

RAVIOLATRICE FR160

Raviolatrice à double feuille



La raviolatrice offre un contrôle total sur votre produit final.

En plus du système de moules interchangeable qui permet le remplacement du format en quelques secondes, elle dispose également d'un réglage d'épaisseur de feuille et de quantité de farce d'une grande précision.

Son coupe-pâte automatique (en option) offre la possibilité de produire tous types de pâtes longues (feuilles de lasagne, tagliatelles, pappardelles, spaghetti alla chitarra etc...) avec l'épaisseur et la longueur souhaitées.

La machine peut s'équiper d'une farineuse automatique pour saupoudrer les raviolis et pâtes longues à la sortie du tapis.

Modèle	FR160	FR160 CP
Largeur de feuille	160 mm	160 mm
Production horaire ravioli	60/80 Kg	60/80 Kg
Production horaire pâte	--	50/80 Kg
Puissance moteur	0,75 Kw	0,75 Kw
Dimensions	75x75x175 cm	75x95x175
Poids	170 Kg	180 Kg
Alimentation électrique	380V	380V

