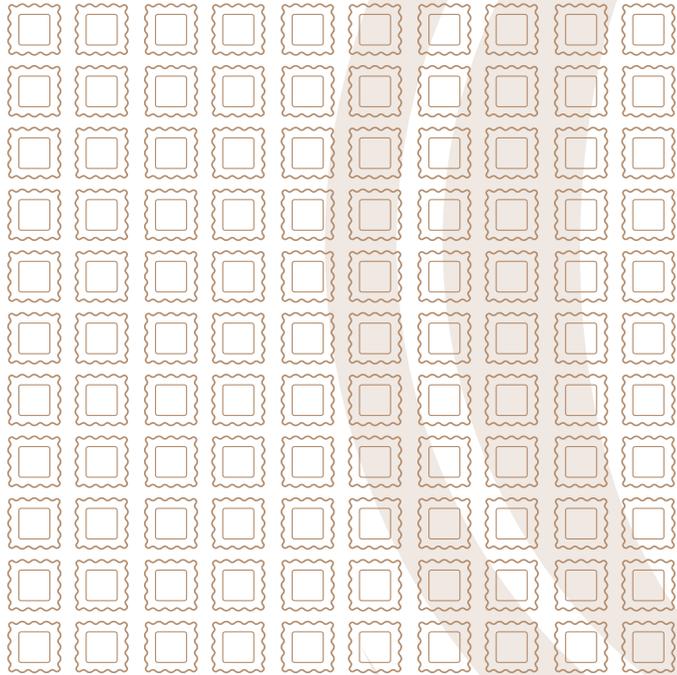


RSC 250

Raviolatrice a doppia sfoglia a ripieno continuo

Continuous filling ravioli machine



Capitani snc

Vicolo Novaia 10
22074 Lomazzo CO, Italy
T +39 0296778142
F +39 0296778193

info@capitanipastamaker.com
www.capitanipastamaker.com

RSC 250

Raviolatrice a doppia sfoglia a stampi intercambiabili per la produzione di ravioli con ripieni morbidi di carne, verdura e formaggio in diversi formati. Caratteristiche principali:

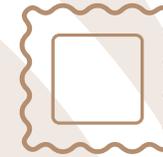
- rulli calibratori delle sfoglie con \varnothing mm 55 montati su cuscinetti esenti da lubrificazione
- sistema a coclea per l'alimentazione in continuo di ripieni morbidi
- gestione automatica della quantità di produzione con inverter per il controllo della velocità di laminazione della sfoglia
- inverter per la gestione della velocità della coclea e la regolazione della quantità di ripieno
- pratico convogliatore laterale per alimentare l'imbuto della raviolatrice in continuo. Il ripieno viene diretto sulla coclea senza dover fermare il macchinario
- facile rimozione dell'imbuto e della coclea per velocizzare la pulizia
- posizionamento degli organi di trasmissione nella parte superiore della macchina per ridurre gli interventi di manutenzione e ottenere un preciso allineamento e una stabilità di rotazione della coclea anche con i ripieni più duri
- innesto rapido degli stampi per la sostituzione del formato in pochi secondi consentendo un'estrema flessibilità di utilizzo della raviolatrice
- sistema di formatura innovativo adottato su tutti gli stampi ravioli. Per ottenere una perfetta sigillatura delle sfoglie ed evitare la fuoriuscita del ripieno durante la cottura un particolare sistema di rilievi ricavati attorno alla sede del ripieno effettua l'espulsione del ripieno tra le sfoglie del bordo
- nastro trasportatore per convogliare i ravioli nei cestelli
- optional: sfarinatore, recupero scarti, tagliapasta automatico per la taglio di sfoglia per lasagne, tagliatelle, tagliolini, capelli d'angelo e pappardelle, spaghetti alla chitarra. L'apparecchiatura predetermina con precisione spessore, lunghezza e larghezza del taglio, lo stampo è intercambiabile in pochi secondi

Double sheet ravioli machine with interchangeable moulds for the production of ravioli with soft fillings of meat, fish, vegetables and cheese in various sizes. Main features:

- calibrator rollers \varnothing 55 mm mounted on lubricated-free bearings
- feed filling system with auger for continuous feeding of soft stuffs
- automatic management of the production quantity of ravioli with inverter for controlling the lamination speed
- inverter for automatic speed control of the auger to adjust the amount of filling
- handy side conveyor for feeding the funnel of the ravioli machine. The filling is challenged to the auger without having to stop the machine
- easy removal of the funnel and auger to speed up cleaning
- placement of all transmission and motorizing elements at the top of the machine to reduce maintenance and achieve precise alignment and rotation stability of the auger even with tougher filling
- rapid insertion of moulds to replace the size in few seconds for the production of various sizes in the same production cycle
- innovative forming system adopted on all ravioli moulds to obtain a perfect sealing of the ravioli leaves and avoid leaking of the filling during cooking. A special relief system around the filling seat performs an effective expulsion of the stuff by the ravioli edge by ensuring proper sealing
- conveyor belt for conveying ravioli to the baskets
- optional: pasta waste recovery device, flour duster and automatic pasta cutter for production of lasagna sheets, noodles, angel hair, pappardelle, guitar spaghetti. The cutter accurately determines thickness, length and width of the cut, the mould is interchangeable in a few seconds

RSC 250

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA



Mod.	RSC 250	
Larghezza sfoglia Sheet of pastry	mm.	250
Produzione oraria Ravioli Hourly ravioli production	Kg.	150/250
Potenza motore Power	Kw	2,3
Ingombro Size	cm.	95x110x190
Peso Weight	Kg.	290
Tipo di produzione Use		

LEGENDA - LEGEND



Ristorazione - Restaurant



Produzione artigianale - Handcrafted pasta production



Produzione industriale - Industrial production