

RST160

LARGHEZZA SFOGLIA

Pasta sheet width Largeur de l'abaisse
Teigbreite Ancho de la lamina de masa

mm. 160

PRODUZIONE RAVIOLI

Ravioli production Production de raviolis
Ravioli Produktion Producción de "Ravioles"

80 Kg./h

PRODUZIONE PASTA LUNGA

Long pasta output Production de pates longues
Lange Nudeln Produktion Producción de pasta larga

50 Kg./h

POTENZA MOTORE

Power Puissance
Antriebsleistung Potencia motores

0,82 Kw

PESO SENZA STAMPI

Weight without moulds Poids sans moules
Gewicht ohne Matrizen Peso sin moldes

160 Kg.

INGOMBRO

Machine sizes Encombrement machine
Maschinenabmessungen Dimensiones de la maquina

mm. 1160 x 700 x 2100

RST250

LARGHEZZA SFOGLIA

Pasta sheet width Largeur de l'abaisse
Teigbreite Ancho de la lamina de masa

mm. 250

PRODUZIONE RAVIOLI

Ravioli production Production de raviolis
Ravioli Produktion Producción de "Ravioles"

120 Kg./h

PRODUZIONE PASTA LUNGA

Long pasta output Production de pates longues
Lange Nudeln Produktion Producción de pasta larga

70 Kg./h

POTENZA MOTORE

Power Puissance
Antriebsleistung Potencia motores

1,2 Kw

PESO SENZA STAMPI

Weight without moulds Poids sans moules
Gewicht ohne Matrizen Peso sin moldes

195 Kg.

INGOMBRO

Machine sizes Encombrement machine
Maschinenabmessungen Dimensiones de la maquina

mm. 1160 x 700 x 2100

*il piacere di fare la pasta
pasta pleasure.*



RST160 RST250



la monferrina
macchine per **pasta** machines

VIA STATALE 27/A - 14033 CASTELL'ALFERO - AT - ITALIA - T. +39.0141.29.60.47 - FAX +39.0141.29.61.34
www.la-monferrina.com info@la-monferrina.com

la monferrina
macchine per **pasta** machines

Raviolatrice a doppia sfoglia a stampi intercambiabili per la produzione di ravioli già separati con ripieni morbidi di carne, pesce, verdura, formaggio, ecc., in diversi formati (quadrati, tondi, semitondi, triangolari, pesce, fungo, fiore, cuore, ecc.).

Le caratteristiche principali sono: rulli calibratori delle sfoglie con diametro mm 55 montati su cuscinetti, innesto rapido dello stampo nella raviolatrice, alimentazione del ripieno con sistema a "torchietto", quantità del ripieno regolabile durante la lavorazione, nastro trasportatore per convogliare il prodotto finito sui cestelli, struttura carrellata esente da verniciatura corredata da dispositivi di sicurezza a norma delle vigenti leggi. A richiesta, la raviolatrice può essere fornita con un'apparecchiatura per la produzione di pasta lunga (tagliatelle, tagliolini, pappardelle, lasagne, spaghetti alla chitarra con spessore variabile) con stampi intercambiabili, regolazione spessore sfoglia e variazione elettronica della lunghezza del taglio trasversale. La macchina lavora a doppia velocità per la produzione di ravioli e tagliatelle.

Double sheet ravioli machine with interchangeable moulds for the production of already cut ravioli stuffed with meat, fish, cheese and vegetables in different shapes as square, round, half-moon, triangle, fish, mushroom, etc.

The machine main features are: cylinders assembled on bearings 55 mm. in diameter to adjust the pasta sheet thickness, quantity of filling adjustable when machine is running, easy-change of moulds, conveyor belt for transport of the final product. Unpainted stainless steel structure with all safety devices complying with the current international safety standards. On request the ravioli machine may be supplied with a device for long pasta production (tagliatelle, tagliolini, lasagne, square spaghetti all with adjustable thickness) with interchangeable moulds and adjustable cutting length. Machine with double speed for ravioli or tagliatelle production.

RST160 RST250

Machine a moules interchangeable pour la production de ravioli a double abaisse séparés avec farce de viande, légumes, fromage, poisson, etc., en divers formats (carrés, ronds, demi-cercle, triangle, poisson, champignon, etc.).

Les caractéristiques principales sont: la quantité de farce est réglable avec la machine en marche, le remplacement des moules se fait rapidement et facilement, les rouleaux abaissant de la pate sont 55 mm de diamètre et montés aux roulements, tapis roulant a réception du produit fini, la structure sur chariot est en acier inox et est équipée de dispositifs de sécurité aux normes des lois en vigueur. Sur demande, la machine a raviolis peut être équipée d'un accessoire pour la production de pâtes longues (tagliatelles de différente largeur, lasagnes, spaghettis "alla chitarra" de différente épaisseur) avec réglage de l'épaisseur de l'abaisse, variation électronique de la longueur du coupe transversale. La machine travaille a double vitesse pour la production de raviolis et de tagliatelles.

Maschine mit auswechselbaren Matrizen für die Herstellung von einzelnen Ravioli mit doppeltem Teigblatt in verschieden Formaten (Viereck, Rund, Halbmond, Dreieck, Fisch, Pilz) mit weichen Füllungen aus Fleisch, Quark oder Fisch.

Die grundlegenden Charakteristiken sind die folgenden: Die Kalibrierwalzen der Einfüllmenge erfolgt bei laufender Maschine, Transportband zum Abtransport der Fertigerzeugnisse, das Auswechseln der Matrizen geht rasch und sehr einfach. Die fahrbare Struktur besteht aus rostfreiem Stahl und ist gemäß den geltenden Gesetzen mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Die Ravioli Maschine kann auf Wunsch mit einem Zusatz für die Herstellung langer Teigwaren mit verschieden Dicke (Tagliatelle, Tagliolini, Pappardelle, Lasagna, Spaghetti alla chitarra), elektronischer Einstellung der Schnittlänge und Doppelgeschwindigkeit für Ravioli und Tagliatelle geliefert werden.

Raviolera a "doble lámina de masa", con Moldes intercambiables para la producción de "Ravioles sueltos a granel". Utiliza rellenos suaves de: Carne, Pescado, Verdura, Queso, etc., en sus distintos Formatos: ("Cuadrado", "Redondo", "Semi-redondo", "Triangular", "Pez", "Hongo", "Flor", "Corazón", etc.).

Las características principales son: Los Cilindros Calibradores de la lámina de masa tienen un diámetro de 55 mm., montados sobre Cojinetes, cambio rápido del Molde en la Raviolera, alimentación del relleno con sistema a presión, posibilidad de regular la cantidad de relleno durante la elaboración, Cinta Transportadora para hacer avanzar el producto terminado, Estructura exenta de pintura y con Dispositivo de seguridad de acuerdo a las Normas de las Leyes vigentes. A pedido, la máquina Raviolera puede ser equipada con un Dispositivo para la producción de Pastas "Largas": (Formatos: "Tagliolini", "Pappardelle", "Lasagna" y "Spaghetti a la Guitarra" - con espesores variables), con Moldes intercambiables, regulación del espesor de la lámina de masa y variación electrónica del largo del corte transversal. La máquina trabaja a doble velocidad en la producción de "Ravioles" y "Tagliatelle".

