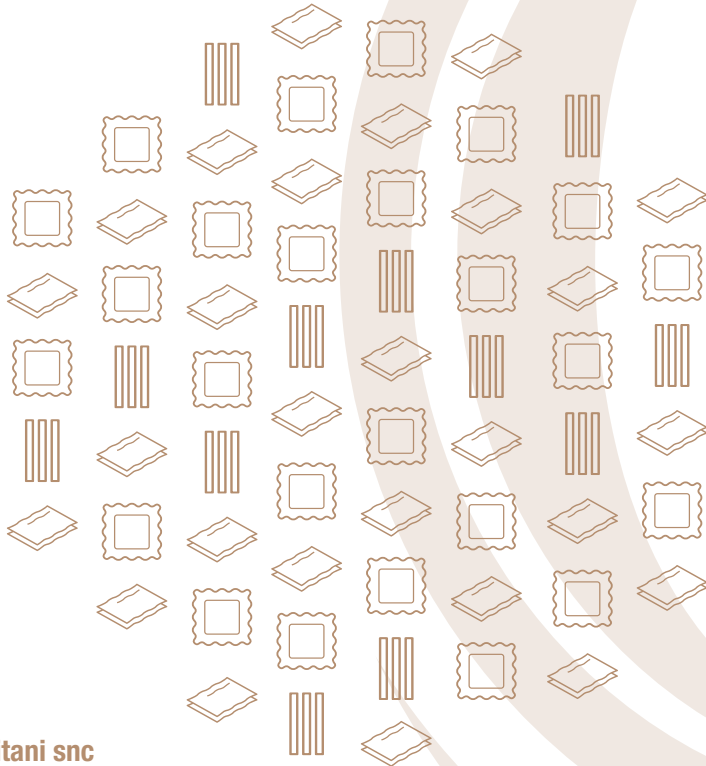


RS 120 - RS 160 - RS/TS 160 - RS 250 - RS/TS 250

Raviolatrice a doppia sfoglia

Double sheet ravioli machine



Capitani snc

Vicolo Novaia 10
22074 Lomazzo CO, Italy
T +39 0296778142
F +39 0296778193

info@capitanipastamaker.com
www.capitanipastamaker.com

RS 120 - RS 160 - RS/TS 160 - RS 250 - RS/TS 250

Raviolatrice a doppia sfoglia a stampi intercambiabili per la produzione di ravioli già separati con ripieni morbidi di carne, pesce, verdura e formaggio in diversi formati.

Tra le caratteristiche principali si possono evidenziare:

- rulli calibratori delle sfoglie con diametro maggiorato a mm 55 montati su cuscinetti esenti da lubrificazione
- alimentazione del ripieno con sistema a “torchietto” che consente di utilizzare ripieni morbidi, la quantità del ripieno regolabile durante la lavorazione
- innesto rapido degli stampi per la sostituzione del formato in pochi secondi consentendo un'estrema flessibilità di utilizzo della raviolatrice che diventa particolarmente adatta alla produzione di svariati formati nel medesimo ciclo produttivo
- sistema di formatura innovativo adottato sugli oltre 60 formati di stampi per ravioli staccati. Per ottenere una perfetta sigillatura delle sfoglie del raviolo e quindi evitare l'apertura e la fuoriuscita del ripieno durante la cottura è stato applicato un efficiente metodo di chiusura; durante la formatura del raviolo un particolare sistema di rilievi ricavati attorno alla sede del ripieno effettua una efficace espulsione del ripieno tra le sfoglie del bordo garantendo un'adeguata sigillatura
- nastro trasportatore per convogliare il prodotto finito sui cestelli. Struttura è carrellata esente da verniciatura e corredata da dispositivi di sicurezza a norma delle vigenti leggi
- opzionale: recupero scarti
- opzionale: sfarinatore
- opzionale: tagliapasta automatico per la produzione in automatico di sfoglia per lasagne, tagliatelle, tagliolini, capelli d'angelo e pappardelle, spaghetti alla chitarra. Questa apparecchiatura consente di predeterminare con precisione lo spessore, la lunghezza e la larghezza del taglio, gli stampi sono intercambiabili in pochi secondi

Double sheet ravioli machine with interchangeable molds for the production of already separated ravioli with soft fillings of meat, fish, vegetables and cheese in various sizes.

Among the main features one can highlight:

- calibrating rollers with diameter mm 55 mounted on lubricated-free bearings
- stuff dosage with a press system that allows the use of soft fillings. The amount of filling adjustable during processing
- rapid insertion of moulds to replace the shape in a few seconds, allowing for extreme flexibility of use of the ravioli machine, which is particularly suitable for the production of various sizes in the same production cycle
- innovative forming system adopted on over 60 moulds for production of detached ravioli. In order to obtain a perfect sealing of the ravioli leaves and to avoid leaking of the filling during cooking, an efficient closing method was applied. During the ravioli formation a special relief system around the filling seat performs an effective expulsion of the filling between the sheets of the board ensuring adequate sealing
- conveyor belt for conveying the finished product to the baskets. The structure is on wheels and is paint free and is equipped with safety devices in accordance with current laws
- optional: back roller for recovery of unused scraps
- optional: flouring duster
- optional: automatic pasta cutter production for lasagna sheets, noodles, tagliatelle, angel hair and pappardelle, guitar spaghetti. This equipment allows you to accurately determine the thickness, the length and the width of the cut, the moulds are interchangeable.

RS 120 - RS 160 - RS/TS 160 - RS 250 - RS/TS 250

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA



Mod.		RS 120	RS 160	RS/TS 160	RS 250	RS/TS 250
Larghezza sfoglia Sheet of pastry	mm.	120	160	160	250	250
Produzione oraria Ravioli Hourly ravioli production	Kg.	40/60	60/80	60/100	90/120	90/140
Produzione oraria Pasta Hourly pasta production	Kg.	--	--	50/80	--	80/120
Potenza motore Power	Kw	0,75	0,75	0,9	1,1	1,2
Ingombro Size	cm.	70x75x175	75x75x175	70x95x175	95x115x165	75x95x175
Peso Weight	Kg.	150	170	180	215	230
Tipo di produzione Use						

LEGENDA - LEGEND



Ristorazione - Restaurant



Produzione artigianale - Handcrafted pasta production



Produzione industriale - Industrial production