



RAVIOLATRICI A DOPPIA SFOGLIA E POMPE RIPIENO

***DOUBLE SHEET
RAVIOLI MACHINES
AND STUFFING PUMPS***





RAVIOLATRICI A DOPPIA SFOGLIA

DOUBLE SHEET RAVIOLI MACHINES



Raviolatrici per la produzione di vari formati di ravioli a doppia sfoglia, disponibili nella versione con sistema di alimentazione del ripieno tramite pistone e in continuo con pompa esterna.

INNOVATIVE

Stampi intercambiabili a due rulli di facile sostituzione, provvisti di sistema meccanico a camme per l'estrazione del prodotto e contro-rullo fisso in macchina, per consentire una miglior pulizia rispetto ai sistemi tradizionali a quattro rulli e per mantenere costante la fase di taglio del prodotto. Possibilità di lavorare con differenti spessori di sfoglia per lo stesso stampo e realizzare anche prodotti con sfoglia a velo (25 centesimi di millimetro). Sistema brevettato di pre-formatura della sfoglia per garantire il riempimento ottimale del raviolo, anche con ripieni morbidi. Controllo completo delle funzionalità della macchina tramite motoriduttori indipendenti comandati da inverter per la regolazione della velocità dello stampo, dei rulli calibratori e del ripieno.

AFFIDABILI

Struttura, carrozzeria e rulli calibratori in acciaio inox AISI304. Meccanica montata su cuscinetti a rulli e separata dai fianchi, per evitare possibili infiltrazioni di pasta nei componenti meccanici. Tutte le parti a contatto con il prodotto sono realizzate in acciaio inox AISI 304 o in materiali plastici compatibili con gli alimenti. Macchine progettate secondo le più recenti normative europee sulla sicurezza.

Ravioli machines for the production of various shapes of double sheet ravioli, available with built-in piston feeding system for filling or with external stuffing pump for continuous operations.

INNOVATIVE

Easily interchangeable molds with two rollers, fitted with mechanical cam system for the extraction of the product and counterpressure rollers fixed in the machine, to allow a better cleaning than conventional systems with four rollers, and to constantly keep the cut of the product in phase.

The machine can process different sheet thicknesses with the same mold and create products with extremely thin sheet (sfoglia a velo, 25 hundredths of a millimeter).

Patented system for pre-shaping the sheet to ensure optimum filling of ravioli, even with soft fillings.

Complete control of the functionalities of the machine through independent gearmotors controlled by inverters for regulating the speed of the mold, of the calibrating rollers and of the filling.

RELIABLE

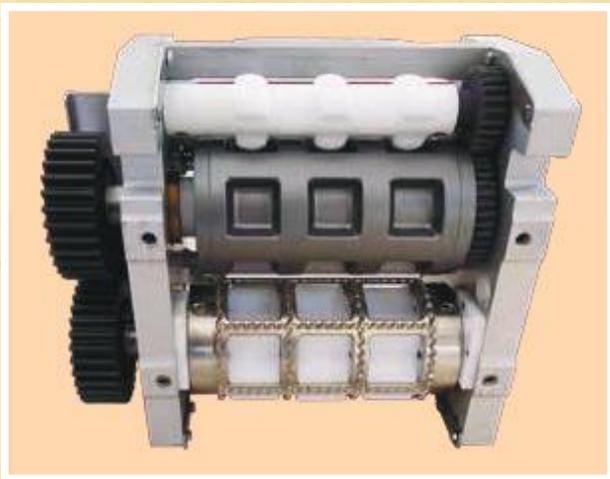
Frame, bodywork and calibrating rollers in AISI304 stainless steel.

Mechanics mounted on roller bearings and separate from the machine sides to prevent possible infiltration pasta into the mechanical components.

All parts in contact with the product are made of AISI 304 stainless steel or plastic materials suitable for food.

Machines designed according to the latest European safety standards.





Dati Tecnici *Technical Data*

Modello <i>Model</i>	PRC160	PRC250	PRP250	PRP320
Pompa ripieno <i>Stuffing pump</i>	Pistone	Pistone	Esterna	Esterna
Larghezza sfoglia <i>Sheet width</i>	mm 160	mm 250	mm 250	mm 320
Produzione oraria <i>Production per hour</i>	kg/h 120	kg/h 200	kg/h 250	kg/h320
Capacità ripieno <i>Stuffing capacity</i>	Kg 6	Kg 10	-----	-----
Larghezza <i>Width</i>	cm 69	cm 78	cm 78	cm 85
Profondità <i>Depth</i>	cm 116	cm 140	cm 140	cm 140
Altezza <i>Heigth</i>	cm 182	cm 185	cm 160	cm 160
Peso <i>Weight</i>	kg 270	kg 340	kg 300	kg 330
Max assorb. elettrico <i>Max electric consump.</i>	kW 2	kW 2,5	kW 2,2	kW 2,5

POMPE PER RIPIENO

STUFFING PUMPS

POMPE PER RIPIENO

Pompe ripieno bi-vite concepite per l'utilizzo nelle linee continue di produzione di prodotti ripieni.

Struttura in acciaio inox AISI304.

Controllo velocità uscita ripieno con inverter elettronico.

Tutte le parti in contatto con il prodotto sono costruite in acciaio inox AISI 304 o in materiali plastici compatibili con gli alimenti e sono facilmente smontabili per una facile pulizia e sanificazione.

STUFFING PUMPS

Twin-screw stuffing pumps designed for use in continuous lines for production of filled products.

Frame in AISI304 stainless steel.

Stuffing output speed adjustable through electronic inverter.

All parts in contact with the product are made of AISI 304 stainless steel or plastic materials suitable for food and are easily removable for easy cleaning and sanitizing.



Dati Tecnici Technical Data

Modello Model	PRX 80	PRX150	PRX250
Produzione max Max production	kg/h 80	kg/h 150	kg/h 250
Larghezza Width	cm 50	cm 65	cm 57
Profondità Depth	cm 75	cm 105	cm 110
Altezza Height	cm 160	cm 160	cm 150
Peso Weight	kg 115	kg 145	kg 180
Max assorb. elettrico Max electric consump.	kW 1	kW 1,5	kW 1,75

I dati di questo depliant sono soggetti a variazioni senza preavviso.
All data in this brochure may be modified without prior warning.



ITALGI srl

Via Pontevecchio, 96A
16042 CARASCO (GE) ITALY

Tel. (+39) - 0185-350206 Fax: (+39) - 0185-350523

web site: <http://www.italgi.it> e-mail: italgi@italgi.it

