


# RC140-265



 **RC140** e **RC265** sono macchine efficienti e veloci, studiate per produrre cappelletti pinzati in differenti formati e, in alternativa, per produrre ravioli a sfoglia singola.

Per i formati disponibili vedere il catalogo Stampi & Trafile.

Il loro funzionamento è semplice ed efficiente; hanno la struttura esterna in alluminio anodizzato e le parti a contatto con la pasta in acciaio inox. Sono dotate di pannello comandi e sono conformi alle normative antinfortunistiche vigenti.

#### Caratteristiche:

- Macchine formatrici da alimentare con sfoglia ricavabile dal cilindro PIDUE o pressa P12 (per il modello **RC140**) e da pressa P30 (per il modello **RC265**).
- Per il lavoro in linea le macchine devono essere allestite con motore inverter e controllo alimentazione sfoglia.



Esempi di abbinamento RC 140 con i due sistemi per realizzare la sfoglia di base: cilindro P2 o pressa P12.

**1** RC140 con cilindro

**2** RC140 con estrusore



## Dati Tecnici RC140 - RC265



**Peso**

**Dimensioni** mm (AxBxC)

**Potenza motore**

**Produzione cappelletti** (secondo tipologia)

**Produzione ravioli** (secondo tipologia)

**Larghezza sfoglia**

**RC140**

200 Kg

720x1150x1530

2300 W

da 20 Kg/h

a 36 Kg/h

da 20 Kg/h

a 45 Kg/h

140 mm

**RC265**

240 Kg

850x1150x1530

2300 W

da 40 Kg/h


a 110 Kg/h

da 45 Kg/h

a 120 Kg/h

265 mm

# RC140-265

 **RC140** and **RC265** are very efficient machines, designed to produce pinched cappelletti in different shapes or to produce single sheet ravioli.

For all the available shapes, see [Moulds & Dies catalogue](#).


These machines' operation is simple and efficient; they are made of anodized aluminium in their external structure and the parts that are in contact with pasta are made of stainless steel. They are equipped with a control panel and they respect all accident prevention regulations in force.

#### Characteristics:

- Forming machines to be fed with pasta sheet coming out from PIDUE cylinder or P12 press (for RC140 model) and P30 press (for RC265 model).
- For the production in line, machines must be equipped with an inverter motor and with an electrical control for pasta sheet feeding.

#### Technical Data

	RC140	RC265
<b>Weight</b>	200 Kg	240 Kg
<b>Dimensions</b> mm (AxBxC)	720x1150x1530	850x1150x1530
<b>Motor power</b>	2300 W	2300 W
<b>Cappelletti production</b> (according to the shape)	da 20 Kg/h a 36 Kg/h	da 40 Kg/h a 110 Kg/h
<b>Ravioli production</b> (according to the shape)	da 20 Kg/h a 45 Kg/h	da 45 Kg/h a 120 Kg/h
<b>Pasta sheet width</b>	140 mm	265 mm

 **RC140** et **RC265** sont des machines rapides et efficaces, créées pour produire les cappelletti pincés en plusieurs formats ou pour produire les ravioli à une abaisse.

Pour les formats disponibles, voir le [catalogue Moules & Filières](#).


Leur fonctionnement est simple et efficace; leur structure externe est faite en aluminium anodisé et les parties qui sont en contact direct avec la pâte sont faites en acier inox. Elles sont équipées avec un tableau de contrôle et elles sont conformes aux normes en vigueur pour la prévention des accidents du travail.

#### Caractéristiques:

- Machines formatrices qui doivent être alimentées par l'abaisse qui est produite par le Cylindre PIDUE ou par la presse P12 (pour le modèle RC140) ou par la presse P30 (pour le modèle RC265).
- Pour le travail en ligne les machines doivent être équipées avec un moteur inverter et avec un contrôle de l'avancement de l'abaisse.

#### Données Techniques

	RC140	RC265
<b>Poids</b>	200 Kg	240 Kg
<b>Dimensions</b> mm (AxBxC)	720x1150x1530	850x1150x1530
<b>Puissance du moteur</b>	2300 W	2300 W
<b>Production de Cappelletti</b> (selon le format)	da 20 Kg/h a 36 Kg/h	da 40 Kg/h a 110 Kg/h
<b>Production de Ravioli</b> (selon le format)	da 20 Kg/h a 45 Kg/h	da 45 Kg/h a 120 Kg/h
<b>Largeur de l'abaisse</b>	140 mm	265 mm

 **RC140** und **RC265** sind effiziente, schnelle Maschinen für die Herstellung von Teigtaschen in verschiedenen Formaten oder Ravioli aus einem einzelnen Teigblatt.

Für die lieferbaren Formate wird auf den [Katalog Formen & Matrizen](#) verwiesen.

Ihre Betriebsweise ist einfach und effizient. Ihre äußere Struktur besteht aus eloxiertem Aluminium, alle Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen, bestehen aus Edelstahl. Sie sind mit einem Schaltfeld ausgestattet und entsprechen den geltenden Unfallschutzbestimmungen.


#### Eigenschaften:

- Formmaschine für die Beschickung mit Teigblättern aus der Walze PIDUE oder Presse P12 (für das Modell RC140) oder der Presse P30 (für das Modell RC265).
- Für den Betrieb in der Produktionslinie müssen die Maschinen mit Invertermotor und Kontrolle der Teigzufuhr ausgerüstet werden.

#### Technische Angaben

	RC140	RC265
<b>Gewicht</b>	200 Kg	240 Kg
<b>Abmessungen</b> mm (AxBxC)	720x1150x1530	850x1150x1530
<b>Motorleistung</b>	2300 W	2300 W
<b>Produktion Cappelletti</b> (je nach Typ)	da 20 Kg/h a 36 Kg/h	da 40 Kg/h a 110 Kg/h
<b>Produktion Ravioli</b> (je nach Typ)	da 20 Kg/h a 45 Kg/h	da 45 Kg/h a 120 Kg/h
<b>Breite Teigplatte</b>	140 mm	265 mm



 **RC140** y **RC265** son máquinas eficientes y rápidas, estudiadas para producir cappelletti plegados de varias formas y, como alternativa, raviolis de una hoja.

Para ver las formas disponibles, consúltese el catálogo [Moldes & Trefiladoras](#).


Su funcionamiento es sencillo y eficiente. Su estructura exterior es de aluminio anodizado y las partes en contacto con la masa son de acero inoxidable. Lleva cuadro de mandos y cumplen conformidad con las normas vigentes sobre prevención de riesgos laborales.

**Características:**

- Máquinas modeladoras alimentadas con masa en hoja sacadas del rodillo PIDUE o prensa P12 (modelo RC140) y de la prensa P30 (modelo RC265).
- Para trabajar en línea las máquinas deben ser preparadas con motor inverter y control de alimentación de la hoja.

*Datos Técnicos*

	<b>RC140</b>	<b>RC265</b>
<b>Peso</b>	200 Kg	240 Kg
<b>Tamaño</b> mm (AxBxC)	720x1150x1530	850x1150x1530
<b>Potencia del motor</b>	2300 W	2300 W
<b>Producción cappelletti</b> (según el tipo)	da 20 Kg/h a 36 Kg/h	da 40 Kg/h a 110 Kg/h
<b>Producción raviolis</b> (según el tipo)	da 20 Kg/h a 45 Kg/h	da 45 Kg/h a 120 Kg/h
<b>Ancho de la masa en hoja</b>	140 mm	265 mm

 **RC140** и **RC265** являются надёжными машинами, предназначены для производства «каппеллетти» различного формата и ravioli из одного листа.

Для полного ассортимента штампов [смотреть на каталог «Штампы и Матрицы»](#)

Они лёгкие в эксплуатации. Они сделаны из анодированного алюминия и все поверхности соприкасающиеся с продуктами сделаны из нержавеющей стали. Они оснащены панелей управления в соответствии с действующими нормами по безопасности.

**Характеристики:**

- формовочные машины, для которых нужна лента теста изготовленная либо на машине PIDUE либо на прессе P12 (для модели RC140) и на прессе P30 (для модели RC265).
- Для совместной работы машины должны быть оснащены инвертором и устройством контроля скорости подачи листа теста.

*Технические данные*

	<b>RC140</b>	<b>RC265</b>
<b>Вес</b>	200 Kg	240 Kg
<b>Габарит</b> mm (AxBxC)	720x1150x1530	850x1150x1530
<b>Установленная мощность</b>	2300 W	2300 W
<b>«Каппеллетти» производительность</b> (в зависимости от формата)	da 20 Kg/h a 36 Kg/h	da 40 Kg/h a 110 Kg/h
<b>Равиоли производительность</b> (в зависимости от формата)	da 20 Kg/h a 45 Kg/h	da 45 Kg/h a 120 Kg/h
<b>Ширина листа теста</b>	140 mm	265 mm