

MACCHINA PER LA PRODUZIONE DI

Cappelletti

Ravioli

Tortelloni

Modello **RC 65**



MACHINE POUR PRODUIRE
CAPPELLETTI, RAVIOLI ET TORTELLONI

MACHINE USEFULL TO MAKE
CAPPELLETTI, RAVIOLI AND TORTELLONI

GEEIGNET FÜR DIE HERSTELLUNG VON
CAPPELLETTI, RAVIOLI UND TORTELLONI

Автомат для производства равиоли - Пельмени



Macchina per la produzione di ravioli, cappelletti e tortelloni di carne o di ricotta munita di variatore di velocità utile all'abbinamento. Caricamento ripieno continuo anche con ricotta. Semplicità di pulizia. Dispositivo di traslazione brevettato sullo stampo per ottenere sia il raviolo aperto e/o cappelletto chiuso. Il dosaggio del ripieno avviene anche senza l'arresto della macchina. Regolazione della velocità con variatore meccanico continuo.

Machine pour la production de raviolis, cappelletti et tortellinis a la viande ou a la ricotta, munie d'un variateur de vitesse necessaire à l'accouplement. Replissage de la farce en continu même avec de la ricotta, simplicité de nettoyage. Dispositif de traslation brevete sur la filiere pour obtenir soit le ravioli ouvert soit le cappelletto ferme. Le dosage de la farce s'effectue même sans l'arret de la machine. Réglange de la vitesse par variateur mécanique continu.

Machine for production of both ravioli, cappelletti and tortelloni with meat or cheese-stuff, provided with variable speed. Stuff dosing continuous and self-adjustable, works with both meat and cheese-stuff. Easy to clean. Patented die-tool for making both ravioli and tortellini. The filling quantity can be adjusted while the machine is running. Continuous mechanical speed regulation.

Maschine für die erzeugung von gefüllten teigwaren wie Ravioli, Cappelletti und Tortellini mit fleisch oder italienischem quark. Sie ist mit einem für die kupplung nützlichen Geschwindigkeitsregler versehen. Füllungsladung kontinuierlich auch mit italienischem Quark. Einfach zu säubern. Patentierte übertragungsvorrichtung auf dem Stanzform, um sowohl den offenen Raviolo als auch den geschlossenen Cappelletto zu erhalten. Geschwindigkeitregelung mit Kontinuierlichem mechanischem Kompensator.

CARATTERISTICHE TECNICHE • CARACTERISTIQUES TECHNIQUES TECHNICAL CHARACTERISTICS • TECHNISCHE DATEN	
Larghezza sfoglia - Sheet of pastry-width Largeur de l' abaisse - Blätterteigbreite	mm. 65/80
Produzione oraria - Output per hour Production horaire - Stundenleistung	Kg. 18/26
Potenza motore - Power motors Puissance moteur - Antriebsleistung	HP. 0,50
Ingombri - Size Volume - Massangabe	cm. 80x40x117
Peso - Weight Poids - Gewicht	Kg. 130

Le descrizioni e illustrazioni sono fornite a titolo puramente indicativo e senza impegno.

Toutes descriptions et illustration viennent données sans aucun engagement.

All explanations and illustrations are supplied without engagement.

Die Beschreibung sowie die Abbildungen werden unverbindlich erteilt.