

RAVIOLATRICE A DOPPIA SFOGLIA DOUBLE SHEET RAVIOLI MACHINE RAVIOLATRICE DOUBLE FEUILLE



La raviolatrice a doppia sfoglia RDS 540/S1 è adatta alla produzione di ravioli a doppia sfoglia di diverse dimensioni e formati grazie alla possibilità di intercambiare velocemente i vari stampi per mezzo del sistema a innesto rapido. E' costruita in conformità alle norme CE in vigore: infatti, tutte le parti a contatto con gli alimenti sono realizzate in acciaio inossidabile, così da assicurare la massima igiene e inalterabilità delle materie prime utilizzate.

Le carterature di protezione sono completamente smontabili e gli sportelli sono apribili, in modo da rendere possibile una perfetta pulizia e sanificazione in tutte le sue parti.

The double sheet ravioli machine RDS 540/S1 is suitable for the production of double sheet ravioli of different sizes and formats thanks to the possibility of quickly interchanging the various molds through a quick coupling system. It is built in compliance with current CE standards: in fact, all parts in contact with food are made of stainless steel, to ensure maximum hygiene and inalterability of the raw materials used.

The protective casings are completely removable and the doors can be opened, to make perfect cleaning and sanitization possible in all its parts.

La raviolatrice double feuille RDS 540/S1 est adaptée à la production de raviolis double feuille de différentes tailles et formats grâce à la possibilité d'interchanger rapidement les différents moules au moyen d'un système de couplage rapide. Elle est construite en conformité aux normes CE en vigueur: en effet, toutes les pièces en contact avec les aliments sont en acier inoxydable, pour assurer une hygiène maximale et une inaltérabilité des matières premières utilisées.

Les boîtiers de protection sont complètement amovibles et les portes peuvent être ouvertes, pour permettre un nettoyage et une désinfection parfaits dans toutes ses parties.



RDS 540/S1

RAVIOLATRICE A DOPPIA SFOGLIA DOUBLE SHEET RAVIOLI MACHINE RAVIOLATRICE DOUBLE FEUILLE

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

È dotata di:

- **Due gruppi di laminazione** interamente realizzati in acciaio inox, formati da coppie di rulli a regolazione indipendente, così da poter lavorare la sfoglia con spessori diversi a seconda del tipo di pasta e del formato desiderato. La motorizzazione è esterna e indipendente e la velocità è regolabile tramite inverter.
- **Pannello operatore** tradizionale o pannello PLC (su richiesta), che permette di tenere costantemente informato l'operatore sulla corretta funzionalità di tutti i componenti elettrici ed elettronici, oltre alla visualizzazione di tutti i parametri produttivi impostati (velocità macchina e laminatoi, velocità ripieno, temperature motori, produzione oraria e altro) e variarli in qualsiasi momento senza sospendere la produzione. E' anche possibile memorizzare le ricette di produzione a seconda dei formati o dei ripieni.
- **Sistema iniezione ripieno ad aste**, adatto alla dosatura di qualsiasi ripieno, come carne, erbe-formaggi ecc.
- **Gruppo ripieno PVR 120** in acciaio inox, carrellato e staccabile dal corpo macchina, dotato di motorizzazione indipendente e regolabile tramite inverter, completamente smontabile e lavabile in ogni sua parte, formato da un sistema a vite senza fine. A seconda della preferenze, può essere montato a destra (posizione standard) o a sinistra (su richiesta). In alternativa al gruppo ripieno tradizionale, è possibile montare una pompa a lobi PPR 200 che consente l'uso di ripieni morbidi o medio-morbidi, granulosi o contenenti pezzi di grandi dimensioni.
- **Gruppo taglia-scarti completo**, provvisto di un nastro recupero scarti, formato da un rullo per il taglio trasversale e da lame per il taglio longitudinale che sminuzzano finemente gli sfridi e ne ottimizzano il riciclo nel nuovo impasto.
- **Quadro elettrico** in acciaio inox costruito secondo le vigenti norme CE.

CONSTRUCTION FEATURES

It is equipped with:

- **Two lamination units** entirely made of stainless steel, made up of pairs of independently adjustable rollers, so that the sheet can be worked with different thicknesses depending on the type of pasta and the desired format. The motorization is external and independent and the speed is adjustable by inverter.
- Traditional **operator panel** or PLC panel (on request), which allows the operator to be kept constantly informed on the correct functionality of all the electrical and electronic components, in addition to displaying all the production parameters set (machine and rolling mill speed, filling speed, engine temperatures, hourly production and more) and change them at any time without stopping production. It is also possible to memorize the production recipes according to the formats or fillings.
- **Filling injection system** with rods, suitable for dosing any filling, such as meat, herbs-cheeses etc.
- **PVR 120 filling group** in stainless steel, wheeled and detachable from the machine body, equipped with independent motor and adjustable by inverter, completely removable and washable in all its parts, formed by a worm screw system. Depending on your preference, it can be mounted on the right (standard position) or the left (on request). As an alternative to the traditional filling group, it is possible to mount a PPR 200 lobe pump that allows the use of soft or medium-soft fillings, grainy or containing large pieces.
- **Complete scrap-cutting unit**, equipped with a scrap recovery belt, formed by a roller for transversal cutting and by blades for longitudinal cutting which finely chop the scraps and optimize their recycling in the new mixture.
- Stainless steel **electrical panel** built according to current CE standards.

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

Elle est équipée de:

- **Deux groupes de laminage** entièrement en acier inoxydable, constitués de paires de rouleaux réglables indépendamment, afin que la feuille puisse être travaillée avec différentes épaisseurs en fonction du type de pâtes et du format souhaité. La motorisation est externe et indépendante et la vitesse est réglable par onduleur.
- **Panneau opérateur** traditionnel ou panneau PLC (sur demande), qui permet à l'opérateur d'être constamment informé de la bonne fonctionnalité de tous les composants électriques et électroniques, en plus d'afficher tous les paramètres de production définis (vitesse de la machine et du laminoir, vitesse du remplissage, températures des moteurs, production horaire, etc.) et les varier à tout moment sans arrêter la production. Il est également possible de mémoriser les recettes de production en fonction des formats ou des garnitures.
- **Système d'injection de farce** avec des tiges, adapté pour doser n'importe quelle garniture, comme la viande, les remplissages herbes-fromages, etc.
- **Unité de remplissage PVR 120** en acier inoxydable, sur roues et détachable du corps de la machine, équipé d'un moteur indépendant et réglable par onduleur, entièrement amovible et lavable dans toutes ses parties, formé par un système à vis sans fin. Selon vos préférences, il peut être monté à droite (position standard) ou à gauche (sur demande). Comme alternative au groupe de remplissage traditionnel, il est possible d'installer une pompe à lobes PPR 200 qui permet l'utilisation de remplissages mous ou moyennement mous, granulés ou contenant de gros morceaux.
- **Unité de découpe complète**, équipée d'une bande de récupération de déchets de pâte, formée par un rouleau de coupe transversale et par des lames de coupe longitudinale qui hachent finement les chutes et optimisent leur recyclage dans le nouveau pétrissage.
- **Panneau électrique** en acier inoxydable construit en conformité aux normes CE en vigueur..

Capacità produttiva / Production capacity / Capacité de production

120-650 kg/h

Voltaggio / Voltage / Voltage

380 V Tri-Phase 50Hz

Potenza installata / Installed power / Puissance installée

10Kw

FACCHINI GROUP S.r.l.

Via Carlo Erba, 102 - 20037 Paderno Dugnano (MI)
Tel. 02 9185977 - 02 99040524 Fax 02 99040302
P.IVA / C.F. 08240790967