



Raviolatrice automatica "Brevettata" doppia sfoglia con prodotto staccato, alimentazione ripieno continuo a vite e regolabile in movimento tramite inverter. Silenziosa ed affidabile, viene fornita con uno stampo a scelta e telai in plastica. Stampi intercambiabili.



"Patented" automatic ravioli with Double sheet and separated product, supply continuous filling screw and adjustable with the machine in function. Quiet and reliable, is provided with a mould by choice and plastic frames. Interchangeable moulds formats.

Modello <i>Model</i>	RN/120-SC	RN/170-SC
Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i>	520 x 730 x 1800 mm	690 x 730 x 1860 mm
Peso <i>Weight</i>	155 kg	175 kg
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	60 kg/h	150 kg/h
Larghezza sfoglia <i>Width sheet</i>	120 mm	170 mm
Potenza assorbita <i>Consumption power</i>	1 kW	1,6 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ	230/400V-3F 50/60 HZ



Raviolatrice pensata e costruita per i pastifici industriali più esigenti, con produzioni fino a 330 kg/h di ravioli doppia sfoglia nei

vari formati a catalogo. Gruppo di laminazione sfoglia indipendente, gruppo di dosaggio per qualsiasi tipo di ripieno con carne, ricotta e spinaci e fantasie varie. Formazione prodotto con stampi intercambiabili, non commerciali, in diversi formati.

Ravioli machine designed and built for the most demanding industrial, with production up to 330 kg/h double sheet ravioli in various shapes and special. Rolling dough independent group from dosage for any type of filling, product formation with exclusive molds.



Modello <i>Model</i>	RN/280-SA	RN/320-SA
Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i>	1000 x 1800 x 1600 mm	1000 x 1800 x 1600 mm
Peso <i>Weight</i>	360 kg	360 kg
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	220 kg/h	300 kg/h
Capacità tramoggia <i>Hooper capacity</i>	30 kg/h	30 kg/h
Larghezza sfoglia <i>Width sheet</i>	280 mm	320 mm
Potenza assorbita <i>Consumption power</i>	1,5 kW	1,5 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ	230/400V-3F 50/60 HZ

Formati Ravioli

Ravioli shapes



Cuore F - 22 gr.



M2 - 24 gr.



T3 - 25 gr.



M2 F - 18 gr.



Fungo - 6 gr.



Caramella - 6 gr.



T2 - 45 gr.



M3 - 15 gr.

N. ravioli sulla larghezza sfoglia *N. ravioli on the width of the sheet*

Macchina <i>Machine</i>	CUORE F	T3	T2	M2 F	M2 R	M3	CARAMELLA	FUNGO
RN80/PASTATION		1						
RN120	1	1	1	2	2	2	3	2
RN170	2	2	1	2	2	2	3	2



Cuore - 12 gr.



Fiore - 18 gr.



Q8 - 2 gr.



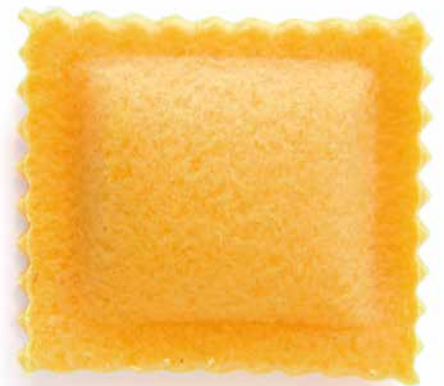
Q6 - 6 gr.



M4 - 4 gr.



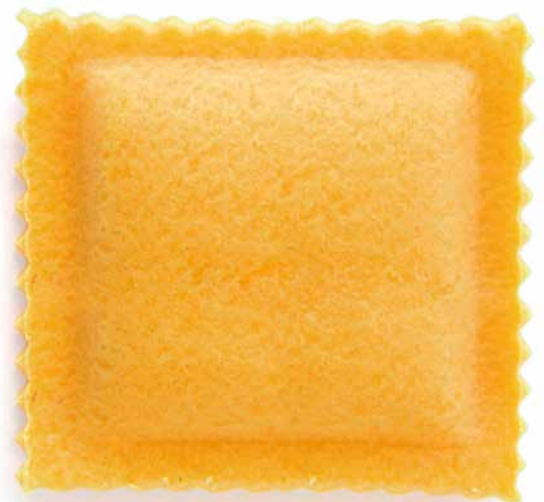
TR4 - 6 gr.



Q4 - 14 gr.



TR2 - 18 gr.



Q3 - 30 gr.

Dimensioni reali. I pesi indicativi dipendono da spessore sfoglia e quantità ripieno - Weight approx. It depends on the thickness of the pasta's sheet and on amount of filling.

N. ravioli sulla larghezza sfoglia *N. ravioli on the width of the sheet*

Macchina <i>Machine</i>	M4	TR4	TR2	PESCE	FIORE	CUORE L	Q8	Q6	Q4	Q3	SEADAS
RN80/PASTATION			1				3	2	1	1	
RN120	4	2	1	3	1	2	4	3	2	1	
RN170	4	3	2	4	2	3	5	4	3	2	1