



La Pastaia
avancini 1963

RV 30
RV 50





RV 30

Modello da banco
Bench Model
Modèle de table
Tischmodell
Modelo de banco

EN

MACHINES FOR THE PRODUCTION OF RAVIOLI AND GNOCCHI IN VARIOUS SHAPES AND SIZES. ROBUST, SAFE AND RELIABLE, THEY ARE PARTICULARLY SUITABLE FOR PASTA MANUFACTURERS, BAKERIES, DELICATESSENS, SUPERMARKETS AND CATERING FOR LARGE GROUPS.

DOUBLE SHEET RAVIOLI MACHINE RV 30 - RV 50

- In one hour the RV30 version produces up to 30 kg of ravioli in strips that require manual separation, whilst the RV50 version up to 50 kg of separated ravioli
 - Stainless steel bodywork
 - Interchangeable moulds: different shapes using the same machine
 - Easy mould replacement
 - Sheet infeed by presses or cylinders
 - For ravioli with any soft fillings (meat, cheese, vegetables)
 - Easy regulation of filling amounts
- Included: standard mould for both versions, and stainless steel trolley for the RV50 version only
On demand: different shaped moulds



Macchine per la produzione di ravioli e gnocchi di vari formati e dimensioni. Solide, sicure e affidabili, sono particolarmente adatte per pastifici, panifici, gastronomie, supermercati e grandi comunità.

RAVIOLATRICE A DOPPIA SFOGLIA RV 30 - RV 50

- In un'ora la RV30 produce fino a 30 kg di ravioli a nastro da staccare manualmente, mentre la RV50 fino a 50 kg di ravioli già staccati
- Carrozzeria in acciaio inox
- Stampi intercambiabili: con la stessa macchina, differenti formati
- Facile sostituzione dello stampo
- Alimentata con sfoglia prodotta con presse o cilindri
- Per ravioli con qualsiasi impasto morbido (carne, formaggio, verdure)
- Facile regolazione della quantità di ripieno

In dotazione: stampo standard per entrambe, mentre carrello in acciaio inox solo per RV50

Su richiesta: stampi di diversi formati



RV 50



FR

MACHINES POUR LA PRODUCTION DE RAVIOLIS ET DE GNOCCHIS DE DIFFÉRENTS FORMATS ET DE DIFFÉRENTES DIMENSIONS. SOLIDES, SÛRES ET FIABLES, ELLES SONT PARTICULIÈREMENT ADAPTÉES POUR LES FABRICANTS DE PÂTES, BOULANGERS, TRAITEURS, SUPERMARCHÉS ET GRANDES COMMUNAUTÉS.

MACHINE À RAVIOLIS À DOUBLE ABAISSE RV 30 - RV 50

- En une heure, la RV30 produit jusqu'à 30 kg de raviolis en bande à détacher manuellement, tandis que la RV50 produit jusqu'à 50 kg de raviolis déjà détachés
 - Carrosserie en acier inox
 - Moules interchangeables : avec la même machine, différents formats
 - Substitution facile du moule
 - Alimentée avec abaisse produite avec des presses ou des cylindres
 - Pour raviolis avec n'importe quel hachis mou (viande, fromage, légumes)
 - Réglage facile de la quantité de hachis
- Fournis avec la machine : moule standard pour les deux modèles, chariot en acier inox seulement pour la RV50
Sur demande : moules de différents formats

DE

MASCHINEN ZUR HERSTELLUNG VON RAVIOLI UND TEIGTASCHEN, SOWIE GNOCCHI UND KLÖSSCHEN IN VERSCHIEDENEN FORMEN UND GRÖSSEN SOLIDE, SICHER UND ZUVERLÄSSIG. BESONDERS FÜR TEIGWARENFABRIKEN, BÄCKEREIEN, DAS GASTSTÄTTENGEWERBE, SUPERMÄRKTE UND GEMEINSCHAFTSKÜCHEN GEEIGNET.

RAVIOLIMASCHINE MIT ZWEI TEIGBÄNDERN RV 30 - RV 50

- In einer Stunde produziert das Modell RV30 bis zu 30 kg Ravioli in Bandform, die manuell getrennt werden müssen; das Modell RV50 hingegen bis zu 50 kg bereits getrennte Ravioli
 - Aufbau aus Edelstahl
 - Austauschbare Form: verschiedene Formen mit der gleichen Maschine
 - Einfacher Formwechsel
 - Mit gepressten oder gewalzten Teigbändern zu verwenden
 - Ravioliherstellung mit jeder beliebigen weichen Füllung (Fleisch, Käse, Gemüse) möglich
 - Leichte Einstellung der Füllmenge
- Ausstattung: Standardstempel für beide, fahrbares Untergestell aus Edelstahl nur für RV50
Sonderformen auf Anfrage erhältlich

ES

MÁQUINAS PARA LA PRODUCCIÓN DE RAVIOLI Y ÑOQUIS DE VARIOS TAMAÑOS Y DIMENSIONES. SÓLIDAS, SEGURAS Y FIABLES, SON ESPECIALMENTE ADECUADAS PARA FÁBRICAS DE PASTA, PANADERÍAS, RESTAURACIÓN, SUPERMERCADOS Y GRANDES COMUNIDADES.

MÁQUINA PARA HACER RAVIOLI DE DOBLE LÁMINA RV 30 - RV 50

- En una hora RV30 produce hasta 30 kg de ravioli en cinta para separar manualmente, mientras que el modelo RV50 realiza hasta 50 kg de ravioli ya separados
 - Carrocería de acero inoxidable
 - Moldes intercambiables: con la misma máquina, diferentes formatos
 - Fácil sustitución del molde
 - Alimentada con lámina producida con prensas o cilindros
Para ravioli con cualquier masa blanda (carne, queso, verduras)
 - Fácil regulación de la cantidad de relleno
Incluye: molde estándar para ambas, el carro de acero inoxidable es solo para RV50
- Bajo solicitud: moldes de diferentes formatos



Semitondo
Crescent
Demi-rond
Halbrundvorrichtung
Semirredondo

RV 30 - mm 70x40
RV 50 - mm 50x35 - mm 65x47
mm 90x63 - mm 50x35



Quadrato
Square
Carré
Quadratisch
Cuadrado

RV 30 - mm 28 - mm 43 - mm 55
RV 50 - mm 21 - mm 28
mm 37 - mm 50



Rettangolo
Rectangular
Rectangulaire
Rechteckig
Rectangular

RV 50 - mm 50x35 - mm 90x50
mm 95x93 - mm 62x34
mm 90x35 - mm 65x50



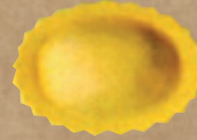
Triangolo
Triangle
Triangle
Dreieck
Triángulo

RV 30 - mm 60x50
RV 50 - mm 75x60



Tondo
Round
Rond
Rund
Redondo

RV 30 - mm 42
RV 50 - mm 50 - mm 60



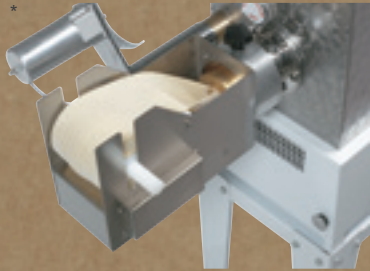
Ovale
Oval
Ovale
Oval
Oval

RV 30 - mm 83x70
RV 50 - mm 65x50 - mm 100x95 - mm 75x60

Altri stampi disponibili - Other moulds also available - Autres moules disponibles - Anderen verfügbare Formen - Otros moldes disponibles

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modello - Model - Modèle - Modell - Modelo		RV 30	RV 50
Larghezza sfoglia - Width of pasta sheet - Largeur abaisse - Breite des Teigblattes - Anchura hojaldre	mm	100	120
Produzione ora max - Max. output per hour - Production horaire max - Maximale Stundenleistung - Producción máx./hora	kg	20-25	30-50
Dimensioni macchina (LxPxH) - Machine dimensions (LxPxH) - Dimensions machine (LxPxH) Abmessungen der Maschine (BxTxH) - Dimensiones máquina (LxPxH)	mm	450 480 740	650 550 1750
Peso - Weight - Poids - Gewicht - Peso	Kg	45	85
Potenza motore - Motor power - Puissance moteur - Motorstärke - Potencia motor	kW	0.25	0.55



* Avvolgi sfoglia: accessorio utile per avvolgere la sfoglia da abbinare alla macchina RV 30 e RV 50. Applicabile alle macchine per pasta Mod. TR 75 - TR 95 - TR 110. Funziona a 24 Volt sulla presa del motore coltello; si utilizza il potenziometro per la velocità di avvolgimento.

* Pasta-sheet winding device: this accessory is useful to wind the sheet to feed the machine RV 30 and RV 50. It can be connected to the pasta machines model TR 75 - TR 95 - TR 110, as it works on 24 Volts on the cutter motor electrical terminal. Winding speed adjustable.

* Enrouleur de la pâte: il s'agit d'un accessoire utile pour enrouler la pâte, qui travaille en tandem avec la machine RV 30 et RV 50, pouvant être appliqué aux machines pour pâte Mod. TR 75 - TR 95 - TR 110. Il fonctionne à 24 Volt sur la prise du moteur-couteau; pour régler la vitesse d'enroulement on agit sur le potentiomètre.

* Teigbandaufwickler: Ein nützliches Zubehör für jeden der Teigbänder produziert. Die Teigrollen können für sämtliche Maschinen RV 30 und RV 50 verwendet werden. Den Teigbandaufwickler gibt es für die Nudelmaschinen TR 75 - TR 95 - TR 110. Die Stromzufuhr erhalten Sie über die 24 Volt Steckdose des Abschniders, die Aufwiclungsgeschwindigkeit wird am Abschnide-Regler eingestellt.

* Enrolla hojaldre: accesorio útil para enrollar el hojaldre, puede acoplarse a la máquina RV 30 y RV 50. Aplicable a las máquinas para pasta Mod. TR 75 - TR 95 - TR 110. Funciona a 24 Voltios en la toma del motor cuchilla; se utiliza el potenciómetro para regular la velocidad de enrollado.

