



### RV 30

Modello da banco  
Bench Model  
Modèle de table  
Tischmodell  
Modelo de banco



### RV 50

**Macchine per la produzione di ravioli di vari formati e dimensioni. Solide, sicure e affidabili, sono particolarmente adatte per pastifici, panifici, gastronomie, supermercati e grandi comunità.**

#### RAVIOLATRICE A DOPPIA SFOGLIA RV 30 - RV 50

- In un'ora la RV30 produce fino a 30 kg di ravioli a nastro da staccare manualmente, mentre la RV50 fino a 50 kg di ravioli già staccati
  - Carrozzeria in acciaio inox
  - Stampi intercambiabili: con la stessa macchina, differenti formati
  - Facile sostituzione dello stampo
  - Alimentata con sfoglia prodotta con presse o cilindri
  - Per ravioli con qualsiasi impasto morbido (carne, formaggio, verdure)
  - Facile regolazione della quantità di ripieno
- In dotazione: stampo standard per entrambe, mentre carrello in acciaio inox solo per RV50  
Su richiesta: stampi di diversi formati

#### EN

MACHINES FOR THE PRODUCTION OF RAVIOLI AND GNOCCHI IN VARIOUS SHAPES AND SIZES. ROBUST, SAFE AND RELIABLE, THEY ARE PARTICULARLY SUITABLE FOR PASTA MANUFACTURERS, BAKERIES, DELICATESSENS, SUPERMARKETS AND CATERING FOR LARGE GROUPS.

#### DOUBLE SHEET RAVIOLI MACHINE RV 30 - RV 50

- In one hour the RV30 version produces up to 30 kg of ravioli in strips that require manual separation, whilst the RV50 version up to 50 kg of separated ravioli
  - Stainless steel bodywork
  - Interchangeable moulds: different shapes using the same machine
  - Easy mould replacement
  - Sheet infeed by presses or cylinders
  - For ravioli with any soft fillings (meat, cheese, vegetables)
  - Easy regulation of filling amounts
- Included: standard mould for both versions, and stainless steel trolley for the RV50 version only  
On demand: different shaped moulds