



Singola sfoglia, doppia sfoglia, formati a mano su nastro: tutto in 1

Single sheet, double sheet, handmade formats on a conveyor: all in 1

Macchina *Brevettata per la produzione di ravioli formati su nastro ed altre tipologie di paste ripiene (tortelloni, fagottini, colurgiones, empanadas, pierogi) ad una o due sfoglie con dosaggio ripieno al centro del raviolo.

Composta da:

- 2 Gruppi di laminazione indipendenti, montati su cuscinetti, per sfoglia larghezza mm 250
- Spessore sfoglia regolabile
- Velocità laminazione regolabile tramite inverter
- Dispositivo di dosatura pneumatico continuo o intermittente del ripieno sulla sfoglia (tipo sac à poche), con sincronizzazione centraggio ripieno
- Pompa volumetrica **AL/BV-350** con tramoggia per farce, a base di ricotta o carne, anche di granulometria maggiore (5/6 mm) e per ripieni grassi
- Gruppo di formazione con stampi intercambiabili composto da stampo raviolo a doppia o mono sfoglia, utile per la produzione di ravioli di grandi dimensioni con chiusura manuale su nastro
- Quadro di comando con controllo elettronico tramite PLC e pannello operatore Touch-Screen a colori da 7" per:
 - memorizzare ricette
 - regolare la velocità dei rulli di laminazione
 - regolare la velocità del nastro e dello stampo di formazione
 - regolare la quantità ed il sincronismo del ripieno, per la formazione di ogni singolo formato di pasta ripiena.
 - formati di pasta: ravioli, tortelloni, fagottini, colurgiones, empanadas, pierogi
- Macchina coperta da ©Brevetto

Modello <i>Model</i>	RVS-250
Macchina <i>Machine</i>	Formatrice Forming machine
Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i>	642 x 2390 x H. 1942 mm
Peso <i>Weight</i>	430 kg
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	150-350 kg/h
Larghezza sfoglia <i>Width sheet</i>	250 mm
Potenza assorbita <i>Power consumption</i>	1,4 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ



Machine *Patented for the production of ravioli formed on tape and other types of stuffed pasta (tortelloni, fagottini, colurgiones, empanadas, pierogi) in one or two sheets with filling at the center of the ravioli

Composed of:

- 2 Independent rolling units, mounted on bearings, for sheet width mm 250
- Thickness of sheet adjustable
- Rolling speed adjustable by inverter
- Continuous or intermittent pneumatic filling device on the sheet (sac à poche type), with synchronization of filling centering
- Volumetric pump **AL/BV-350** with hopper for filling, based on ricotta or meat, also of larger particle size (5/6 mm) and for fatty fillings
- Training group with interchangeable moulds consisting of a double or single sheet ravioli mould, useful for the production of large ravioli with manual closing on tape
- Control panel with electronic control via PLC and 7" color Touch-Screen operator panel for:
 - memorize recipes
 - adjusting the speed of rolling rollers
 - adjust the speed of the strip and forming mold
 - adjust the quantity and timing of the filling, for the formation of each individual filled pasta format.
 - pasta formats: ravioli, tortelloni, fagottini, colurgiones, empanadas, pierogi
- Machine covered by ©Patent

Modello <i>Model</i>	AL-BV-350
Macchina <i>Machine</i>	Alimentatore Stuffing pump
Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i>	590 x 1072 x H. 1384 mm
Peso <i>Weight</i>	150 kg
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	200 kg/h
Capacità vasca <i>Basin capacity</i>	30 kg/h
Potenza assorbita <i>Power consumption</i>	0,8 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ