

RAVIOLATRICE FR250

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	FR250	FR250 CP
Largeur de feuille	250 mm	250 mm
Production horaire ravioli	90/120 Kg	90/120 Kg
Production horaire pâte	--	80/120 Kg
Puissance moteur	1,1 Kw	1,1 Kw
Dimensions	95x115x165 cm	75x95x175 cm
Poids	215 Kg	230 Kg
Alimentation électrique	380V	380V

