



Raviolatrice da banco per Ristoranti, Gastronomie e piccoli Laboratori. Produce ravioli con ripieni di carne, ricotta e spinaci e fantasie varie. Stampi intercambiabili, non commerciali, in diversi formati. Uscita del prodotto unito e quantità del ripieno regolabile con macchina in funzione. Dotazione di uno stampo.



Bench ravioli machine for Restaurants, Delicatessens and Workshops. Produce ravioli stuffed with meat, ricotta and spinach and various shapes. Interchangeable moulds with the possibility of applying other formats. Product comes out joint and its filling is adjustable. Equipped with one ravioli mould shapes.

Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i>	420 x 420 x 760 mm
Peso <i>Weight</i>	33 kg
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	25 kg/h
Larghezza sfoglia <i>Width sheet</i>	80 mm
Stampi disponibili <i>Available moulds</i>	T3 - TR2 - Q8 - Q6 - Q4 - Q3
Potenza assorbita <i>Consumption power</i>	0,2 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ



Raviolatrice automatica idonea alla produzione di Ravioli di diversi formati e peso, staccati, sia con ripieni di carne, ricotta e spinaci e fantasie varie. Le varie tipologie di formato come il tondo, il quadrato, la mezzaluna, il pesce, il cuore, la caramella, il fungo, coprono i diversi fabbisogni del mercato.

Costituita da:

- due coppie di rulli calibratori regolabili per la regolazione dello spessore della sfoglia
- alimentazione del ripieno regolabile, ideale per la lavorazione dei ripieni morbidi
- stampi intercambiabili NON COMMERCIALI
- blocco automatico in caso di assenza ripieno
- recupero sfridi



Ravioli machine for the production of ravioli of different sizes and weight, separated, both stuffed with meat or cheese. The various types of format such as round, square, crescent, fish, heart, candy, mushroom, covering the various needs of the market.

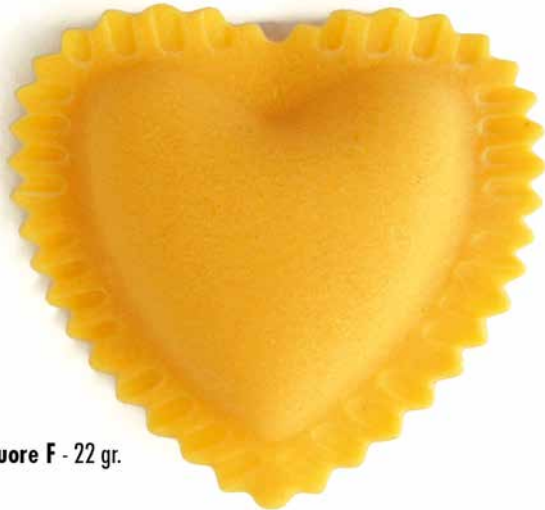
Consisting of:

- Adjustable calibrators for the thickness of the dough
- Power adjustable filling, ideal for machining soft fillings
- Interchangeable moulds NO COMMERCIAL
- Automatic lock in case of stuffing absence
- Recovery of waste

Modello <i>Model</i>	RN/120-TS	RN/170-TS
Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i>	480 x 730 x 1930 mm	640 x 730 x 1930 mm
Peso <i>Weight</i>	123 kg	175 kg
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	40 kg/h	90 kg/h
Larghezza sfoglia <i>Width sheet</i>	120 mm	170 mm
Potenza assorbita <i>Power consumption</i>	0,4 kW	0,6 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.



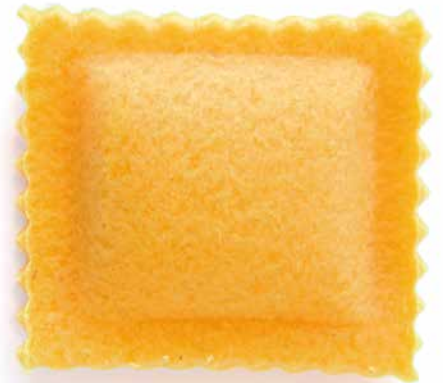
Q6 - 6 gr.



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