

R 540 C

MACHINES À RAVIOLIS À SIMPLE FEUILLE



rev. 0027.1808.32

■ R 540 C

- Production de pâtes farcies: raviolis à simple feuille (largeur de la feuille 540 mm)
- Système de formage du produit pincé «à plat»
- Alimentateur continu de la farce
- Cames et engrenages cimentés et trempés

R 540 C

Machines pour la production de pâtes farcies à simple feuille, à base de viande et de fromage. Robustes et fiables, ce sont les machines idéales pour la petite et grande industrie de pâtes fraîches.

Principales caractéristiques techniques:

- Moules interchangeables pour changer facilement et rapidement le format du produit
- Système de formage du produit pincé «à plat»
- Alimentateur continu de la farce intégré, facilement démontable pour le nettoyage
- Une paire de rouleaux lisses réglables en acier chromé et rectifié, équipés de motorisation indépendante
- Vitesse machine, alimentateur farce et rouleaux calibreurs réglables (convertisseur de fréquences)
- Dispositif de coupe des déchets
- Conception essentielle, cinématismes de commande séparés de la zone de travail
- Cames et engrenages cémentés et trempés
- Armoire des appareils électriques en acier inox, commandes sur pupitre séparé
- Dispositifs de commande, contrôle et sécurité conformes aux normes CE
- Potentiomètres de réglage vitesse inverseur, commande collective de réglage de la vitesse de la ligne



Cappelletto pinzato



Raviolo quadrato



■ R 540 C



■ Cappelletto pinzato



■ Raviolo quadrato

R 540 C	
Production horaire (kg/h)	250-450
Largeur de la pâte (mm)	540
Puissance installée (kW)	8.5
Poids (kg)	1450
Encombrement (mm)	1450x1500x1600

R 540 C					
		GR	PZ	N/MIN	KG/H
1	Tortellazzo	30	4	53	382
	Tortellone	10	7	130	546
	Tortellone	8	7	130	437
	Cappelletto	3.5	9	130	246
	Cappelletto mignon	2.5	9	130	176
	Disco volante (disque volant-pelmeno)	12	7	90	151
	Disco volante (disque volant-pelmeno)	16	4	75	162
2	Saccottino/robin Hood	4	7	65	328
	Saccottino/robin Hood	9	7	65	437
	Pansotto	8	6	130	665.2
	Demi-lune 45 mm	4.5	9	130	315.9
	Mezzagoccia	2.5	15	130	295.5
	Unghietta	1.5	17	130	198.9
	Carré 35x35 mm	5.2	11	130	446.2
	Carré 30x30 mm	3.5	13	130	345.9
	Carré 24x24 mm	2.7	15	130	315.9
	Carré 22x22 mm	2	17	130	265.2
Carré 17x17 mm	1.1	20	130	171.6	

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

