



MADE IN ITALY



KING LINE
KING LINE EVO

BAKERY PASTRY AND PIZZA EQUIPMENT

INDEX

KING LINE

KING 40	4-5
KING 60	4-5
KING 80	6-7
KING 100	6-7
KING 130	8-9
KING 160	8-9

KING LINE EVO

KING EVO 40	14-15
KING EVO 60	14-15
KING EVO 80	16-17

KING LINE

Planetary Mixer
Mescolatrice Planetaria
Batteur Mélangeur
Batidora Planetaria



3 speeds adjustment

- Regolazione a 3 velocità
- Régulation à 3 vitesses
- Regulación a 3 velocidades
- 3-



Speed adjustment by potentiometer

- Regolazione di velocità tramite potenziometro
- Régulation de vitesse avec potentiomètre
- Regulación de velocidad a través de un potenciómetro
-



Digital speed adjustment by display with possibility to save 99 different recipes

- Regolazione digitale della velocità tramite display con possibilità di memorizzare fino a 99 ricette
- Régulation digital avec possibilité de stocker jusqu'à 99 recettes
- Regulación digital a través de un display con posibilidad de memorizar 99 recetas
-

99



Speed adjustment by colour touch screen 5" with possibility to save 99 different recipes

- Regolazione di velocità tramite touch screen 5" a colori con possibilità di memorizzare fino a 99 ricette
- Régulation de vitesse avec écran tactile couleur 5" et possibilité de stocker jusqu'à 99 recettes
- Regulación de velocidad a través de una pantalla táctil en color 5" con posibilidad de memorizar 99 recetas
-

5"

99



KING LINE

Planetary Mixer
Mescolatrice Planetaria
Batteur Mélangeur
Batidora Planetaria



The strong structure and the powerful motors make these 2 planetary mixers the perfect allies for artisanal and professional use.

The simplicity of construction and the high quality of materials ensure noiselessness and long lasting without any maintenance.

Thanks to the belts transmission, suitably studied for each model, the machines' energy consumption has been reduced but at the same time the performances of the tool are improved.

Four versions are available:

- With 3 speeds
- With inverter and speed adjustment by potentiometer
- Digital speed adjustment by display PLC with the possibility to save 99 different recipes.
- Colour touch screen 5" with possibility to save 99 different recipes

All of them can offer the maximum versatility for every use.

Bowl lifting can be manual (by lever) or automatic (optional) thanks to a new innovative and fast system. There are no plastic parts on our machines.



Struttura robusta e motori potenti fanno di questi 2 mescolatori planetari gli alleati perfetti per un uso artigianale e professionale. La semplicità costruttiva e i materiali di alta qualità utilizzati garantiscono silenziosità, durata nel tempo e senza necessità di manutenzione.

Grazie alla trasmissione a cinghie studiata appositamente per ogni modello, sono stati ridotti i consumi ma allo stesso tempo aumentate le prestazioni dell'utensile.

Quattro le versioni disponibili:

- 3 velocità
- Inverter con regolazione di velocità tramite potenziometro
- Display PLC con possibilità di memorizzare fino a 99 ricette
- Touch screen 5" a colori con possibilità di memorizzare fino a 99 ricette

Tutte in grado di offrire la massima versatilità per qualsiasi tipo di utilizzo.

Sollevamento della vasca manuale (tramite leva) o automatico (optional) attuato con un sistema innovativo e veloce.

Nessuna parte in plastica viene montata sulle nostre macchine.



Leur structure robuste et leurs moteurs puissants font de ces 2 mélangeurs planétaires les alliés idéaux pour un usage artisanal et professionnel. La simplicité de construction et l'emploi de matériaux de haute qualité garantissent l'absence de bruit et la durabilité des machines est assurée sans besoin d'aucun entretien. Des courroies de transmission spécialement conçues pour chaque modèle ont permis de réduire la consommation énergétique et, en même temps, d'améliorer les performances des machines.

Les versions disponibles sont quatre:

- 3 vitesses
- Variateur de vitesse avec potentiomètre
- Digital avec possibilité de stocker jusqu'à 99 recettes
- Écran tactile couleur 5" avec possibilité de stocker jusqu'à 99 recettes

Toutes les versions offrent le maximum de polyvalence pour tout type d'utilisation.

Le levage de la cuve est possible en mode manuel (au moyen d'un levier), ou automatique (optionnel) par un système innovant et rapide. Pas de parties en plastique sur nos machines.



Estructura robusta y motores potentes, hacen de estas 2 batidoras planetarias, los aliados perfectos para uso artesanal y profesional. La simplicidad constructiva y los materiales de alta calidad utilizados, aseguran el silencio y la duración en el tiempo sin mantenimiento. Gracias a la transmisión por polea estudiada específicamente para cada modelo, se reduce el consumo y al mismo tiempo se aumentan las prestaciones de los utensilios de trabajo.

Cuatro las versiones disponibles:

- 3 velocidades.
- Inverter con regulación de velocidad a través de un potenciómetro.
- Display PLC con posibilidad de memorizar 99 recetas.
- Pantalla táctil en color 5" con posibilidad de memorizar 99 recetas

Todas en grado de ofrecer la máxima versatilidad para cualquier tipo de trabajo.

Elevación del perol manual (a través de una leva) o automática (opcional) actuado con un sistema veloz y innovador. En nuestras máquinas no se monta ninguna pieza de plástico.

- 3
- 4-
- PLC
- 99
- 5"
- 99

KING LINE

Planetary Mixer
Mescolatrice Planetaria
Batteur Mélangeur
Batidora Planetaria



MODEL
K40



MODEL
K60

KING LINE

Planetary Mixer
Mescolatrice Planetaria
Batteur Mélangeur
Batidora Planetaria



Power, reliability and safety. These are the three characteristics which describe these planetary mixers of KING family.

More powerful motors than the standard ensure the final product quality (whatever it is), and guarantee the long lasting and the excellent performances of the machines without any maintenance.

Automatic up and down movement of the bowl is standard for every model and the extended stroke length allows the extraction of the bowl without removing the tool.

Ergonomic and intuitive controls ensure a quick and efficient work in complete safety.

Four versions are available:

- With 3 speeds
- With inverter and speed adjustment by potentiometer
- Digital speed adjustment by display PLC with possibility to save 99 different recipes.
- Colour touch screen 5" with possibility to save 99 different recipes

All of them are able to offer the maximum versatility for every use. Suitable for professional and industrial use and for large quantity production. All stainless steel tools. There are no plastic parts on our machines.



Potenza, affidabilità e sicurezza. Con queste tre semplici parole possiamo descrivere queste due mescolatrici planetarie della gamma KING.

Motori più potenti rispetto a quelli standard per assicurare qualità del prodotto finito (qualunque esso sia), durata nel tempo e prestazioni eccelse senza necessità di manutenzione. Sali e scendi della vasca automatico di serie su tutte le versioni e corsa maggiorata per permettere l'estrazione della vasca senza togliere l'utensile.

Comandi ergonomici e intuitivi per garantire un rapido ed efficiente lavoro in completa sicurezza.

Quattro le versioni disponibili:

- 3 velocità
- Inverter con regolazione di velocità tramite potenziometro
- Display PLC con possibilità di memorizzare fino a 99 ricette
- Touch screen 5" a colori con possibilità di memorizzare fino a 99 ricette

Tutte in grado di offrire la massima versatilità per qualsiasi utilizzo. Adatte sia per un uso artigianale/professionale sia per un uso industriale e di grandi quantità. Tutti gli utensili forniti sono in acciaio inox. Nessuna parte in plastica viene montata sulle nostre macchine.



Puissance, fiabilité et sécurité. Ces trois mots décrivent bien ces deux mélangeurs planétaires de la gamme KING. Des moteurs plus puissants par rapport au standard garantissent la qualité du produit fini (quel qu'il soit), la durée dans le temps et des performances excellentes des machines sans besoin d'entretien. Le levage et l'abaissement automatique de la cuve sont standard sur toutes les versions.

La course a été augmentée pour permettre l'extraction de la cuve sans qu'il soit nécessaire d'enlever l'outil.

Les commandes intuitives et ergonomiques assurent un travail rapide et efficace en toute sécurité.

Les versions disponibles sont quatre:

- 3 vitesses
- Variateur de vitesse avec potentiomètre
- Digital avec la possibilité de stocker jusqu'à 99 recettes
- Écran tactile couleur 5" avec possibilité de stocker jusqu'à 99 recettes

Toutes les versions offrent le maximum de polyvalence pour tout type d'utilisation. Ces machines sont appropriées pour un usage artisanal/professionnel ainsi qu'industriel et pour la production de grandes quantités de produits. Tous les outils sont en acier inox. Pas de parties en plastique sur nos machines.



Potencia, fiabilidad y seguridad. Con estas tres simples palabras, podemos describir estas dos batidoras planetarias de la gama KING.

Motores más potentes respecto a la gama estándar, que aseguran la calidad del producto final (sea lo que sea), duración en el tiempo y prestaciones destacadas sin ninguna manutención. Tanto la subida como la bajada del perol es en forma automática de serie en todas las versiones y el recorrido mejorado permite la extracción del perol sin necesidad de extraer el utensilio en uso. Mandos ergonómicos e intuitivos, para garantizar un rápido y eficiente trabajo, en la más completa seguridad.

Cuatro las versiones disponibles:

- 3 velocidades.
- Inverter con regulación de velocidad a través de un potenciómetro.
- Display PLC con posibilidad de memorizar 99 recetas.
- Pantalla táctil en color 5" con posibilidad de memorizar 99 recetas

Todas en grado de ofrecer la máxima versatilidad para cualquier tipo de trabajo. Aptas tanto para uso artesanal/profesional como al uso industrial para una elevada producción. Todos los utensilios son en acero inox. En nuestras maquinas no se monta ninguna pieza de plástico.



KING.

- 3
- 4-
- PLC
- 99
- 5"
- 99

KING LINE

Planetary Mixer
Mescolatrice Planetaria
Batteur Mélangeur
Batidora Planetaria



MODEL
K80



MODEL
K100

KING LINE

Planetary Mixer
Mescolatrice Planetaria
Batteur Mélangeur
Batidora Planetaria



The biggest and most powerful planetary mixers of our King line. They exploit high performance motors and an oil bath gearing to guarantee noiselessness, reliability and long-lasting in time without any maintenance. As standard equipment for all versions, the automatic bowl lifting and the extended stroke length that allows his extraction without need to remove the tool. Stainless steel bowl on castors. Ergonomic and intuitive control placed sideways for a programming more easy and fast.

Four versions are available:

- With 3 speeds
- With inverter and speed adjustment by potentiometer
- Digital speed adjustment by display PLC with possibility to save 99 different recipes
- Colour touch screen 5" with possibility to save 99 different recipes

All of them are able to offer maximum versatility and high performances for any use, both professional and industrial for big quantities. Complete of stainless steel upper lid, whisk, spatula and spiral. There are no plastic parts on our machines.



Le due planetarie più grandi e potenti della nostra gamma King, sfruttano motori dalle alte prestazioni ed un sistema ad ingranaggi in bagno d'olio per garantire silenziosità, affidabilità e durata nel tempo senza bisogno di manutenzione. Di serie su tutte le versioni, sollevamento automatico della vasca e corsa maggiorata per permettere l'estrazione della stessa senza necessità di togliere l'utensile. Vasca in acciaio inox montata su ruote. Comandi ergonomici ed intuitivi posti lateralmente per una programmazione più comoda e rapida.

Quattro le versioni disponibili:

- 3 velocità
- Inverter con regolazione di velocità tramite potenziometro
- Display PLC con possibilità di memorizzare fino a 99 ricette
- Touch screen 5" a colori con possibilità di memorizzare fino a 99 ricette

Tutte le versioni sono in grado di assicurare massima versatilità e alta produttività per qualsiasi utilizzo, sia artigianale che industriale di grandi quantità. Di serie coperchio superiore, frusta, spatola e spirale tutti in acciaio inox. Nessuna parte in plastica viene montata sulle nostre macchine.



Les deux mélangeurs planétaires plus grands et puissants de notre gamme King. Ils utilisent des moteurs de haute performance et un système des pignons en bain d'huile pour garantir silence, fiabilité et durée dans les temps sans besoin d'entretien. De série sur toutes les versions, soulèvement automatique la de cuve et course majorée pour en permettre l'extraction sans nécessité d'enlever l'outil. Cuve en acier inox montée sur rouex. Commandes ergonomiques et intuitives positionnées latéralement pour une programmation plus pratique et rapide.

Quatre le versions disponibles:

- 3 vitesses
- Variateur de vitesse avec potentiometre
- Digital avec possibilité de stocker jusqu'à 99 recettes
- Écran tactile couleur 5" avec possibilité de stocker jusqu'à 99 recettes

Toutes cettes versions sont en mesure d'assurer polyvalence et haute productivité pour tous les utilisations, artisanal et industriel pour grandes quantités. De série couvercle supérieur, fouet, spatula et spiral en acier inox. Pas de parties en plastique sur nos machines.



Las dos batidoras planetarias mas grandes y potentes de nuestra gama King. Ellas explotan motores de alto rendimiento y un sistema a engranajes en baño de aceite para garantizar silenciosidad, fiabilidad y duración en el tiempo sin necesidad de manutención. Mandos intuitivos y ergonómicos colocados lateralmente para una programación mas cómoda y rapida.

Cuatro las versiones disponibles:

- 3 velocidades
- Inverter con regulación de velocidad a través de un potenciómetro
- Display PLC con posibilidad de memorizar 99 recetas
- Pantalla táctil 5" en color con posibilidad de memorizar 99 recetas

Todas estas versiones son capaz de asegurar maxima versatilidad y alta productividad para cualquier uso, tanto artisanal como industrial para grandes cantidades. De serie tapa superior, batidora, espatula y espiral en acero inox. Ninguna pieza de plástico en nuestras maquinas.



2

KING

4

• 3

•

•

• 99 (5")

• 99 ()

KING LINE

Planetary Mixer
Mescolatrice Planetaria
Batteur Mélangeur
Batidora Planetaria



MODEL
K130



MODEL
K160

KING LINE

Planetary Mixer
Mescolatrice Planetaria
Batteur Mélangeur
Batidora Planetaria

STANDARD



WHISK
FRUSTA
FOUET
BATIDOR



SPATULA
SPATOLA
SPATULE
ESPATULA



SPIRAL
SPIRALE
SPIRAL
ESPIRAL

OPTIONAL



SCRAPER
RASCHIATORE
RACLEUR
RASCADOR
C



KIT REDUCTION BOWL with 3 tools
KIT RIDUZIONE VASCA con 3 utensili
KIT REDUCTION CUVE avec 3 outils
KIT REDUCCION PEROL con 3 utensilios
3



BOWL TROLLEY
CARRELLO PER VASCA
CHARIOT POUR CUVE
TROLE PARA PEROL



BOWL HEATER
RISCALDATORE VASCA
CUVE CHAUFFE-EAU
PEROL CALENTADOR



REMOVABLE PROTECTION GRID
PROTEZIONE REMOVIBILE
GRILL DE PROTECTION AMOVIBLE
REJA DE PROTECCION DESMONTABLE

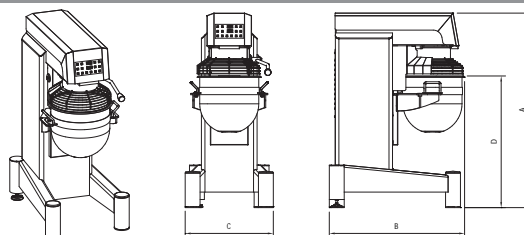
KING LINE

Planetary Mixer
Mescolatrice Planetaria
Batteur Mélangeur
Batidora Planetaria

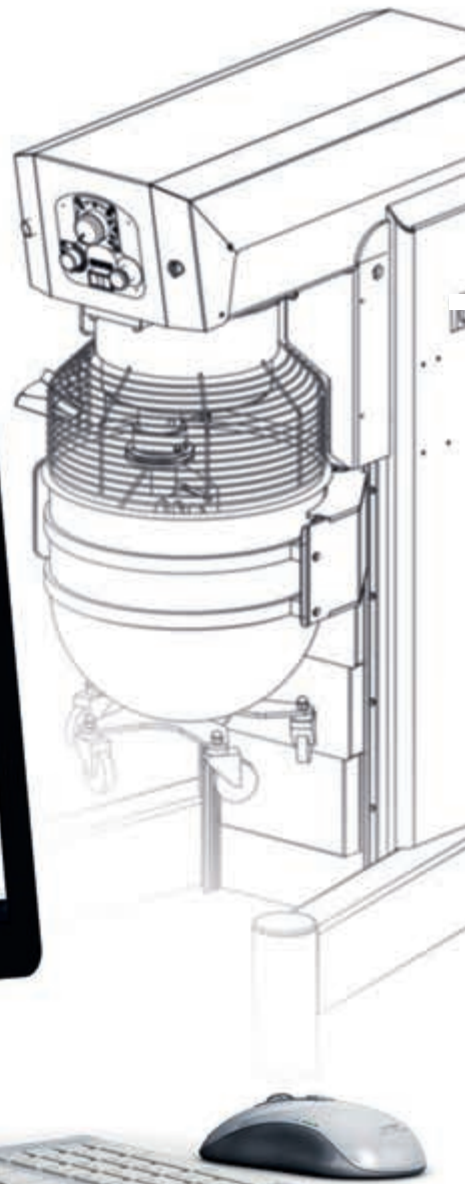
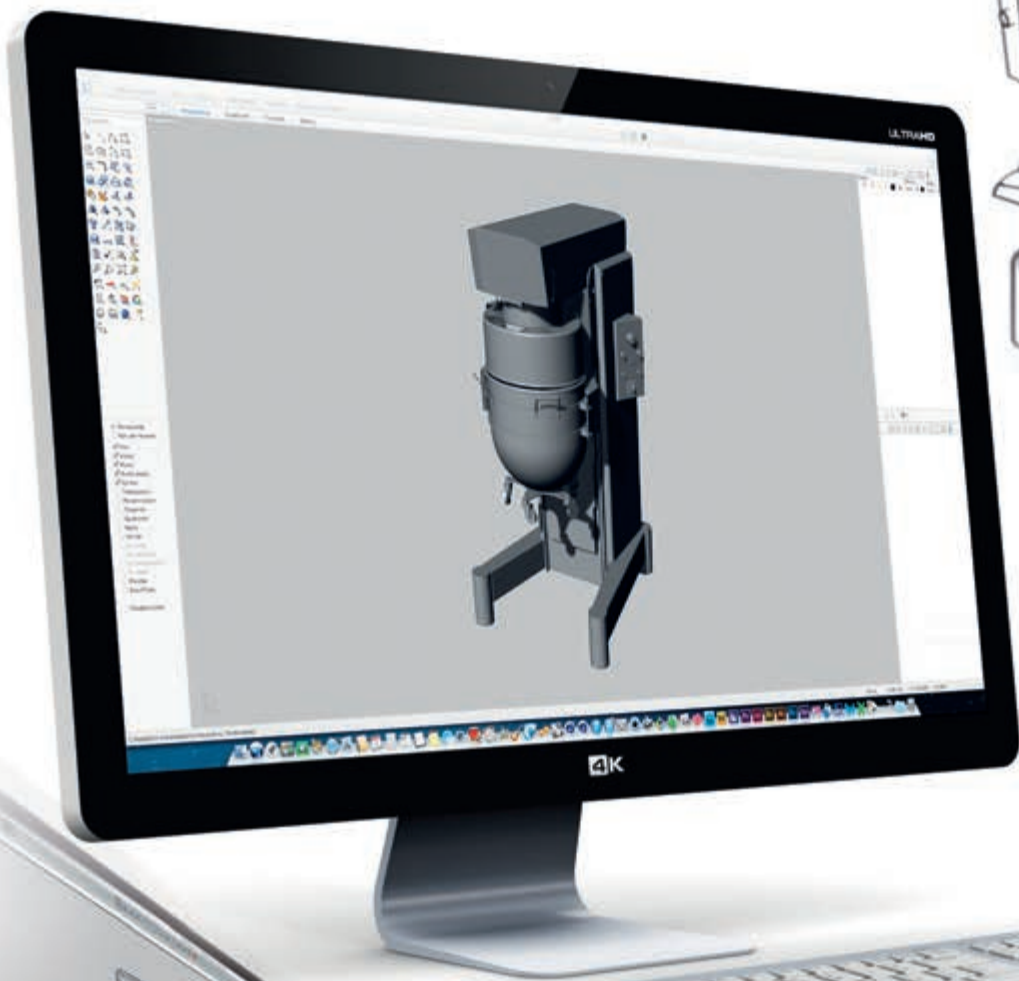
Technical features - Caratteristiche tecniche - Caractéristiques techniques - Características técnicas -

MODEL MODELLO MODÈLE MODELO	BOWL CAPACITY CAPACITÀ VASCA CAPACITÉ CUVE CAPACIDAD PEROL	SPEED VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD	POWER POTENZA PUISSANCE POTENCIA	VOLT VOLT VOLT VOLT	DIMENSIONS MM DIMENSIONI MM DIMENSIONS MM DIMENSIONES MM				WEIGHT PESO POIDS PESO BEC
					L	RPM/Min	KW	v	
K40	40	100-550	2,2	400/50/3	1330	925	605	900	210
K60	60	100-550	3	400/50/3	1400	980	695	895	250
K80	80	90-450	4,5	400/50/3	1740	1100	860	1070	505
K100	100	90-450	4,5	400/50/3	1840	1100	860	1170	530
K130	130	75-280	6	400/50/3	2050	1350	975	1370	770
K160	160	75-280	6	400/50/3	2050	1350	975	1470	800

<ul style="list-style-type: none"> ● AVAILABLE VERSIONS/VERSIONI DISPONIBILI/VERSIONS DISPONIBLES/VERSIONES DISPONIBLES/ ● STANDARD/DI SERIE/STANDARD/ESTÁNDAR/ ● OPTIONAL/OPTIONAL/OPTIONNEL/OPCIONAL/ — NOT AVAILABLE/NON DISPONIBILE/NON DISPONIBLE/NO DISPONIBLE/ 	K40	K60	K80	K100	K130	K160
3 speeds adjustment with selector/Regolazione 3 velocità con selettore/Sélecteur à 3 vitesses/Selector 3 velocidades/	3	●	●	●	●	●
Speed adjustment by inverter/Regolazione velocità con inverter/Régulation de vitesse avec variateur/ Control de velocidad con variador/		●	●	●	●	●
Digital speed adjustment/Regolazione velocità digitale/Réglage digital de vitesse/Ajuste digital de la velocidad/		●	●	●	●	●
Speed adjustment by colour touch screen 5" / Regolazione di velocità tramite touch screen 5" a colori/Régulation de vitesse avec écran tactile 5" à couleur/Regulación de velocidad a través de una pantalla táctil en color 5" /	5"	●	●	●	●	●
Manual bowl lift/Sollevamento vasca manuale/Soulèvement cuve manual/ Elevación de perol manual/		●	●	—	—	—
Automatic bowl lift/Sollevamento vasca automatico/Soulèvement cuve automatique/Elevación de perol automatica/		●	●	●	●	●
Stainless steel bowl/Vasca inox/Cuve en acier inox/Perol en acero inox/		●	●	—	—	—
Stainless steel bowl on castors/Vasca inox con ruote/Cuve en acier inox montée sur rouex/Perol en acero inox con ruedas/		—	—	●	●	●
Bowl trolley/Carrello per vasca/Chariot pour cuve/Trole para perol/		●	●	—	—	—
Kit reduction bowl with 3 tools/Kit riduzione vasca con 3 utensili/Kit réduction cuve avec 3 outils/Kit reducción perol con 3 utensilios/	3	●	●	—	—	—
Whisk, spatula and spiral/Frusta, spatola e spirale/Fouet, spatule, spiral/Batidor, espátula, espiral/		●	●	●	●	●
Removable protection grid/Protezione removibile/Grill de protection amovible/Reja de protección desmontable/		●	●	●	●	●
Scraper/Raschiatore/Racleur/Rascador/C		●	●	●	●	●
Bowl heater/Riscaldatore vasca/Cuve chauffe-eau/Perol calentador/		●	●	●	●	●
Stainless steel version/Versione inox/Version en acier inox/Version en acero inox/		●	●	●	●	●
Single phase voltage or electrical plant under UL standards/Voltaggio monofase o impianto elettrico norme UL/Voltage monophasé ou circuit électrique normes UL/Voltaje monofásico o planta eléctrica UL/	UL	●	●	●	●	●



RAM reserves the right to make technical changes without any notice. RAM si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche senza alcun preavviso.






KING LINE

Planetary Mixer
Mescolatrice Planetaria
Batteur Mélangeur
Batidora Planetaria



KING LINE EVO


Planetary Mixer
Mescolatrice Planetaria
Batteur Mélangeur
Batidora Planetaria

 These planetary mixers of EVO series combine at the new frame, optimized to guarantee the biggest ergonomics in the less occupied space, the reliable belts transmission, very noiseless and free of maintenance. The top cover, made in steel stove painted and the lack of plastic parts give either in aesthetics than in practical terms, great strength and very nice lines.

Available in two different versions:

- With 3 speed adjustment
- With speed adjustment by inverter and potentiometer

Complete the standard equipment the very powerful motors able to high performance and satisfy also the most exigent customer.


 Questi planetari della linea EVO uniscono alla nuova carpenteria, ottimizzata per garantire la massima ergonomia nel minor spazio di ingombro possibile, l'affidabile trasmissione a cinghie, silenziosa e priva di alcuna manutenzione.

Il coperchio superiore in metallo verniciato e l'assenza di parti in plastica donano sia a livello estetico che a livello pratico grande robustezza e linee piacevoli alla vista.

Disponibile in due versioni:

- Con regolazione a tre velocità
- Con regolazione di velocità tramite inverter e potenziometro

Completano l'equipaggiamento di serie motori molto potenti e dalle grandi prestazioni per soddisfare anche il cliente più esigente.


 Ces batteurs de la série EVO combinent à la nouvelle structure, optimisée pour garantir la plus grande ergonomie dans le moins d'espace possible, la transmission par courroies fiable, très silencieux et sans entretien.

Le capot supérieur en acier peint et l'absence des pièces en plastique, garantissent aux machines robustesse et stabilité ainsi que des lignes très agréables du point de vue esthétique.

Disponible en deux versions différentes:

- Avec réglage à 3 vitesses
- Avec réglage de vitesse par inverter et potentiomètre

Les machines sont équipées au standard de moteurs très puissants, capables de très hautes performances, pour satisfaire aussi les demandes des clients les plus exigeants.

 Estas batidoras de la linea EVO combinan la nueva estructura, optimizada para garantizar la maxima ergonomia en el menor espacio posible, la confiabilidad de la transmision por correas, silenciosa y sin alguna manutención.

La cobertura superior en metal pintado y l'ausencia de partes plasticas nos dan, en el nivel estético y práctico, gran robustez y un verdadero diseño italiano.

Disponibile en dos versiones:

- Con regulación a tres velocidades
- Con regulación de velocidad a través de inverter y potenciómetro

Completan el equipamiento de serie, motores muy potentes que dan gran rendimiento para satisfacer tambien el cliente mas exigente.



EVO

2-

:

- 3
-

KING LINE EVO

Planetary Mixer
Mescolatrice Planetaria
Batteur Mélangeur
Batidora Planetaria



MODEL
KEVO40

MODEL
KEVO60



KING LINE EVO

Planetary Mixer
Mescolatrice Planetaria
Batteur Mélangeur
Batidora Planetaria

MODEL
KEVO80



KING LINE EVO

Planetary Mixer
Mescolatrice Planetaria
Batteur Mélangeur
Batidora Planetaria



3 speeds adjustment

- Regolazione a 3 velocità
- Régulation à 3 vitesses
- Regulación a 3 velocidades
- 3-



Speed adjustment by potentiometer

- Regolazione di velocità tramite potenziometro
- Régulation de vitesse avec potentiomètre
- Regulación de velocidad a través de un potenciómetro
-



KING LINE EVO

Planetary Mixer
Mescolatrice Planetaria
Batteur Mélangeur
Batidora Planetaria

STANDARD



WHISK
FRUSTA
FOUET
BATIDOR



SPATULA
SPATOLA
SPATULE
ESPATULA



SPIRAL
SPIRALE
SPIRAL
ESPIRAL

OPTIONAL



BOWL TROLLEY
CARRELLO PER VASCA
CHARIOT POUR CUVE
TROLE PARA PEROL



KIT REDUCTION BOWL with 3 tools
KIT RIDUZIONE VASCA con 3 utensili
KIT REDUCTION CUVE avec 3 outils
KIT REDUCCION PEROL con 3 utensilios
3

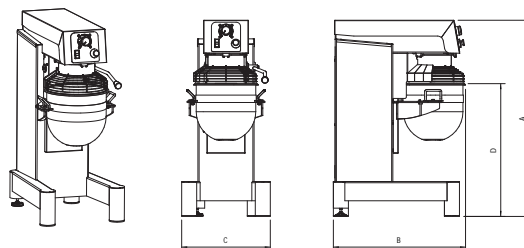
KING LINE EVO

Planetary Mixer
Mescolatrice Planetaria
Batteur Mélangeur
Batidora Planetaria

Technical features - Caratteristiche tecniche - Caractéristiques techniques - Características técnicas -

MODEL MODELLO MODÈLE MODELO МОДЕЛЬ	BOWL CAPACITY CAPACITÀ VASCA CAPACITÉ CUVE CAPACIDAD PEROL ЁМКОСТЬ ДЕЖИ	SPEED VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD СКОРОСТЬ	POWER POTENZA PUISSANCE POTENCIA МОЩНОСТЬ	VOLT VOLT VOLT VOLT ВОЛЬТ	DIMENSIONS MM DIMENSIONI MM DIMENSIONS MM DIMENSIONES MM РАЗМЕРЫ MM				WEIGHT PESO POIDS PESO ВЕС
					A	B	C	D	
Kevo40	40	RPM/Min	KW	v					KG
Kevo40	40	100-550	2,2	400/50/3	1300	895	600	900	210
Kevo60	60	100-550	3	400/50/3	1400	945	685	895	250
Kevo80	80	100-550	3	400/50/3	1400	945	685	985	250

<ul style="list-style-type: none"> ● AVAILABLE VERSIONS/VERSIONI DISPONIBILI/VERSIONS DISPONIBLES/VERSIONES DISPONIBLES/ДОСТУПНЫЕ ВЕРСИИ ● STANDARD/DI SERIE/STANDARD/ESTÁNDAR/СТАНДАРТ ● OPTIONAL/OPTIONAL/OPTIONNEL/OPCIONAL/ДОПОЛНИТЕЛЬНО — NOT AVAILABLE/NON DISPONIBILE/NON DISPONIBLE/NO DISPONIBLE/НЕ ДОСТУПНО 	Kevo40	Kevo60	Kevo80
3 speeds adjustment with selector/Regolazione 3 velocità con selettore/Sélecteur à 3 vitesses/Selector 3 velocidades/Выбор одной из 3 скоростей переключателем	●	●	●
Speed adjustment by inverter/Regolazione velocità con inverter/Régulation de vitesse avec variateur/ Control de velocidad con variador/Управление скоростью инвертором	●	●	●
Manual bowl lift/Sollevamento vasca manuale/Levage cuve manual/ Elevacion de perol manual/Ручной подъем дежи	●	●	●
Stainless steel bowl/Vasca inox/Cuve en acier inox/Perol en acero inox/Дежа из нерж.стали	●	●	●
Whisk, spatula and spiral/Frusta, spatola e spirale/Fouet, spatule, spiral/Batidor, espátula, espiral/Венчик, лопатка и спираль	●	●	●
Bowl trolley/Carrello per vasca/Chariot pour cuve/Trole para perol/Тележка для дежи	●	●	●
Kit reduction bowl with 3 tools/Kit riduzione vasca con 3 utensili/Kit réduction cuve avec 3 outils/Kit reducción perol con 3 utensilios/Набор редукции дежи с 3 инструментами	●	●	●
Single phase voltage or electrical plant under UL standards/Voltaggio monofase o impianto elettrico norme UL/Voltage monophasé ou circuit électrique normes UL/Voltaje monofásico o planta eléctrica UL/ Напряжение однофазное или электрическое оборудование согласно нормам UL	●	●	●



RAM reserves the right to make technical changes without any notice. RAM si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche senza alcun preavviso.



RAM®

BAKERY PASTRY AND PIZZA EQUIPMENT



MADE IN ITALY



Via Piemonte, 9 - 36015 SCHIO (VI) Italy
Tel. +39.0445.576866 - Fax +39.0445.576568
info@ramsrl.eu - www.ramsrl.eu

www.ramsrl.eu