



Salone Internazionale delle Tecnologie
e Prodotti per Panificazione,
Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology
Exhibition for Bakery, Pastry
and Confectionery



Tecnologie e Prodotti
per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology
for Pizza and Fresh Pasta

SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE/EXHIBITOR'S NAME:
DOMINIONI PUNTO & PASTA S.A.S.

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

**RAVIOLATRICE MOD. RV160 TECNO
RAVIOLI MACHINE MOD. RV160 TECNO**

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/Bakery	<input type="checkbox"/>	Pizza/Pizza	<input type="checkbox"/>
Pasticceria/Patry	<input type="checkbox"/>	Pasta Fresca/ Fresh Pasta	<input checked="" type="checkbox"/>
Dolciario/Confectionery	<input type="checkbox"/>	Gelato/Ice Cream	<input type="checkbox"/>

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

Raviolatrice automatica. Formatura del raviolo su di un piano utilizzando un solo rullo con un produzione oraria max 200 Kg. Larghezza sfoglia: 160 mm

Costituita da:

- Formatura del raviolo su di un piano utilizzando un solo rullo
- Sistema di gestione delle ricette che permette di cambiare il formato in pochi minuti
- Avanzata elettronica di controllo gestita da un CNC. Questo permette di poter gestire in modo rapido i parametri fondamentali alla riuscita di una buona formatura del raviolo. Il CNC, unitamente ai motori brushless, è sinonimo di precisione e costanza nel tempo
- Possibilità di attrezzare la macchina per utilizzarla per produzioni come fatto a mano
- Pompa a torchietto per alimentazione ripieno
- Uno stampo ravioli formato a scelta incluso nel prezzo

Automatic ravioli maker. Ravioli are made on a flat surface using one roller

Hourly output 200 kg Sheet width: 160 mm

Automatic ravioli maker.

It is composed as follows:

- Ravioli are made on a flat surface using one roller*
- Recipe control system for size changeover in a few minutes*
- CNC-controlled state-of-the-art control system. It is used to control rapidly the ravioli forming parameters. The CNC, combined with the brushless motors, is a synonym for accuracy and steady operation over time.*
- The machine can be equipped for manual production*
- Press pump for filling delivery*
- One ravioli die, chosen by the customer, is included in the price*