

Machine à ravioli double abaisse RS 09

La RS 09 est une machine pour la production de ravioli double abaisse soit séparés qu'en plaques, avec farces souples à base de viande ou fromage. Légère et maniable, elle se place dans les magasins et petits laboratoires de pâte fraîche.

Caractéristiques techniques principaux:

- Moules interchangeable pour obtenir formats différents: carrés, ronds, demi-lune; formats spéciaux sur demande.
- Doseur de la farce réglable avec machine en marche.
- Double couple de rouleaux calibreurs de diamètre 50mm avec réglage indépendant de l'épaisseur abaisse.
- Structure INOX avec parties en aluminium traitées; parties en contact avec l'aliment en acier INOX et matériaux non toxiques.
- Tapis roulant pour le déchargement du produit fini.



Machine	Unité	RS 09
Production horaire	Kg	60 - 100
Largeur abaisse	mm.	160
Dimensions	mm.	750 x 800 x 1640

