

RC 250-300 AR

АППАРАТЫ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАВИОЛИ С
НЕПРЕРЫВНОЙ ПОДАЧЕЙ НАЧИНКИ БЕЗ ШТОКОВ



rev. 0016.2405.35

■ Аппарат для изготовления ravioli RC 250-300 AR

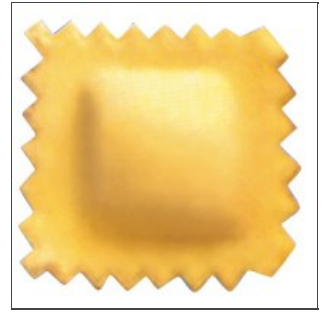
- Изготовление ravioli из двойного слоя теста (ширина листа 250-300 мм)
- Двойной блок ламинирования
- Отдельная регулировка калибровочных валиков
- Шнековое устройство непрерывной подачи начинки
- Пара конвейерных лент подачи в штамп (может использоваться вместе с непрерывным прессом)

RC 250-300 AR

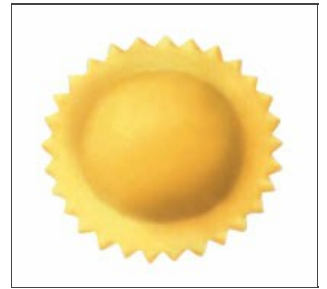
Аппараты для изготовления ravioli из двойного слоя теста с мягкой начинкой из мяса или постных продуктов. Блок ламинирования, установленный сверху и сзади для обеспечения свободного доступа к штампу. Специальные ленты автоматической подачи листов теста из валков в штамп.

Основные технические характеристики:

- Станина, буртики и валки из нержавеющей стали
- Взаимозаменяемые штампы для производства различных форматов: квадратных, круглых, в форме полумесяца, а также особых по запросу
- Двойной блок ламинирования с независимой регулировкой толщины листа
- Отдельная регулировка калибровочных валков посредством механического регулятора
- Шнековое устройство непрерывной подачи начинки, установленное с левой стороны машины и легко снимаемое для чистки, электронный регулятор скорости
- Пара конвейерных лент для подачи листов теста в штамп
- Конвейерная лента для готовой продукции
- Контактующие с продуктом части из нержавеющей стали и нетоксичных материалов
- Электрический шкаф из нержавеющей стали, содержащий все органы управления, контроля и защиты
- Кнопочная панель управления на аппарате



Квадратный raviolo из двойного листа



Круглый raviolo из двойного листа



■ Аппарат для изготовления ravioli RC 250-300 AR

RC 250-300 AR



■ Квадратный raviolo из двойного листа



■ Круглый raviolo из двойного листа

	RC 300 AR	RC 250 AR
Часовая производительность	150-350	150-350
Часовая производительность (кг/ч)		
Ширина листа теста (мм)	300	250
Установленная мощность (кВт)	2.85	2.85
Вес (кг)	400	400
Габаритные размеры (мм)	975x905x1800	975x905x1800

RC 250 AR			RC 300 AR		
Г	ШТ./Ч	КГ/Ч	Г	ШТ./Ч	КГ/Ч
2.0	140.000	280	2.0	260.000	520
3.0	100.000	300	3.0	180.000	540
4.0	96.000	380	4.0	165.000	653
6.0	74.000	280	6.0	125.00	520
6.5	55.450	360	6.5	120.00	780
11.8	33.000	389	11.8	69.000	814
16.0	24.000	384	16.0	50.000	800

Размеры и технические данные являются необязательными. Компания Storci Spa оставляет за собой право изменять их без предварительного уведомления. Приведенные данные являются приблизительными и зависят от характеристик листа (толщина, эластичность и т.д.) и начинки (состав, плотность, густота и т.д.).



facebook.com/storci.spa



youtube.com/user/StorciPastaMachinery



linkedin.com/company/storci-spa

Storci S.p.A.
via Lemignano, 6 - 43044 Collecchio (Parma)
телефон: +39 0521 543611 факс98: +39 0521 543621
www.storci.com.ru - sales-storci@storci.com

