



MADE IN ITALY






EXTRAS

BAKERY PASTRY AND PIZZA EQUIPMENT

INDEX


EXTRAS


	MILL130	3
	FORM500/600	4
	K20/I	5
	RAF150	6
	AVV200	7


EXTRAS





MODEL MILL 130

 Its robust frame made in anticorrosion stainless steel AISI304, its powerful motor with 0,75 kw and its very practical side system of filter substitution and cleaning, that doesn't require to remove any other parts from the machine, make this new bread mill a very fast and practical ally for the everyday work. Mounted on rubber foats to avoid any possible vibration, it uses the new internal propeller, studied on purpose to create a suction and exhaust flow, that conveys all the milled bread to the external side of the machine through its generous unloading output. Two filters included with holes 3 and 4 mm dimensions.

 Il suo robusto telaio in acciaio INOX AISI 340 che ne previene la corrosione nel tempo, il suo potente motore da 0,75 kw e il pratico sistema laterale di sostituzione e pulizia dei filtri senza necessità di smontare alcuna parte della macchina, rendono questo nuovo macinapane un alleato veloce e pratico per i lavori di tutti i giorni. Montato su piedini in gomma antivibranti, sfrutta la nuova elica interna appositamente studiata per creare un vortice di aspirazione e scarico, che convoglia tutto il pane macinato all'esterno della macchina tramite la generosa bocca di scarico. Due filtri in dotazione con larghezza fori 3 e 4 mm.

 304 AISI 0,75

 Son robuste bâti en acier INOX AISI 304 pour le protéger contre la corrosion dans le temps, son puissant moteur de 0,75 kW et son système latéral de remplacement et nettoyage des filtres, qu'il n'exige pas de démonter aucun composant de la machine, font de ce moulin à pain l'allié parfait pour votre travail quotidien. Assemblé sur des pieds en gomme anti-vibration, cette machine utilise une nouvelle hélice interne expressément conçue pour créer un tourbillon d'aspiration et décharge qui canalise le pain moulu à l'extérieur de la machine, grâce à sa généreuse bouche de décharge. Deux filtres inclus avec trous des dimensions 3 et 4 mm.

 Su estructura robusta en acero INOX AISI 304 que previene la corrosión en el tiempo, su potente motor de 0,75 kw y su práctico sistema de reemplazo y limpieza de los filtros, que no requiere de desmontar ninguna parte de la máquina, hacen de este nuevo molinillo de pan el aliado veloz y práctico para los trabajos de todos los días. Montado sobre patas de goma antivibrante, aprovecha la nueva hélice interna especialmente estudiada para crear un remolino de aspiración y descarga que canaliza todo el pan molido fuera de la máquina por medio de la generosa boca de descarga. Dos filtros en dotación con hoyo 3 y 4 mm de anchura.

4

3


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


OUTPUT PER HOUR PRODUZIONE ORARIA PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN POR HORA	STRUCTURE MATERIAL MATERIALE STRUTTURA MATÉRIEL STRUCTURE MATERIAL ESTRUCTURA	DIMENSIONS DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	WEIGHT PESO POIDS PESO BEC	POWER POTENZA PUISSANCE POTENCIA	VOLTAGE VOLTAGGIO VOLTAGE VOLTAJE
Kg		mm	Kg	KW	
100-150	INOX AISI 304	350x310x900	25	0,75	400/50/3


EXTRAS




MODEL FORM 500 600

 This machine is essential for the bakery as it solves the problem of space by providing the work of two separate machines. Steel painted structure, mounted on four movable castors. An infeed belt brings the dough near two thick chrome-plated steel cylinders for the lamination. The dough is then rolled thanks to two opposite direction belts that run at different speeds. On the right side of the machine there is a knob to return the rolled pieces. It's possible to roll pieces of dough from 30 up to 750 g. The machine is equipped with 24V safety and emergency devices.

 Cette machine est indispensable pour les boulangeries car elle résout le problème d'espace en faisant le travail de deux machines distinctes. Structure en acier peint, elle est montée sur quatre roues pivotantes. Un tapis d'entrée porte la pâte près de deux rouleaux en acier chromé à épaisseur pour le laminage. Après, elle est roulée grâce au mouvement contraire de deux tapis qui ont vitesses différentes. Sur le côté droit elle est pourvue d'un bouton pour le retour des pièces roulées. On peut effectuer formats de 30 à 750 gr environ. La machine est équipée des dispositifs de sûreté et d'urgence en 24V.

 Questa macchina è indispensabile per i panifici perché risolve il problema dello spazio compiendo il lavoro di due macchine separate. Struttura in acciaio verniciato, è montata su quattro ruote girevoli. Un tappeto d'entrata porta la pasta vicino a due rulli in acciaio cromato a spessore per la laminazione. Viene poi arrotolata grazie al movimento contrario di due tappeti aventi diverse velocità. E' provvista di una manopola posta sul lato destro per il ritorno dei pezzi arrotolati. Si possono eseguire formati da 30 a 750 gr circa. La macchina è dotata di dispositivi di sicurezza e emergenza in 24V.

 Esta máquina es indispensable por los hornos porque resuelve el problema de espacio haciendo el trabajo de dos máquinas separadas. Estructura de acero barnizado, es montada sobre cuatro ruedas giratorias. Un tapete de entrada lleva la masa cerca de dos rodillos, en acero cromado a espesor, para la laminación. Después ésta es arrollada gracias al movimiento contrario de dos tapetes que han diferentes velocidades. En el lado derecho es provista de una palanca por el regreso de las piezas arrolladas. Se pueden hacer tamaños de unos 30 a 750 gr. La máquina es dotada de dispositivos de seguridad y de emergencia en 24V.



2-

4-
2-

30 750

24


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

MODEL MODELLO MODÈLE MODELO	WEIGHT RANGES GRAMMATURE GRAMMAGES GRAMAJES	BELTS WIDTH LARGHEZZA TAPPETI ANCHURA TAPETE ANCHURA TAPETE	DIMENSIONS DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	WEIGHT PESO POIDS PESO PESO BEC	POWER POTENZA PUISSANCE POTENCIA	VOLTAGE VOLTAGGIO VOLTAGE VOLTAJE
	gr	mm	mm	Kg	KW	
FORM500	30-750	500	720x1340x1170	170	1	400/50/3
FORM600	30-750	600	720x1440x1170	170	1	400/50/3

EXTRAS




MODEL K 20/I

 This machine, with variable speed, offers an avant-garde solution in the field of planetary mixers. The control panel holds the start/stop buttons and the timer; the machine's speed variator handwheel that permits to optimize the production is positioned on the side.


Technical Features:

- Stainless steel bowl and tools
- Moving parts mounted on bearings with long-life type seals
- Safety devices with total stopping of all moving parts and controls
- Adjustable support feet
- Movable work bowl for easier use and safer cleaning
- Electric circuit with 24V low-voltage controls for greater safety

 Questa macchina, realizzata con variatore di velocità, è sicuramente all'avanguardia nel campo delle planetarie. Sul pratico pannello frontale si trovano i pulsanti start/stop ed il timer, mentre sul lato è posto il volantino della macchina, tramite il quale si regolano a piacimento le variazioni di velocità, in modo da ottenere una lavorazione del prodotto più efficiente.


Caratteristiche principali:

- Vasca in acciaio inox e tre utensili in dotazione
- Parti in movimento montate su cuscinetti a sfere con guarnizioni di tenuta tipo long-life
- Dispositivi di sicurezza con blocco totale delle parti in movimento e dei comandi
- Piedini di appoggio regolabili
- Vasca di lavoro mobile per facilità d'uso e maggior sicurezza di pulizia
- Circuito elettrico con parti di comando a bassa tensione a 24V

 Cette machine, avec variateur de vitesse, est sûrement à l'avant-garde dans le domaine des batteurs mélangeurs. Dans le pratique panneau frontal on trouve les boutons start/stop et le temporisateur ; sur le côté est placé le volant de la machine, par lequel on règle les variations de vitesse pour optimiser la production du produit.

Caractéristiques techniques:

- Cuve et trois outils en acier inox en dotation
- Parties en mouvement montées sur des roulements à billes avec joint d'étanchéité modèle long-life
- Dispositifs de sûreté avec bloc total des parties en mouvement et des commandes
- Pieds d'appui réglables
- Cuve de travail mobile pour une utilisation facile et plus de sûreté de nettoyage
- Circuit électrique avec parties de commande à basse tension en 24V

 Esta máquina, con variador de velocidad, esta ciertamente a la vanguardia en el campo de las batidoras planetarias. En el práctico panel frontal estan los botones start/stop y el temporizador; en el lado esta el volante de la máquina, por medio del cual se regulan las variaciones de velocidad para optimizar la producción del producto.

Características técnicas:

- Perol y tres utensilios en acero inox en dotación
- Partes en movimiento montadas sobre cojinetes de bolas con juntas modelo long-life
- Dispositivos de seguridad con bloqueo total de las partes en movimiento y de los mandos
- Pies de apoyo ajustables
- Perol de trabajo mobile para un uso facilitado y mayor seguridad en la limpieza
- Circuito eléctrico con partes de mandos en baja tensión a 24V



• 3

•
•
•
•

24


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


BOWL CAPACITY CAPACITÀ VASCA CAPACITÉ CUVE CAPACIDAD PEROL	SPEED VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD	DIMENSIONS DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	WEIGHT PESO POIDS PESO BEC	POWER POTENZA PUISSANCE POTENCIA	VOLTAGE VOLTAGGIO VOLTAGE VOLTAJE
L	RPM	mm	Kg	KW	
20	70-350	650x650x950	100	0,55	400/50/3


EXTRAS




MODEL RAF 150

 The ideal machine when pastry refining is required, designed as a convenient and long-lasting equipment. It is very easy to use and routing maintenance is only required. Very easy cleaning of the scraping blades through the convenient fitting system. It is rugged, thanks to the materials used, i.e. steel reinforced plate for the support and cast iron shoulders. Obviously, only oil bath for the gearing, to guarantee full reliability.

 La machine idéale pour raffiner tout produit de pâtisserie qui exige une élaboration de cette type, crée pour garantir utilité pratique et durée dans les temps. D'utilisation et entretien ordinaire très simple, nettoyage des lames de raclage très facile grâce au pratique système de fixation. Construction robuste grâce aux matériaux utilisés: tôle renforcée d'acier pour le socle et fonte pour les supports. Engrenages à bain d'huile pour garantir la plus grande fiabilité.

 La macchina ideale per la raffinazione di qualsiasi prodotto da pasticceria che necessita di una lavorazione di questo tipo, ideata per garantire praticità e durata nel tempo. Semplicissima nell'uso e nella manutenzione ordinaria, nella pulizia delle lame raschiatrici grazie al praticissimo sistema di fissaggio. Robusta grazie ai materiali impiegati: lamiera rinforzata d'acciaio per il basamento e ghisa per le spalle. Ingranaggi naturalmente a bagno d'olio per garantire la massima affidabilità.

 La máquina ideal para la refinación de cualquier producto de pastelería que necesita de una elaboración de este tipo, creada para garantizar comodidad y duración en el tiempo. Muy simple en el uso y en el mantenimiento ordinario, en la limpieza de las hojas raspadoras por medio del práctico sistema de fijación. Estructura sólida gracias a los materiales utilizados: plancha reforzada de acero por la bancada y hierro fundido por los soportes. Engranajes en baño de aceite para garantizar la máxima fiabilidad.




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

CYLINDERS DIAMETER DIAMETRO CILINDRI DIAMÈTRE CYLINDRES DIÁMETRO CILINDROS	CYLINDERS LENGHT LARGHEZZA CILINDRI LARGEUR CYLINDRES ANCHURA CILINDROS	DIMENSIONS DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	WEIGHT PESO POIDS PESO BEC	POWER POTENZA PUISSANCE POTENCIA	VOLTAGE VOLTAGGIO VOLTAGE VOLTAJE
mm	mm	mm	Kg	KW	
150	290	600x640x1120	220	1,5	400/50/3

EXTRAS




MODEL AVV200

 This is the ideal machine for small and medium productions. Thanks to its compact dimensions and its high productivity, it is the perfect ally to speed up the work and increase the quality of the product.


Technical details:

- Calibrator to adjust the croissants turns
- Handles to adjust the upper and lower belts
- Mounted on wheels: 2 fixed e 2 movable with brake
- Collection tray for rolled croissants

 C'est la machine idéale pour les productions des petites et moyennes dimensions. Grâce à sa petite taille et à sa grande productivité, est l'allié parfait pour accélérer le travail et augmenter la qualité du produit.


Caractéristiques techniques:

- Calibreur de régulation tours croissant
- Poignées de régulation tapis supérieur et inférieur
- Montée sur roues: 2 fixes et 2 pivotants avec frein
- Plat recueil produit enroulé

 È la macchina ideale per produzioni di piccole e medie dimensioni. Grazie infatti alle sue dimensioni ridotte e alla sua grande produttività, è un alleata eccezionale per velocizzare il lavoro e aumentare la qualità del prodotto.

Caratteristiche principali:

- Calibratore regolazione giri croissant
- Maniglie per regolazione tappeti superiore e inferiore
- Montata su ruote: 2 fisse e 2 girevoli con freno
- Teglia raccolta prodotto avvolto

 Es la máquina ideal por producciones de pequeñas y medias dimensiones. Gracias a sus dimensiones reducidas y a su alta productividad, es el aliado perfecto para acelerar el trabajo y aumentar la calidad del producto.

Características técnicas:

- Calibrador regulación vueltas croissant
- Manillas regulación tapetes inferior y superior
- Montada sobre ruedas : 2 fijas y 2 giratorias con freno
- Bandeja recogida producto enrollado



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

CYLINDERS LENGHT LARGHEZZA CILINDRI LARGEUR CYLINDRES ANCHURA CILINDROS	DIMENSIONS DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	WEIGHT PESO POIDS PESO BEC	POWER POTENZA PUISSANCE POTENCIA	VOLTAGE VOLTAGGIO VOLTAGE VOLTAJE
mm	mm	Kg	KW	
250	600x640x1050	200	1	400/50/3



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