

# D160

*Cappellettimaschine*

**GÖTZ** GMBH  
*Technik für Teigwaren*



DE: Die D160 ist eine professionelle Cappellettimaschine zur Herstellung von gefüllten Teigwaren mit nur einer Teigbahn, wie z.B. Cappelletti, Fagottini, Tortelloni, Ravioli oder Saccottino.

EN: The D160 is a professional cappelletti machine for the production of stuffed pasta with only one dough sheet, such as, for instance, cappelletti, fagottini, tortelloni, ravioli or saccottino.

Dimensionen / Dimensions: 1500 x 750 x 900 mm

Gewicht / Weight: 282 kg

Leistung / Power: 1,5 kW

Stundenproduktion / Hourly production: 60 kg/h