



FORMATRICI TECNOITALIA
MOD. RAV 160-250-500 MS/DS

FORMING MACHINES
TECNOITALIA



Formatrici speciali per la produzione di varie tipologie di pasta ripiena:
 prodotti a doppia sfoglia
 prodotti a sfoglia singola ripiegati in macchina (pierogi, empanadas, samosa...)
 prodotti a sfoglia singola con completamento manuale
 prodotti della tradizione italiana come i "ravioli del plin"

Pompa ripieno bi-vite con iniezione alternata o continua del ripieno e con possibilità di inserire pezzi di dimensioni superiori rispetto a quanto consentito dalle macchine tradizionali.

PLC dotato di schermo di controllo touch-screen per la gestione e memorizzazione di tutti i parametri di produzione (velocità dei rulli calibratori, velocità del gruppo di formatura, tempo di dosaggio del ripieno...).

Struttura, carrozzeria e rulli calibratori in acciaio inox AISI304.

Tutte le parti a contatto con il prodotto sono realizzate in acciaio inox AISI 304 o in materiali compatibili con gli alimenti.



Special forming machines for the production of various kinds of stuffed pasta:
 double-sheet products

single-sheet products folded by the machine (pierogi, empanadas, samosa...)

single-sheet products with hand-closing

products of the Italian tradition like "ravioli del plin"

Twin-screw stuffing pump with alternating or continuous injection of the filling and with possibility to insert pieces of dimensions bigger than allowed by traditional machines.

PLC with control panel touch-screen for managing and storage all production parameters (calibrators speed, forming group speed, stuffing dosage time...)

Frame, bodywork and calibrating rollers in AISI304 stainless steel.

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



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

