



RAVIOLATRICE AUTOMATICA

Automatic ravioli machine

Machine à ravioli automatique

Máquina automática de raviolis

RA 120



La raviolatrice RA 120 è una macchina automatica a stampi intercambiabili che utilizza due sfoglie da 120mm di larghezza per una produzione di ravioli che va dai 40 agli 80 kg/h.

Il dosaggio del ripieno, che può essere di qualsiasi consistenza, avviene automaticamente grazie ad un dosatore a pistone e permette la regolazione della quantità di ripieno inserita nel prodotto con macchina in funzione.

Studiata per lavorare sia autonomamente caricando i 2 rulli con la sfoglia da 120mm arrotolata oppure in abbinamento diretto con una pressa.

Gli appositi stampi (acquistabili separatamente) permettono di ottenere sia ravioli staccati che a nastro, di qualsiasi forma, da quelle classiche a quelle speciali come a forma di albero di natale, oppure ancora specialità quali "emapanadas" o "pierogi" e tante altre forme su richiesta.

Tutte le parti a contatto con il ripieno sono smontabili e lavabili, così come anche gli stampi sono completamente apribili per facilitarne la pulizia. Impianto elettrico, quadro comando e dispositivi di sicurezza sono tutti a norme CEE.

Potenza - Power - Puissance - Potentia	500 W
Alimentazione - Power - Alimentation - Alimentación	380V/50Hz - 3Ph 220V/60Hz - 3Ph
Produzione oraria - Hourly production - Production horaire - Producción por hora	40-80 Kg/h
Larghezza sfoglia - Sheet width - Largeur de la feuille - Ancho de hoja	120 mm
Dimensioni imballaggio - Packaging dimension - Dimension de l'emballage - Dimensiones de l'embalaje	115x70x190 cm
Peso - Weight - Poids - Peso	150 Kg



The RA 120 ravioli machine is an automatic machine with interchangeable molds that uses two 120mm wide sheets for ravioli production ranging from 40 to 80 kg/h.

The filling dosage, which can be of any consistency, takes place automatically thanks to a piston dispenser and allows the adjustment of the filling quantity inserted in the product while the machine is running.

Designed to work both independently by loading the 2 pasta sheet rolls or in direct combination with a press.

The molds (which can be purchased separately) allow to obtain both separated or attached string of ravioli of any shape, from classic to special ones such as in the shape of a Christmas tree, or even specialties such as "emapanadas" or "pierogi" and many other forms on request.

All parts in contact with the filling are removable and washable, as well as the molds can be completely opened to facilitate cleaning.

Electrical system, control panel and safety devices are all in accordance with CEE standards.



La máquina de raviolis RA 120 es una máquina automática con moldes intercambiables que utiliza dos hojas de 120 mm de ancho para la producción de raviolis de 40 a 80 kg/h.

La dosificación de llenado, que puede ser de cualquier consistencia, se lleva a cabo automáticamente gracias a un dispensador de pistón y permite el ajuste de la cantidad de llenado insertada en el producto con la máquina en funcionamiento.

Diseñada para trabajar de forma independiente cargando los 2 rodillos con la masa en hoja enrollada de 120mm o en combinación directa con una prensa.

Los moldes (que se pueden comprar por separado) permiten obtener raviolis tanto separados como unidos de cualquier forma, desde los clásicos hasta los especiales, como en la forma de un árbol de Navidad, o incluso especialidades como "emapanadas" o "pierogi" y muchas otras formas a petición

Todas las partes en contacto con el relleno son removibles y lavables, y los moldes se pueden abrir completamente para facilitar la limpieza.

El sistema eléctrico, el panel de control y los dispositivos de seguridad cumplen con las normas de la CEE.



La machine à raviolis RA 120 est une machine automatique à moules interchangeables qui utilise deux feuilles de 120 mm de largeur pour la production de raviolis de 40 à 80 kg/h.

Le dosage de remplissage, qui peut être de n'importe quelle consistance, se fait automatiquement grâce à un distributeur à piston et permet le réglage de la quantité de remplissage insérée dans le produit avec la machine en marche.

Conçue pour fonctionner à la fois indépendamment en chargeant les 2 rouleaux avec la pâte feuilletée de 120 mm ou en combinaison directe avec une presse.

Les moules (qui peuvent être achetés séparément) permettent d'obtenir des raviolis séparée ou attachée de toutes les formes, du plus classique au plus spécial comme la forme d'un sapin de Noël, ou même de spécialités telles que «emapanadas» ou «pierogi» et de nombreux autres formes sur demande.

Toutes les pièces en contact avec le remplissage sont amovibles et lavables, de même que les moules peuvent être complètement ouverts pour faciliter le nettoyage.

Le système électrique, le panneau de commande et les dispositifs de sécurité sont tous conformes aux normes CEE.