



RAVIOLATRICE AUTOMATICA

Automatic ravioli machine
Machine à ravioli automatique
Máquina automática de raviolis

RA 160



La raviolatrice RA 160 con alimentazione continua è una macchina automatica a stampi intercambiabili adatta alle linee di produzione continuee, la quale utilizza due sfoglie da 160mm di larghezza per una produzione di ravioli che va dagli 80 ai 250 kg/h.

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.

La RA 160 è costruita senza cilindro di ripieno in quanto si utilizza in linee con produzione ed il ripieno viene fornito tramite pompa a pistoni con capacità di circa 20lt.

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	1500 W
Alimentazione - Power - Alimentation - Alimentación	380V/50Hz - 3Ph 220V/60Hz - 3Ph
Produzione oraria - Hourly production - Production horaire - Producción por hora	80-250 Kg/h
Larghezza sfoglia - Sheet width - Largeur de la feuille - Ancho de hoja	160 mm
Dimensioni imballaggio - Packaging dimension - Dimension de l'emballage - Dimensiones de l'embalaje	105x115x200 cm
Peso - Weight - Poids - Peso	260 Kg



The RA 160 ravioli machine is an automatic machine with continuous feeding with interchangeable molds that uses two 160mm wide sheets for ravioli production ranging from 80 to 250 kg/h.

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.

The RA 160 is built without the cylinder for the filling as it is used in production lines and the filling is supplied by a piston pump with a capacity of about 20 liters.

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 machine à raviolis RA 160 est une machine automatique avec alimentation continue à moules interchangeables qui utilise deux feuilles de 160 mm de largeur pour la production de raviolis de 80 à 250 kg/h.

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.

Le RA 160 est construit sans cylindre de remplissage, car il est utilisé dans les lignes de production. Le remplissage est assuré par une pompe à piston d'une capacité d'environ 20 litres.

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.



La máquina de raviolis RA 160 es una máquina automática con alimentación continua con moldes intercambiables que utiliza dos hojas de 160 mm de ancho para la producción de raviolis de 80 a 250 kg/h.

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.

La RA 160 está construida sin cilindro de llenado, ya que se utiliza en las líneas de producción y el llenado se realiza mediante una bomba de pistón con una capacidad de aproximadamente 20 litros.

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.