

RAVIOLATRICE MONO/DOPPIA SFOGLIA MODELLO MD/S

MD/S SINGLE/DOUBLE SHEET RAVIOLI MACHINE RAVIOLATRICE SIMPLE/DOUBLE FEUILLE MD/S



Macchina adatta alla produzione di ravioli a singola e doppia sfoglia. Grazie ad un sistema rapido e semplice di sostituzione dello stampo è possibile cambiare i formati in tempi molto brevi. Il sistema di carico ripieno, che può essere eseguito sia con pompa a lobi sia con sistema a bicchiere intercambiabile. Ciò rende possibile utilizzare la macchina MD-S sia per grandi che per piccole produzioni. Grazie a un sistema di gestione integrato, è possibile modificare tutti i parametri di funzionamento durante la produzione. Il pannello operatore, di facile intuizione, rende agevoli tutte le operazioni e le variazioni di produzione. La macchina MD-S dispone di due calibratori. Per la produzione di ravioli a singola sfoglia si utilizza solo uno dei due calibratori; all'uscita, la sfoglia viene tagliata in strisce che possono variare a seconda del formato stampo; per mezzo di un vomero, la sfoglia viene piegata a "u" e viene depositato il ripieno. Una volta farcita, essa passa attraverso dei rulli che ne garantiscono la precisa chiusura e taglio. Invece, per la produzione dei ravioli a doppia sfoglia si utilizza il doppio calibratore: all'uscita, la sfoglia inferiore è deposta su un nastro mobile che la conduce vicino al gruppo dosatore per agevolare la deposizione del ripieno. Una volta farcita, la sfoglia inferiore è ricoperta dalla sfoglia superiore. Le sfoglie con il ripieno passano attraverso un monorullo che esegue la formatura e la chiusura del prodotto. Gli espulsori garantiscono l'estrazione del prodotto finito.

Machine for producing single sheet and double sheet ravioli. A quick and simple mold replacement system allows switching from one ravioli shape to another in very little time. The filling loading can be performed either through a lobes pump or through an interchangeable glasses system. This allows the MD-S machine to be suitable for producing both big and small batches of ravioli. Besides, its integrated management system allows adjusting all production parameters during operation. Its control panel is user-friendly and eases all operations and production variations. The MD-S machine has two calibrators. To manufacture single-sheet ravioli, only one calibrator is needed. After lamination, the sheet is cut into strips whose width may vary according to the mold shape. A plowshare bends the pasta sheet in two and the filling is laid. Once filled, the pasta sheet passes between a series of rollers which ensure a precise sealing and cut. On the other hand, to manufacture double-sheet ravioli both calibrators are used: at the output, the lower pasta sheet is laid on a movable belt which conveys it near the dosing unit to ease the laying of the filling. After the filling has been laid, the lower pasta sheet strip gets covered by the upper one. The filled pasta sheet strips pass then through a single roller which forms and seals the products. Eventually, the ejectors allow the finished products to get extracted from the forming/sealing roller.

Machine pour la production de raviolis simple feuille et double feuille. Un système de remplacement de moule simple et rapide permet de passer d'un format de ravioli à un autre en très peu de temps. Le chargement de la farce peut se faire tant par une pompe à lobes que par un système de verres interchangeables. Cela permet à la machine MD-S d'être adaptée en même temps à la production de petits et grands lots de raviolis. De plus, son système de gestion intégré permet d'ajuster tous les paramètres de production en cours de fonctionnement. Son panneau de commande est convivial et facilite toutes les opérations et les variations de production.

La machine MD-S dispose de deux calibreurs. Pour fabriquer des raviolis en une seule feuille, un seul calibreur est nécessaire. Après laminage, la feuille est découpée en bandes dont la largeur peut varier selon la forme du moule. Un soc laboure la feuille de pâtes en deux et la garniture est posée. Une fois remplie, la feuille de pâtes passe entre une série de rouleaux qui assurent une fermeture et une découpe précises. D'autre part, pour fabriquer des raviolis double feuille, les deux calibreurs sont utilisés: à la sortie, la feuille de pâte inférieure est posée sur une bande mobile qui la transporte près de l'unité de dosage pour faciliter la pose de la garniture. Une fois la garniture posée, la bande inférieure de feuille de pâte est recouverte par la bande supérieure. Les bandes de feuille de pâte fourrées passent ensuite à travers un seul rouleau qui forme et scelle les produits. Finalement, les éjecteurs permettent d'extraire les produits finis du rouleau de formage/scellage.



MD/S

RAVIOLATRICE MONO/DOPPIA SFOGLIA MODELLO MD/S

MD/S SINGLE/DOUBLE SHEET RAVIOLI MACHINE RAVIOLATRICE SIMPLE/DOUBLE FEUILLE MD/S

DESCRIZIONE TECNICA

- **Rulli di calibratura** pasta di grande diametro per garantire una precisa laminazione del prodotto senza stressarlo.
- **Regolazione spessore sfoglia** da 0.4 mm a 2 mm tramite volantino posizionato sui gruppi di laminazione.
- **Cilindri di calibratura pasta** montati su cuscinetti orientabili e comandati da motoriduttore indipendente.
- **Stampo** realizzato con sistemi tridimensionali per una perfetta chiusura del prodotto.
- **Dosatore** con sistema di apertura e chiusura a settore per evitare sbavature del ripieno.
- **Macchina montata su ruote** per agevolarne lo spostamento. Carrello porta-stampi e dosatori con dispositivo di bloccaggio.
- **Predisposizione per alimentazione ripieno con pompa a lobi mod. PPR.** Bicchiera carico ripieno con sistema a pistone completo di manometro per verifica pressione.
- **Sistema di sostituzione rapida del gruppo di dosatura** completo di valvola per la regolazione del dosaggio indipendente per ogni raviolo.
- **Sistema di controllo generale macchina con PLC**, possibilità di regolare sia la velocità della macchina che la quantità di ripieno da inserire durante la produzione. Il ripieno potrà essere depositato sia in modo continuo che in modo intermittente.
- **Nastro di uscita prodotto** comandato da motoriduttore indipendente e gestito da PLC.
- (Opzionale) **Predisposizione per interfaccia e assistenza da remoto**, certificabile ai sensi della legge Industria 4.0.

TECHNICAL DESCRIPTION

- Large diameter **pasta calibration rollers** to ensure precise product lamination without stressing it.
- **Sheet thickness adjustment** from 0.4 mm to 2 mm through a handwheel positioned on the lamination units.
- **Dough calibration cylinders** mounted on adjustable bearings and controlled by an independent gearmotor.
- **Mold** made with three-dimensional systems for a perfect closure of the product.
- **Dispenser** with sector opening and closing system to avoid smudging of the filling.
- **Machine mounted on wheels** to facilitate movement. Trolley for molds and dispensers with locking device.
- **Prearrangement for filling feeding with a PPR lobe pump.** Filling loading glass with piston system complete with pressure gauge for checking pressure.
- **Rapid replacement system of the dosing unit** complete with valve for independent dosage adjustment for each ravioli.
- **General machine control system with PLC**, possibility to adjust both the speed of the machine and the quantity of filling to be inserted during production. The filling can be deposited both continuously and intermittently.
- **Product exit belt** controlled by an independent gearmotor and managed by a PLC.
- (Optional) **Prearrangement for remote interface and assistance**, certifiable according to the Industry 4.0 law.

DESCRIPTION TECHNIQUE

- **Rouleaux d'étalonnage de pâtes** de grand diamètre pour assurer une stratification précise du produit sans le stresser.
- **Réglage de l'épaisseur de la feuille** de 0,4 mm à 2 mm grâce à un volant positionné sur les unités de laminage.
- **Cylindres d'étalonnage de la pâte** montés sur des roulements réglables et contrôlés par un motoréducteur indépendant.
- **Moule** réalisé avec des systèmes tridimensionnels pour une fermeture parfaite du produit.
- **Doseur** avec système d'ouverture et de fermeture du secteur pour éviter le maculage du remplissage.
- **Machine montée sur roues** pour faciliter le mouvement. Chariot pour moules et distributeurs avec dispositif de verrouillage.
- **Predisposition pour l'alimentation de la farce avec une pompe à lobes PPR.** Verre pour l'alimentation de farce avec système de piston complet de manomètre pour vérifier la pression.
- **Système de remplacement rapide de l'unité de dosage** complet avec valve pour un ajustement indépendant du dosage pour chaque ravioli.
- **Système de contrôle général de la machine avec PLC**, possibilité d'ajuster à la fois la vitesse de la machine et la quantité de remplissage à insérer pendant la production. Le remplissage peut être déposé à la fois en continu et par intermittence.
- **Convoyeur de sortie des produits** contrôlé par un motoréducteur indépendant et gérée par un automate.
- (En option) **Predisposition pour l'interface et l'assistance à distance**, certifiable selon la loi Industrie 4.0.

Larghezza sfoglia / Sheet width / Largeur feuille	250-300 mm, 540 mm
Produzione Oraria a seconda del formato / Hourly production according to the shape / Production horaire selon le format	300:800 kg/h
Larghezza / Width / Largeur	1000 mm
Lunghezza / Length / Longueur	1700 mm
Altezza / Height / Hauteur	1600 mm
Potenza installata / Installed power / Puissance installée	3 kW

FACCHINI GROUP S.r.l.

Via Carlo Erba, 102 - 20037 Paderno Dugnano (MI)

Tel. 02 9185977 - 02 99040524 Fax 0299040302

P.IVA / C.F. 08240790967