



Teigwarenmaschinen AG
Beratung – Verkauf – Service

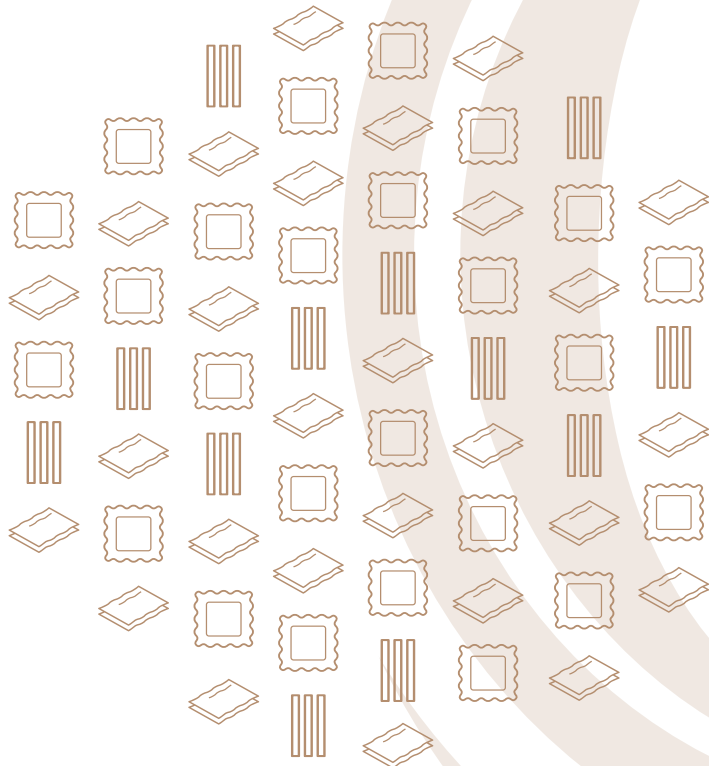
CH-4461 Bockten
Weiermattstrasse 5

Tel. 061 981 24 53
www.rsbag.ch

UNIVERSAL 85 SUPER

Gruppo combinato per pasta e ravioli

Multipurpose group for pasta and ravioli



UNIVERSAL 85 SUPER

Gruppo combinato per l'impasto, la laminazione e il taglio di sfoglia alimentare in pappardelle, tagliatelle, fettuccine, tagliolini, capelli d'angelo, spaghetti alla chitarra, lasagne e la produzione di ravioli a doppia sfoglia staccati con ripieni morbidi di carne, formaggio, pesce e verdura in vari formati come quadri, tondi, mezzalune, triangoli, esagoni, pesce, fungo, cuore, ecc.

La macchina è composta da:

- capiente vasca impastatrice con capacità di impasto fino a 15 kg
- gruppo laminatore con larghezza cm 28 regolabile da 0 a 4 mm di spessore con una adeguata dimensione per una laminazione professionale che permette di lavorare l'impasto senza alcuno stress, evitando il conseguente surriscaldamento, garantendo una sfoglia con le ideali qualità organolettiche. Rulli calibratori montati su cuscinetti per eliminare manutenzione e lubrificazione.
- raviolatrice a doppia sfoglia larghezza cm 12 con rulli calibratori maggiorati \varnothing mm 55 montati su cuscinetti esenti da lubrificazione, la quantità di ripieno è regolabile durante la lavorazione, l'innesto rapido degli stampi permette la sostituzione del formato in pochi secondi consentendo un'estrema flessibilità di utilizzo della raviolatrice che diventa particolarmente adatta alla produzione di svariati formati nel medesimo ciclo produttivo. Un sistema di formatura innovativo è stato adottato sugli oltre 60 formati di stampi per ravioli separati. Per ottenere una perfetta sigillatura delle sfoglie del raviolo e quindi evitare l'apertura e la fuoriuscita del ripieno durante la cottura è stato applicato un'efficiente metodo di chiusura; durante la formatura del raviolo un particolare sistema di rilievi ricavati attorno alla sede del ripieno effettua una efficace espulsione del ripieno tra le sfoglie garantendo una adeguata sigillatura del bordo.
- tagliapasta con 4 coppie di taglio per la preparazione di tagliatelle, tagliolini, capelli d'angelo e pappardelle, spaghetti alla chitarra, fettuccine.
- stampi intercambiabili per la produzione di ravioli già separati.


Multifunction combined group for dough processing, rolling and cutting pasta, noodles, tagliatelle, angel hair, guitar spaghetti, lasagna and the production of double-sheets separated ravioli with stuffed soft filling as meat, cheese, fish and vegetables in various shapes such as squares, rounds, half-moons, triangles, hexagons, fish, mushrooms, hearts, etc. The machine consists of:

- large kneading tank with mixing capacity up to 15 kg
- laminating unit with a width of 28 cm adjustable from 0 to 4 mm thick with a suitable size for professional lamination which allows to work the dough without any stress, avoiding the consequent heating, guaranteeing a pasta sheets with the ideals of organoleptic qualities. Calibrating rollers assembled on bearings to avoid maintenance and lubrication.
- double sheet ravioli machine cm 12 width with \varnothing mm 55 roller mounted on lubricated bearings, the amount of filling is adjustable during production, quick insertion of moulds allows the replacement of the shapes in a few seconds, allowing an extreme flexibility of use of the ravioli machine which is particularly suitable for the production of various shapes in the same production cycle. An innovative molding system has been adopted on over 60 moulds for ravioli. In order to obtain a perfect sealing of the ravioli sheets and to avoid leaking of the filling during cooking, an effective closing method has been applied; during the ravioli formation a special relief system around the filling seat performs an effective expulsion of the filling between the edges of the sheets ensuring adequate sealing.
- 4 couples of cutters for the preparation of noodles, tagliatelle, angel hair and pappardelle, guitar spaghetti.
- Interchangeable moulds for the production of already separated ravioli.

UNIVERSAL 85 SUPER

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA



Mod.	UNIVERSAL 85 SUPER	
Impastatrice Mixer	Kg.	15
Larghezza sfoglia sfogliatrice Pasta sheeter width	mm	280
Larghezza sfoglia raviolatrice Ravioli machine width	mm	120
Produzione oraria Ravioli Ravioli hour production	Kg.	50
Produzione oraria Sfoglia Pasta hour production	Kg.	35
Potenza motore Power	Kw	1,1
Ingombro Size	cm.	140x100x170
Peso Weight	Kg.	340
Tagliasfoglia Cutter	mm.	280
	n.	4
	mm.	1,5 - 2,5 - 5 - 10
Tipo di produzione Use		

LEGENDA - LEGEND



Ristorazione - Restaurant



Produzione artigianale - Handcrafted pasta production



Produzione industriale - Industrial production