

Raviolatrice RA 160

- La larghezza delle 2 sfoglie è di 160 mm. e le prestazioni raggiungono i 250 Kg/h
- Macchina automatica che può impiegare sfoglia laminata da Sfogliatrice o direttamente da Estrusore



PASTA PRODUCTION

Ravioli machine RA160

- Width of the two pasta sheets: 160 mms. Performances reaching 250 Kgs per hour
- Automatic machine that can be fed with sheet pasta obtained by sheeter or by extruder

PRODUCTION DE PATE

Raviolatrice RA160

- La largeur des deux feuilles c'est de 160 mm. et les performances atteignent les 250 Kg/heure
- Machine automatique qui peut utiliser des feuilles laminées du Laminoir ou directement de la Presse

Raviolatrice RA 160

Macchina automatica per la produzione di ravioli a 2 sfoglie larghezza 160 mm. equipaggiata con variatore per funzionamento in continuo con elevate prestazioni oltre 200 kg/ora.

Studiata per il funzionamento con macchine Sfogliatrici e/o in abbinamento diretto con Estrusori (Presse).

Con il semplice inserimento degli appositi stampi si ha la possibilità di realizzare qualsiasi forma: quadrati, rettangolari, tondi, mezzaluna e specialità quali "sebadas", "empanada", "pierogi" oppure formati speciali tipo pesce, albero di natale e tante altre forme su richiesta. Per il dosaggio del ripieno viene consigliato l'impiego della Pompa mod. PL115, o similare fornito a parte, il cui funzionamento viene integrato nel ciclo della Raviolatrice.

Costruita in acciaio inossidabile con parti a contatto del ripieno smontabili e lavabili.

Impianto elettrico, quadro comando e dispositivi di sicurezza forniti secondo norme CEE.

PASTA PRODUCTION

Ravioli machine RA 160

Automatic machine suitable for the production of double-sheet ravioli, (sheet width 160 mms), equipped with variator for continuous operation, reaching high performances well over 200 kgs per hour.

This machine can operate coupled with sheeters and/or in direct coupling with extruders.

By easily fitting the suitable moulds any shapes can be obtained: square, rectangular, round, half-moon and specialties such as "sebadas", "empanada", "pierogi" or special sizes like fish, Christmas tree and many other shapes upon request.

As to filling dosage we recommend use of Pump mod. PL115 or similar, supplied separately: running is integrated in the production cycle of the ravioli machine.

Entirely built in stainless steel all parts in contact with filling are dismountable and washable.

Electric plant, control panel and safety devices are to the EEC standards.

PRODUCTION DE PATE

Raviolatrice RA 160

Machine automatique pour la production de ravioli à double abaisse, largeur 160 mm équipée avec variateur pour le fonctionnement en continu, peut atteindre des performances élevées supérieures aux 200 kg/heure.

Etudiée pour le fonctionnement avec Laminoirs et/ou en jumelage direct avec les Presses extrudeuses.

En ajoutant simplement les moules appropriés, on a la possibilité de réaliser n'importe quel format: carré, rectangulaire, rond, demi-lune et des spécialités comme "sebadas", "empanada", "pierogi" ou formes spéciales comme poisson, arbre de Noël et d'autres sur demande.

Pour le dosage de la farce on conseille l'utilisation de la pompe mod. PL115 ou similaire fournie séparément, dont le fonctionnement est intégré dans le cycle de production de la raviolatrice.

Construite en acier inox avec toute pièce en contact avec la farce démontable et lavable. Installation électrique, pupitre de contrôle et dispositifs de sécurité fournis selon les règles CEE.

Produzione oraria / Hourly output / Production horaire	80-250 kg
Larghezza sfoglia / Sheet width / Largeur de la feuille	160 mm
Dimensioni / Dimensions / Encombrement	105 x 115 x h 200 cm
Peso / Weight / Poids	260 Kg
Potenza assorbita / Power absorption / Puissance absorbée	1,5 kW