automatici" son máquinas proyectadas para la producción automática del amasijo y la hoja de masa adecuada para alimentar máquinas ravioladoras, tortelinis, capeletis y cizallas automáticas.

Las cubas amasadoras, los ejes y todo el grupo de artesas para fideos, están construidas enteramente de acero inoxidable. La cuba posterior es abatible automáticamente.

Todos los modelos están dotados con un sistema de seguridad, según las normas legales.

La instalación eléctrica está encerrada en un envase adecuado con protección hermética y contra golpes, dotado de bloqueo de la puerta de seguridad. La instalación eléctrica y los aparatos de seguridad funcionan con baja tensión (24 Volts). Los motores son trifásicos a 380-220 Volts 50/60 Hz.

A pedido se pueden suministrar voltajes especiales, versiones con cubas amasadoras con capacidad superior a las de serie y máquinas con ancho diferente al de serie.

UTOMATICI

Potenza motori Electric motors Puissance moteurs Fuerza motriz	Peso Weight Poids Peso	Ingombro Measures Encombremet Estorbo	Alimentazione elettrica trifase Electric power triphase Alimentation électrique triphase Alimentación eléctrica trifásica
Kw 2.2 - 1.1	Kg. 470	Cm. 82 × 85 × 138	380/220 V 50/60 Hz
Kw 2.2 - 1.1 - 1.1 - 0.37	Kg. 530	Cm. 82 × 108 × 138	380/220 V 50/60 Hz
Kw 3 - 1.5	Kg. 700	Cm. 85 × 135 × 150	380/220 V 50/60 Hz
Kw 3 - 1.5 - 1.5 - 0.37	Kg. 780	Cm. 85 × 150 × 150	380/220 V 50/60 Hz
Kw 3 - 1.5	Kg. 750	Cm. 90 × 135 × 150	380/220 V 50/60 Hz
Kw 3 - 1.5 - 1.5 - 0.37	Kg. 820	Cm. 90 × 150 × 150	380/220 V 50/60 Hz
Kw 3 - 1.8	Kg. 830	Cm. 100 × 135 × 150	380/220 V 50/60 Hz
Kw 3 - 1.8 - 1.8 - 0.37	Kg. 930	Cm. 100 × 150 × 150	380/220 V 50/60 Hz

LE TAGLIERINE AUTOMATICHE

Le nostre "Taglierine Automatiche" a stampi intercambiabili sono macchine progettate per la calibratura ed il taglio della sfoglia nei vari formati desiderati (spaghetti, tagliatelle, fettuccine, lasagne, quadrucci, ecc.). Lo spessore della sfoglia può essere regolato da 0 a 2 mm. e la lunghezza può variare da 0 a 40 cm. La struttura delle macchine è in metallo satinato senza verniciatura. L'impianto elettrico e i dispositivi di sicurezza funzionano a bassa tensione (24 Volts) con motori trifase 380/220 Volts 50-60 Hz. Su richiesta si possono fornire voltaggi speciali.

Les "Taglierine Automatiche" sont des machines à moules interchangeables conçues pour le calibrage et le coupe de la feuille dans plusieurs types (spaghetti, tagliatelle, fettuccine, lasagne, quadrucci, ect.).

Sur cettas machines on peut régler l'épaisseur de la feuille de 0 à 2 mm. et le longeur aussi de 0 à 40 cm.

La structure des machines est en métal satiné sans vernissage. L'équipement électrique et les dispositifs de sécurité fonctionnent à basse tension (24 Volts). Les moteurs sont triphasé 380/220 Volts 50-60 Hz.

On peut fournir des différents voltages.



The machines "Taglierine Automatiche" with interchangeable moulds are planned for the calibration and the cut of sheet of pasta in various shapes (spaghetti, tagliatelle, fettuccine, lasagne, quadrucci, etc.).

The sheet thickness can be regulated from 0 to 2 mm. and the length can change from 0 to 40 cm.

The machines structure is made of steel without varnished.

The electric plant and safety appliances work in low tension (24 Volts) with triphase motors 380/220 Volts 50-60 Hz.

At request we can furnish special voltages.



Nuestras "Taglierine Automatiche" con moldes intercambiables son máquinas proyectadas para calibrar y cortar la hoja de masa en los diferentes formatos que se desean (espaguetis, tallarines, cintas, lasañas, quadrucci, etc.).

El espesor de la hoja puede regularse de 0 a 2 mm. y el largo puede variar de 0 a 40 cm.

La estructura de las máquinas es metal satinado sin barnizar.

La instalación eléctrica y los dispositivos de seguridad funcionan a baja tensión (24 Volts) con motores trifásicos 380/220 Volts 50-60 Hz.

A pedido se pueden suministrar voltajes especiales.

TAGLIERINE AUTOMATICHE

MODELLO	Produzione oraria	Larghezza sfoglia	Potenza	Peso	Ingombro	Alimentazione elettrica trifase
MODEL	Production per hour	Sheet width	Electric motors	Weight	Measures	Electric power triphase
MODÈLE	Production horaire	Largeur feuille	Puissance moteurs	Poids	Encombrement	Alimentation électrique triphase
VERSIONE	Producción horaira	Ancho cilindros	Fuerza motriz	Peso	Estorbo	Alimentación eléctrica trifásica
D160	Kg. 100	Mm. 160	Kw 0.75 - 0.18	Kg. 160	Cm. 51×64×165	380/220 V 50/60 Hz
D250	Kg. 150	Mm. 250	Kw 1.1 - 0.18	Kg. 180	Cm. 60×64×165	380/220 V 50/60 Hz
D300	Kg. 200	Mm. 300	Kw 1.1 - 0.18	Kg. 200	Cm. 65×64×165	380/220 V 50/60 Hz



Officina DEA s.r.l. - Costruzioni macchine per paste alimentari

Via Terpi, 22 N - 16141 GENOVA (Italy) • e-mail: deaoff@tin.it • <http://www.deaoff.com>

Tel. 0039.010.8360680 - 0039.010.8361391 • Fax 0039.010.8366906

Cod. fisc. e Part. IVA 00298090101 - C.C.I.A.A. GE 137454 - Reg. soc. n. 22082 fasc. 38219 - Cap. soc. € 10.330,00 int. vers.

Descrizioni e illustrazioni sono indicative. La Società DEA si riserva il diritto di apportare modifiche estetiche e tecniche senza obbligo di preavviso. The Firm DEA reserves the right to introduce any and all refining and technical modifications as may be deemed necessary or advisable, without advance notice. • La Maison DEA se réserve le droit d'apporter des modifications esthétiques et techniques sans préavis. • Officina Dea S.r.l. se reserva el derecho a aportar modificaciones estéticas y técnicas sin obligación de preaviso.