


RST160-250



 **RST160** e **RST250** sono raviolatrici a doppia sfoglia e stampi intercambiabili **1** per la produzione di ravioli già separati con ripieni morbidi di carne, formaggio, verdura, pesce, in diversi formati (quadrati, tondi, semitondi, triangolari, a forma di pesce, fungo, fiore, cuore, ecc...).

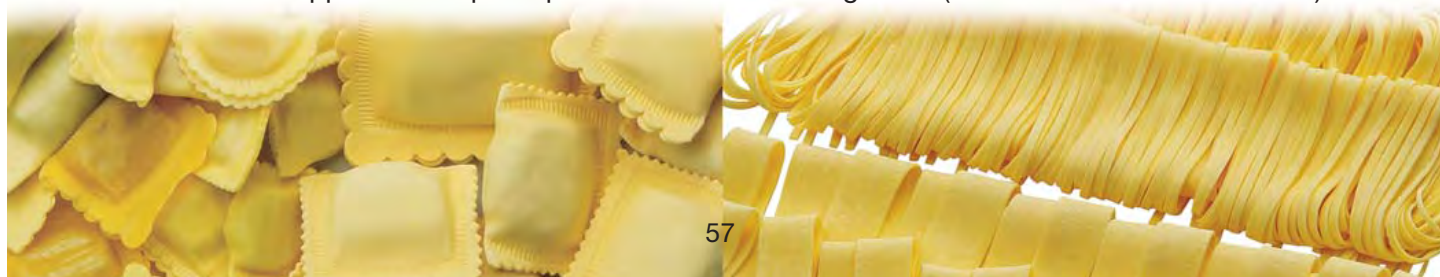
Per i formati disponibili vedere il catalogo Stampi & Trafile.

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:

- Rulli calibratori delle sfoglie con diametro 55 mm montati su cuscinetti
- Innesto rapido dello stampo nella raviolatrice
- Alimentazione del ripieno a pistone (quantità regolabile durante la lavorazione)
- Nastro trasportatore per convogliare il prodotto finito sui cestelli
- Lavorazione a doppia velocità per la produzione di ravioli e tagliatelle (se dotata di TAGLIA SFOGLIA)

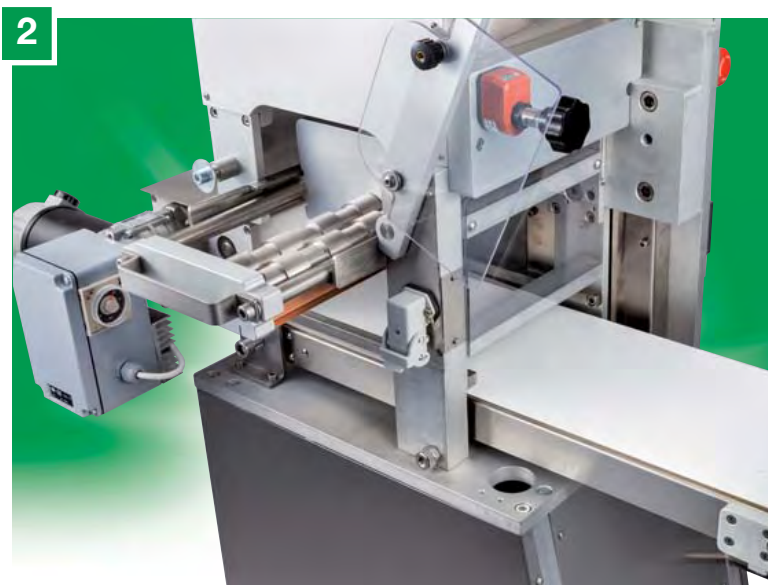
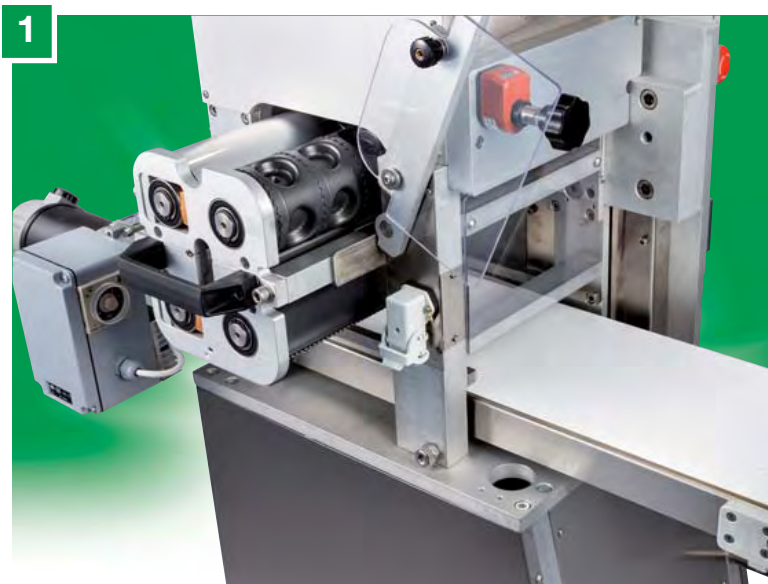


Accessori

2 Tagliasfoglia

Su richiesta, le raviolatrici **RST160** e **RST250** possono essere fornite con apparecchiature per la produzione di pasta lunga (tagliatelle, tagliolini, papardelle, lasagne, spaghetti alla chitarra con spessore variabile) con stampi intercambiabili.

È possibile regolare lo spessore della sfoglia e variare elettronicamente la lunghezza del taglio trasversale.



Dati Tecnici RST160 - RST250



Peso senza stampi

Dimensioni mm (AxBxC)

Potenza motore

Larghezza sfoglia

Produzione ravioli

Produzione pasta lunga

RST160

142 Kg

600x1220x2040

900 W

160 mm

80 Kg/h

50 Kg/h

RST250

195 Kg

600x1220x2040


900 W

250 mm

120 Kg/h

70 Kg/h

RST160-250

 **RST160** and **RST250** are Ravioli machines working with double pasta sheet and interchangeable moulds for producing pre-cut ravioli with soft fillings made of meat, cheese, vegetables, fish,.. and having different shapes (square, round, half-moon, triangle, fish-shaped, mushroom-shaped, flower-shaped, heart-shaped, etc.).

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:**
- pasta sheet calibrating rollers having a diameter of 55 mm assembled on bearings
 - fast assembly of moulds inside the ravioli machine
 - piston type filling feeding (adjustable quantity during machine operation)
 - belt for conveying the final product on trays
 - double speed for producing ravioli and tagliatelle (if it is equipped with the PASTA SHEET CUTTING UNIT).

Accessories


Pasta sheet cutting unit

On request, **RST160** and **RST250** Ravioli machines can be supplied with a long pasta production device (for tagliatelle, tagliolini, pappardelle, lasagne, "spaghetti alla chitarra", ... with a variable thickness) with interchangeable moulds.

It is possible to adjust pasta sheet thickness and length.

Technical Data

	RST160	RST250
Machine weight (without moulds)	160 Kg	195 Kg
Dimensions mm (AxBxC)	600x1220x2040	600x1220x2040
Motor power	900 W	900 W
Pasta sheet width	160 mm	250 mm
Ravioli production	80 Kg/h	120 Kg/h
Long pasta production	50 Kg/h	70 Kg/h

 **RST160** et **RST250** sont des machines à ravioli à double abaisse et moules interchangeables pour la production de ravioli déjà détachés avec des farces souples de viande, fromage, légumes, poisson, .. en différents formats (carré, rond, demi lune, triangle, en forme de poisson, champignon, fleur, etc. ..). Pour les formes 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:**
- Rouleaux abaissant de la pâte 55 mm de diamètre montés aux roulements
 - Enclenchement rapide du moule dans la machine à ravioli
 - Alimentation de la farce à pression (quantité réglable avec la machine en marche)
 - Tapis roulant pour transporter le produit sur les plateaux
 - Travail à double vitesse pour produire les ravioli et les tagliatelles (si la machine est équipé avec un GROUPE DE COUPE).


Accessoires

Groupe de coupe pour abaisse et tagliatelle

Sur demande, les machines à Ravioli **RST160** et **RST250** peuvent être fournies avec des groupes pour la production de pâtes longues (tagliatelle, tagliolini, pappardelle, lasagne, "spaghetti alla chitarra", ... avec des épaisseurs variables) grâce aux moules interchangeables.

Données Techniques

	RST160	RST250
Poids (sans les moules)	160 Kg	195 Kg
Dimensions mm (AxBxC)	600x1220x2040	600x1220x2040
Puissance du moteur	900 W	900 W
Largeur de l'abaisse	160 mm	250 mm
Production de Ravioli	80 Kg/h	120 Kg/h
Production de pâtes longues	50 Kg/h	70 Kg/h

 **RST160** und **RST250** sind Raviolimaschinen mit doppeltem Teigblatt und auswechselbaren Formen für die Herstellung von schon getrennten Ravioli mit weichen Füllungen, z.B. mit Fleisch, Käse, Gemüse, Fisch, in verschiedenen Formaten (quadratisch, rund, halbrund, dreieckig, in Fisch-, Pilz-, Blumen-, Herzform usw.).

Für die erhältlichen 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:**
- Kalibrierwalzen für die Teigblätter mit 55 mm Durchmesser, auf Lagern montiert
 - Steckanschluss für das Einsetzen der Form in die Maschine
 - Beschickung der Füllung mit Kolben (Füllmenge bei laufender Maschine regulierbar)
 - Transportband für die Beförderung des Fertigprodukts in Körbe
 - Bearbeitung mit zwei Geschwindigkeitseinstellungen für die Herstellung von Ravioli und Tagliatelle (wenn mit Teigschneider ausgerüstet).


Zubehör

Teigschneider

Auf Wunsch können die Raviolimaschinen **RST160** und **RST250** mit Zusatzvorrichtungen für die Herstellung von langen Nudelformaten ausgerüstet werden (Tagliatelle, Tagliolini, Pappardelle, Lasagne, Spaghetti alla chitarra mit einstellbarer Dicke), dafür sind auswechselbare Formen erhältlich. Die Plattendicke und die Länge des Querschnitts können elektronisch reguliert werden.

Technische Angaben

	RST160	RST250
Gewicht ohne Formen	160 Kg	195 Kg
Abmessungen mm (AxBxC)	600x1220x2040	600x1220x2040
Motorleistung	900 W	900 W
Teigplattenbreite	160 mm	250 mm
Ravioliproduktion	80 Kg/h	120 Kg/h
Produktion von langen Nudeln	50 Kg/h	70 Kg/h

 **RST160** y **RST250** son máquinas para preparar raviolis de doble hoja con moldes intercambiables para producir raviolis ya separados con rellenos tiernos de picadillo de carne, de queso, de verdura o de pescado de varias formas (cuadrados, redondos, semiredondos, triangulares, con forma de pez, de seta, de corazón, etc.).

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. Llevan cuadro de mandos y cumplen conformidad con las normas vigentes sobre prevención de riesgos laborales.

- Características:**
- Rodillos calibradores de las masas en hoja, de 55 mm de diámetro montados sobre cojinetes
 - Acoplamiento rápido del molde en la máquina para raviolis
 - Alimentación del relleno por pistón (cantidad regulable durante la elaboración)
 - Cinta transportadora para llevar el producto acabado hasta las cestas
 - Elaboración de doble velocidad para producir raviolis y tallarines anchos (si está provista de CORTAHOJA).

Accesorios


Cortahoja

A petición, las máquinas para raviolis **RST160** y **RST250** pueden ser suministradas con equipos para producir pasta larga (tallarines anchos, tallarines finos, pappardelle (fettuccini anchos), lasañas, espaguetis a la guitarra de espesor variable) con moldes intercambiables.

Es posible regular el espesor de la hoja y cambiar electrónicamente la longitud del corte transversal.

Datos Técnicos

	RST160	RST250
Peso sin moldes	160 Kg	195 Kg
Tamaño mm (AxBxC)	600x1220x2040	600x1220x2040
Potencia del motor	900 W	900 W
Ancho de la hoja	160 mm	250 mm
Producción raviolis	80 Kg/h	120 Kg/h
Producción pasta larga	50 Kg/h	70 Kg/h

 **RST160** и **RST250** являются машинами для приготовления отдельных ravioli из двух листов и с системой сменных штампов, с различными начинками (мясо, сыр, овощи, рыба) и в различных форматах (квадратные, круглые, полукруглые, трёхугольные, ...).

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 панелью управления в соответствии с действующими нормами по безопасности.

- Состоит из:**
- калибровочные валики диаметром мм 55, смонтированные на подшипниках, для получения листа теста желаемой толщины
 - система быстрой смены штампа
 - поршневая подача начинки (количество начинки регулируется в рабочем режиме)
 - транспортёрная лента для выхода ravioli
 - двойная скорость для приготовления лапши (если машина снабжена БЛОКОМ ДЛЯ РЕЗКИ ЛАПШИ)

Насадки

Блок для резки лапши

По заказу, машины RST160 и RST250 могут быть укомплектованы блоком для производства длинных плоских макаронных изделий (тальятелле, тальолини, паппарделле, лазаньи, ...) со сменных штампов.

Возможно регулировать толщину листа теста и длину продукта.

Технические данные

	RST160	RST250
Вес машины (без штампов)	160 Kg	195 Kg
Габарит mm (AxBxC)	600x1220x2040	600x1220x2040
Установленная мощность	900 W	900 W
Ширина листа теста	160 mm	250 mm
Равиоли производительность	80 Kg/h	120 Kg/h
Длинные макароны производительность	50 Kg/h	70 Kg/h