

RC 250-300 AR

MACHINES À RAVIOLIS AVEC FARCE CONTINUE SANS TIGES



rev. 0016.1808.27

■ Machine à raviolis RC 250-300 AR

- Production de raviolis à double feuille (largeur de la feuille 250-300 mm)
- Double groupe de laminage
- Vitesse rouleaux calibreurs réglables séparément
- Alimentateur à vis farce en continu
- Paire de convoyeurs pour l'alimentation du moule (combinable en continu à une presse)

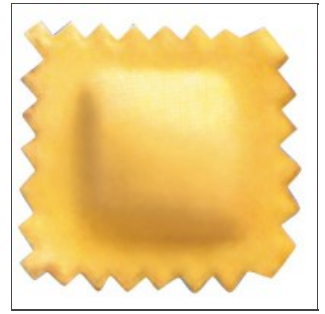
RC 250-300 AR

Machines pour la production de raviolis à double feuille, avec farces onctueuses à base de viandes ou sans viandes.

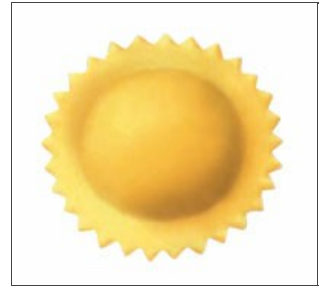
Le double groupe de laminage superposé est placé à l'arrière pour permettre d'accéder librement au moule. Des convoyeurs destinés à cet effet transportent automatiquement la feuille de pâte des rouleaux jusqu'au moule.

Principales caractéristiques techniques:

- Bâti, dossiers et rouleaux en acier inoxydable
- Moules interchangeables pour obtenir des formats différents : carrés, ronds, demi-lune et formats spéciaux sur demande
- Double groupe de laminage avec réglage indépendant de l'épaisseur de la feuille
- Vitesse des rouleaux calibreurs réglable séparément à l'aide d'un variateur mécanique
- Alimentateur à vis de farce en continu, monté sur le côté gauche de la machine et facilement démontable pour le nettoyage, avec variateur électronique de la vitesse
- Paire de convoyeurs indiqués pour les feuilles pour l'alimentation du moule
- Convoyeur du produit fini
- Parties en contact avec l'aliment en acier inox et matériaux non toxiques
- Armoire électrique inox avec tous les dispositifs de commande, contrôle et sécurité
- Pupitre de commande embarqué



Ravioli carré à double feuille



Ravioli rond à double feuille



■ Machine à raviolis RC 250-300 AR

RC 250-300 AR



■ Ravioli carré à double feuille



■ Ravioli rond à double feuille

	RC 300 AR	RC 250 AR
Production horaire (kg/h)	150-350	150-350
Largeur de la pâte (mm)	300	250
Puissance installée (kW)	2.85	2.85
Poids(kg)	400	400
Encombrement (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

Les dimensions et données techniques ne sont pas contraignantes. Storci S.p.A. se réserve le droit de les modifier sans préavis.
Les données mentionnées sont indicatives et elles dépendent des caractéristiques de la feuille (épaisseur, élasticité, etc.) et de la farce (composition, consistance, densité, etc).



facebook.com/storci.spa



youtube.com/user/StorciPastaMachinery



linkedin.com/company/storci-spa

Storci S.p.A.
via Lemignano, 6 - 43044 Collecchio (Parma)
phone: +39 0521 543611 fax: +39 0521 543621
www.storci.com - sales-storci@storci.com

