

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курган (3522)50-90-47
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

aoq@nt-rt.ru || <https://lamonferrina.nt-rt.ru>

Машины для производства ravioli и капеллетти RST160, RST250

Техническое описание

RST160 и RST250 являются машинами для приготовления отдельных ravioli и капеллетти из двух листов и с системой сменных штампов, с различными начинками (мясо, сыр, овощи, рыба) и в различных форматах (квадратные, круглые, полукруглые, трёхугольные, ...).

Они лёгкие в эксплуатации, сделаны из анодированного алюминия и все поверхности соприкасающиеся с продуктами сделаны из нержавеющей стали, оснащены панелей управления в соответствии с действующими нормами по безопасности.

- калибровочные валики диаметром мм 55, смонтированные на подшипниках, для получения листа теста желаемой толщины
- система быстрой смены штампа
- поршневая подача начинки (количество начинки регулируется в рабочем режиме)
- транспортёрная лента для выхода ravioli
- двойная скорость для приготовления лапши (если машина снабжена БЛОКОМ ДЛЯ РЕЗКИ ЛАПШИ)



Насадки: блок для резки лапши

По заказу, машины RST160 и RST250 могут быть укомплектованы блоком для производства длинных плоских макаронных изделий (тальятелле, тальолини, паппарделле, лазаньи, ...) со сменных штампов. Возможно регулировать толщину листа теста и длину продукта.

Технические данные

	RST160	RST250
Вес машины (без штампов)	160 кг	195 кг
Габарит мм (АхВхС)	600x1220x2040	600x1220x2040
Установленная мощность	900 Вт	900 Вт
Ширина листа теста	160 мм	250 мм
Равиоли производительность	80 кг/час	120 кг/час
Длинные макароны производительность	50 кг/час	70 кг/час