

RC 250-300 AR

RAVIOLATRICI A RIPIENO CONTINUO SENZA ASTE



rev. 0016.2411.36

■ Raviolatrice RC 250-300 AR

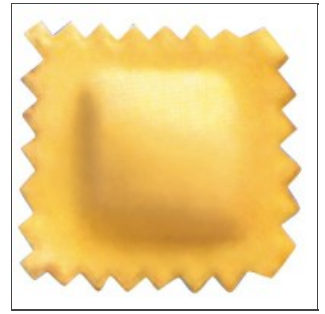
- Produzione di ravioli a doppia sfoglia (larghezza sfoglia 250-300 mm)
- Doppio gruppo di laminazione
- Velocità rulli calibratori regolabile separatamente
- Alimentatore ripieno continuo a vite
- Coppia di nastri trasportatori per l'alimentazione dello stampo (abbinabile in continuo ad una pressa)

RC 250-300 AR

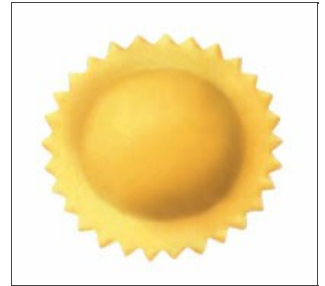
Macchine per la produzione di ravioli a doppia sfoglia, con ripieni morbidi di carne o di magro. Il doppio gruppo di laminazione sovrapposto è posizionato posteriormente per consentire il libero accesso allo stampo. Appositi nastri trasportano automaticamente la sfoglia di pasta dai rulli allo stampo.

Caratteristiche tecniche principali:

- Basamento, spalle e rulli in acciaio inossidabile
- Stampi intercambiabili per ottenere formati diversi: quadri, tondi, mezzaluna, formati speciali a richiesta
- Doppio gruppo di laminazione con regolazione indipendente dello spessore sfoglia
- Velocità rulli calibratori regolabile separatamente per mezzo di variatore meccanico
- Alimentatore ripieno continuo a vite, montato sul lato sinistro della macchina e facilmente smontabile per la pulizia, con variatore elettronico della velocità
- Coppia di nastri trasportatori adatti per le sfoglie per l'alimentazione dello stampo
- Nastro trasportatore prodotto finito
- Parti in contatto con l'alimento in acciaio inox e materiali atossici
- Armadio elettrico inox con tutti i dispositivi di comando, controllo e sicurezza
- Pulsantiera di comando a bordo macchina



Raviolo quadrato a doppia sfoglia



Raviolo tondo a doppia sfoglia



Raviolatrice RC 250-300 AR

RC 250-300 AR



■ Raviolo quadrato a doppia sfoglia



■ Raviolo tondo a doppia sfoglia

	RC 300 AR	RC 250 AR
Produzione oraria (kg/h)	150-350	150-350
Larghezza sfoglia (mm)	300	250
Potenza installata (kW)	2.85	2.85
Peso (kg)	400	400
Ingombro (mm)	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

Dimensioni e dati tecnici sono forniti senza impegno. La Storci S.p.A si riserva il diritto di modificarli senza preavviso. I dati riportati sono indicativi e dipendono dalle caratteristiche della sfoglia (spessore, elasticità, ecc.) e del ripieno (composizione, consistenza, densità, ecc.).



facebook.com/storci.spa



youtube.com/@FAVAspAPastaEquipment



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 - info@fava.it

FAVA
pasta equipment **Storci**