

Storci

PASTA MACHINERY

RC 250AR RC 300AR

RAVIOLATRICI DOPPIA SFOGLIA
DOUBLE PASTA SHEET RAVIOLI MACHINES



- **Doppio gruppo di laminazione**
- **Velocità rulli calibratori regolabile separatamente**
- **Alimentatore ripieno continuo a vite**
- **Alimentazione sfoglia in continuo da estrusore**

- **Double laminating group**
- **Calibrating rollers speed adjustable separately**
- **Continuous filling screw feeder device**
- **Continuous pasta sheet feeding by extruder**

RC 250AR

RC 300AR

Macchina 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, formati speciali a richiesta.
- Doppio gruppo di laminazione con regolazione indipendente dello spessore sfoglia.



For the production of double sheet ravioli with soft meat or cheese stuffing.

The superimposed twin laminating group set at the back allows free admittance to the die. Suitable conveyors convey the pasta sheet from rollers to die automatically.

Production technical features:

- Basement, sidewalls and rollers in stainless steel.
- Interchangeable dies to obtain different shapes, special shapes on request.
- Double laminating group with independent pasta sheet thickness adjustment.

- 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.
- 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.

- Calibrating rollers speed adjustable separately by mechanical variator.
- Continuous filling screw feeder device, set on the left side of the machine that can easily removed for cleaning, with electronic speed variator.
- Couple of conveyors for pasta sheets to feed the die.
- Parts in contact with food in stainless steel and nontoxic materials.
- Electric cabinet in stainless steel with all command, controls and safety devices, control push-button panel on board of the machine.

RC 250AR

Produzione oraria/ Hourly production	150-350 kg/h
Larghezza sfoglia / Pasta sheet width	250 mm
Potenza installata / Installed Power	2.85 kW
Peso / Weight	400 Kg
Ingombro / Size	975x905x1800 mm

RC 300AR

Produzione oraria/ Hourly production	150-350 kg/h
Larghezza sfoglia / Width	300 mm
Potenza installata / Installed Power	2.85 kW
Peso / Weight	400 Kg
Ingombro / Size	975x905x1800 mm

Dimensioni e dati tecnici sono forniti senza impegno. La Storci S.p.A si riserva il diritto di modificarli senza preavviso. Dimension and technical data are not binding. Storci S.p.A. reserves the right to modify them without notice.

Storci s.p.a.

Via Lemignano, 6 | 43044 Collecchio (Parma) Italy

ph. +39 0521 543611 | fax +39 0521 543621 | www.storci.com | storci@storci.com

