

# RC 250-300 AR

MÁQUINA DE RAVIOLES A RELLENO CONTINUO SIN  
ASTA



rev. 0016.2411.36

## ■ Máquina de ravioles RC 250-300 AR

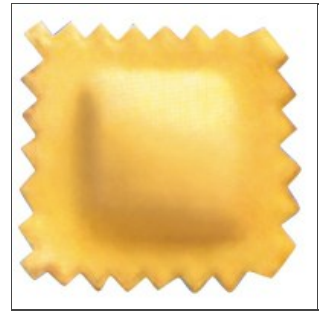
- Producción de ravioles a doble hoja (ancho hoja 250-300 mm)
- Doble grupo de laminación
- Velocidad rodillos calibradores regulables singularmente
- Alimentadoe relleno continuo a tornillo
- Doble cinta transportadora para la alimentación del molde (conbinable continuamente a una prensa)

# RC 250-300 AR

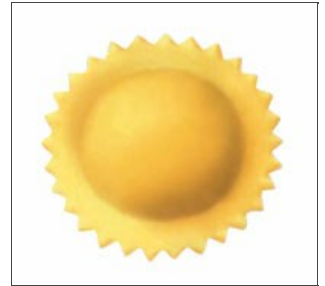
Máquina par la producción de raviolos a doble hoja, con relleno morbido de carne o vegetariano. El doble grupo de laminación superpuesto se coloca posteriormente para consentir el libre acceso al molde. Adecuadas cintas transportan automáticamente la hoja de masa de los rodillos al molde.

## Principales características técnicas:

- Basamento, estructura lateral y rodillos en acero inoxidable
- Moldes intercambiables para obtener distintos formatos: cuadrados, redondos, a medialuna, formatos especiales a pedido
- Doble grupo de laminación con regulación independiente del espesor de la hoja
- Velocidad rodillos calibradores regulables separadamente por medio de un variador mecánico
- Alimentadoe relleno continuo a tornillo, montado en el lado izquierdo de la máquina fácilmente desmontable para la limpieza, con variador electrónico de la velocidad
- Par de cintas transportadoras adaptadas a la hoja para la alimentación del molde
- Cinta transportadora producto terminado
- Partes en contacto con los alimentos en acero inoxidable y material no tóxico
- Armario equipos eléctricos en inox con todos los dispositivos de comando, control y seguridad
- Tablero de comando a bordo máquina



*Raviolos cuadrados a doble hoja*



*Raviolos redondos a doble hoja*



■ Máquina de raviolos RC 250-300 AR

# RC 250-300 AR



■ Raviolos cuadrados a doble hoja



■ Raviolos redondos a doble hoja

	RC 300 AR	RC 250 AR
<b>Producción horaria (kg/h)</b>	150-350	150-350
<b>Ancho hoja (mm)</b>	300	250
<b>Potencia instalada (kW)</b>	2.85	2.85
<b>Peso (kg)</b>	400	400
<b>Dimensiones (mm)</b>	975x905x1800	975x905x1800

RC 250 AR			RC 300 AR		
Gr	PZ/H	KG/H	Gr	PZ/H	KG/H
2.0	140.000	280	2.0	260.000	520
3.0	100.000	300	3.0	180.000	540
4.0	96.000	380	4.0	165.000	653
6.0	74.000	280	6.0	125.00	520
6.5	55.450	360	6.5	120.00	780
11.8	33.000	389	11.8	69.000	814
16.0	24.000	384	16.0	50.000	800

Dimensiones y datos técnicos serán comunicados sin empeño. La Storci S.p.A se reserva el derecho de modificarlos sin previo aviso. Los datos señalados son indicativos y dependen de las características de la hoja (espesor, elasticidad, etc.) y del relleno (composición, consistencia, densidad, etc.).



[facebook.com/storci.spa](https://facebook.com/storci.spa)



[youtube.com/@FAVAspAPastaEquipment](https://youtube.com/@FAVAspAPastaEquipment)



[linkedin.com/company/fava-s.p.a.](https://linkedin.com/company/fava-s.p.a.)

Fava S.p.A.  
Via IV Novembre, 29 - 44042 Cento (FE)  
phone: +39 051 6843411  
[www.favastorci.com](http://www.favastorci.com) - [info@fava.it](mailto:info@fava.it)

**FAVA**  
pasta equipment **Storci**