

Raviolimaschine RV 30 / RV 50



Die Raviolimaschine RV 30 verfügt über zwei Teigbänder à 100 mm und ermöglicht die Herstellung von bis zu 25 kg Ravioli pro Stunde.

Mehr Kapazität bietet die RV 50 mit 2 Teigbändern à 120 mm und einer Stundenleistung von bis zu 50 kg.

Die Formen sind in quadratisch, rund, dreieckig und halbmondförmig erhältlich. Die Ravioli werden in Bandform produziert und müssen dann händisch getrennt werden. Bei der RV 50 werden sie automatisch getrennt.

Die Teigreste können erneut zu einem Teigband geformt werden.

Die Maschine ist komplett aus Edelstahl. Füllmenge und Teigdicke können eingestellt werden.

Typ	Stundenleistung	Teigbandbreite	Stromanschluss	Maße (LxBxH)	Motor	Gewicht
RV 30	max. 25 kg	100 mm	230 V	48x56x74 cm	0,25 kW	45 kg
RV 50	30-50 kg	120 mm	230 V	55x65x175 cm (mit Untergestell)	0,55 kW	85 kg

Lieferumfang: 1 Form nach Wahl, 1 Füllbehälter, 2 KS-Rollen für Teigbänder



RV 30



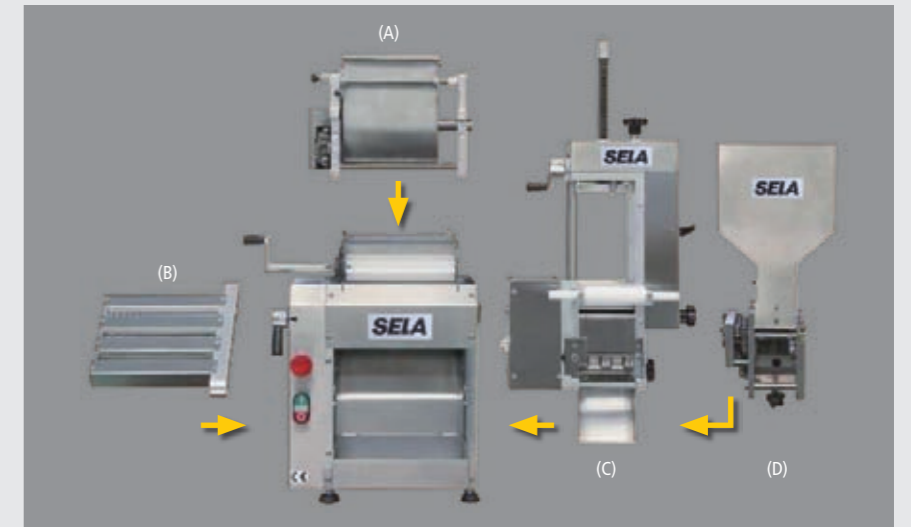
RV 50

MODULA

Die MODULA ist eine kombinierte Maschine. Sie dient zur Herstellung von frischer Pasta verschiedenster Typen und Formen. Sie eignet sich für Restaurants, Feinkostläden, Bäckereien und viele andere Bereiche. Und dies mit geringstem Platzbedarf und angemessenen Kosten.

Ihr Aufbau in Baukastenform erlaubt es, die Maschine sofort in ihrem Komplettzustand zu kaufen, oder sie mit wachsenden Anforderungen später zu erweitern.

Alle Bestandteile der MODULA bestehen aus rostfreiem Edelstahl und anderen lebensmittelgerechten Materialien. Die innovative, technische Lösung dieser Maschine ist natürlich patentgeschützt. Sie garantiert Robustheit und Verlässlichkeit, gemeinsam mit einfacher Handhabung und Reinigung sowie maximaler Sicherheit.



Die Ausrollwalze ist das Herz der MODULA. Sie produziert Teigblätter zur Weiterverarbeitung mit anderen Bestandteilen der Maschine oder zur Verwendung für die Herstellung von Lasagne.

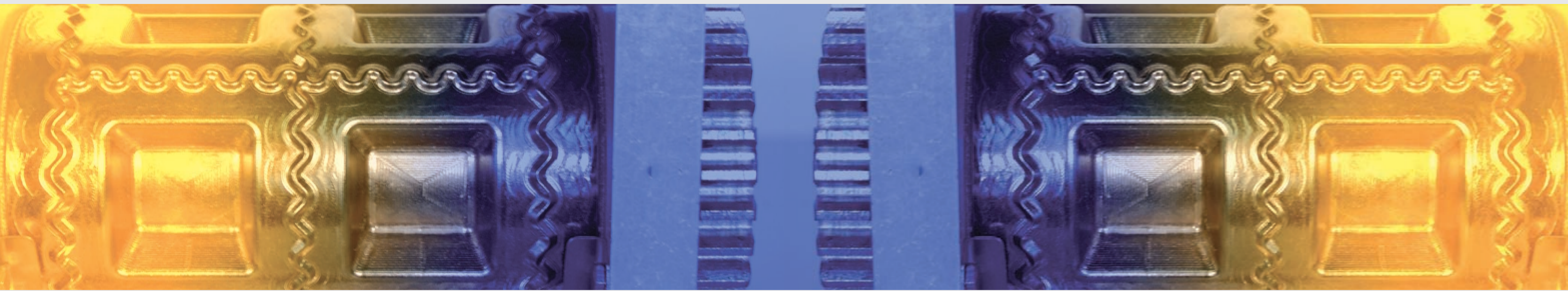
Der innovative Mechanismus der Rollen garantiert höchsten Schutz sowie einfache Handhabung.

Module	Maße (LxBxH)	Gewicht	Technische Daten	
Teigausrollmaschine	37 x 45 x 50 cm	60 kg	Walzenbreite Teigausrollmaschine	200 mm
Teigausrollmaschine + Knetmaschine	37 x 45 x 50 cm	70 kg	Aufnahmekapazität Teigkneteschüssel	4 kg
Teigausrollmaschine + Knetmaschine + Schneidevorrichtung für Nudeln	59 x 45 x 50 cm	78 kg	Schneidevorrichtungen für Nudeln	1,8 - 6 - 10 mm
Teigausrollmaschine + Knetmaschine + Raviolistanzform	72 x 45 x 90 cm	96 kg	Maximaler Stromverbrauch	0,65 kW
Teigausrollmaschine + Knetmaschine + Schneidevorrichtung für Nudeln + Raviolistanzform	95 x 45 x 90 cm	104 kg	Motorleistung	0,75 Hp

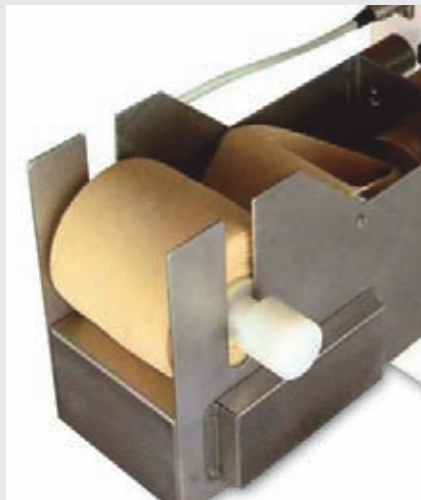
(A) Teigkneteschüssel (B) Schneidevorrichtung für Nudeln (C) Raviolistanzform (D) Gnocchiaufsatz



MODULA



Teigbandaufroller



Für unser Nudelmaschinen Typ
TR 95/TR 110.

Einfache Handhabung, der Aufroller wird
am Matrizenring befestigt und an der
Steckdose für den Abscheider ange-
schlossen.

Über einen Geschwindigkeitsregler wird
das Teigband sauber und straff aufgerollt.

Raviolimaschinen vom Profi



SELA-Teigwarengeräte GmbH
Auf der Steige 40
D-88326 Aulendorf

Telefon 0049-7525-1044
Telefax 0049-7525-60603

E-Mail info@sela-gmbh.de
Internet www.sela-gmbh.de

SELA

SELA