

Raviolimaschinen vom Profi

SELA

Raviolimaschine RV 30 / RV 50



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

Mehr Kapazität bietet die RV 50 mit 2 Teigbändern á 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

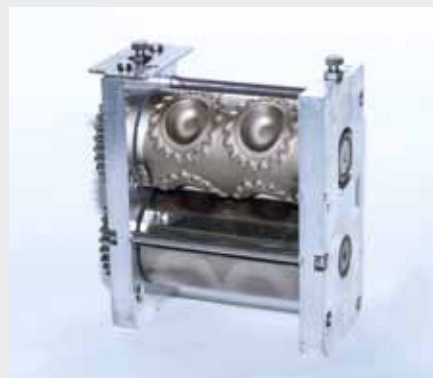


RV 30



RV 50

Füllbehälter und Stempel für RV 30 und RV 50



Verfügbare Ravioliformen RV 30

Form	Größe	Rand	Typ
quadratisch	28 x 28 mm	gezahnt	S 28
quadratisch	43 x 43 mm	gezahnt	S 43
quadratisch	55 x 55 mm	gezahnt	S 55
rund	Ø 42 mm	gezahnt	R 42
halbrund	70 x 40 mm	gezahnt	HR 70
dreieckig	60 x 50 mm	gezahnt	Triangolo



Verfügbare Ravioliformen RV 50

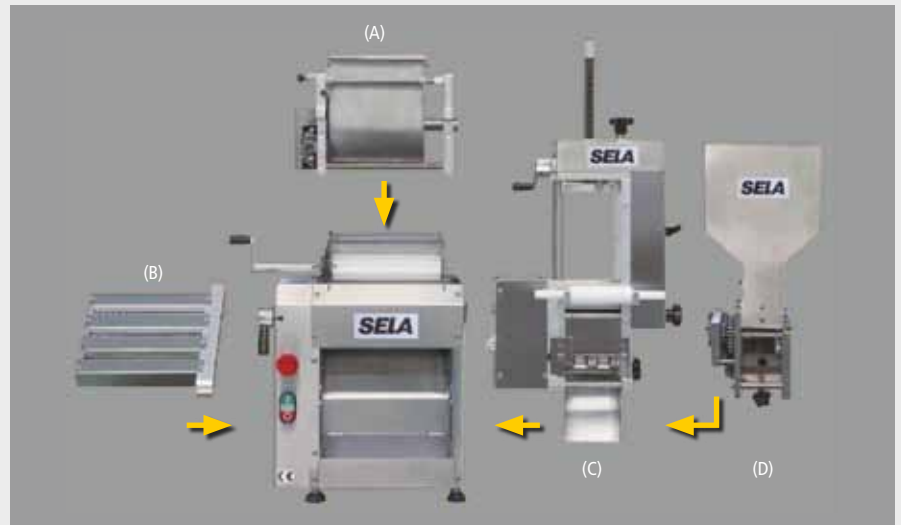
Form	Größe	Rand	Typ
quadratisch	21 x 21 mm	gezahnt	S 22
quadratisch	37 x 37 mm	gezahnt	S 35
quadratisch	50 x 50 mm	gezahnt	S 50
quadratisch	93 x 95 mm	gezahnt	S 90
rund	Ø 50 mm	gezahnt	R 50
rund	Ø 95 mm	gezahnt	R 95
halbrund	50 x 35 mm	gezahnt	HR 50
halbrund	90 x 63 mm	gezahnt	HR 90
dreieckig	75 x 60 mm	gezahnt	Triangolo

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
Teigausrollmaschine	37 x 45 x 50 cm	60 kg
Teigausrollmaschine + Knetmaschine	37 x 45 x 50 cm	70 kg
Teigausrollmaschine + Knetmaschine + Schneidevorrichtung für Nudeln	59 x 45 x 50 cm	78 kg
Teigausrollmaschine + Knetmaschine + Raviolistanzform	72 x 45 x 90 cm	96 kg
Teigausrollmaschine + Knetmaschine + Schneidevorrichtung für Nudeln + Raviolistanzform	95 x 45 x 90 cm	104 kg

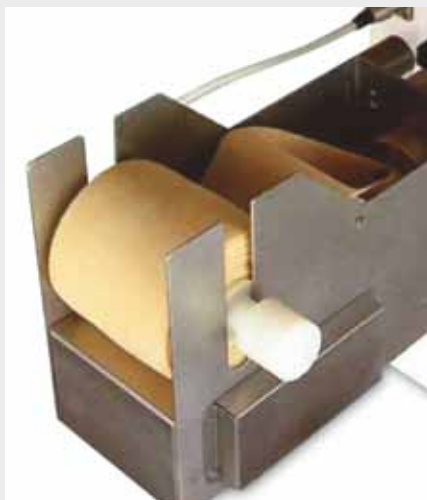
Technische Daten	
Walzenbreite Teigausrollmaschine	200 mm
Aufnahmekapazität Teigkneteschüssel	4 kg
Schneidevorrichtungen für Nudeln	1,8 - 6 - 10 mm
Maximaler Stromverbrauch	0,65 kW
Motorleistung	0,75 Hp

(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 angeschlossen.

Über einen Geschwindigkeitsregler wird das Teigband sauber und straff aufgerollt.

Ein Programm individuell abgestimmt auf Ihre Ravioliproduktion!

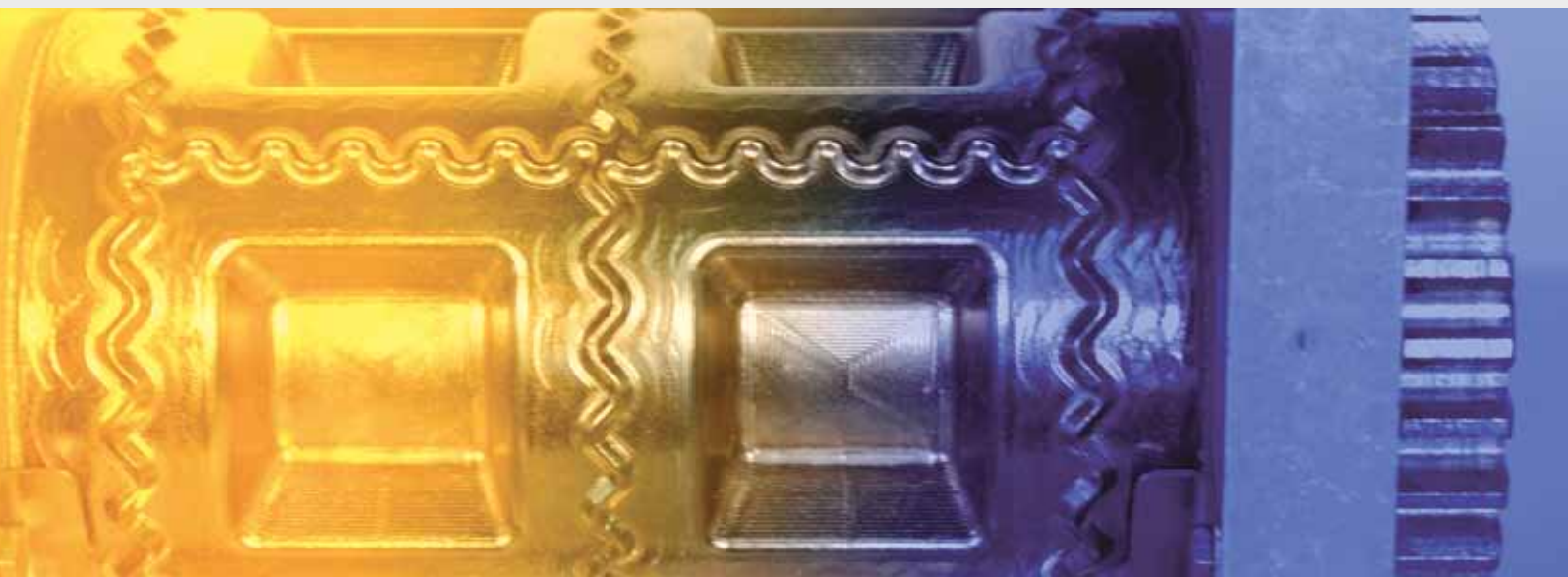
Natürlich erhalten Sie bei SELA auch Nudelmaschinen für die Herstellung von Teigbändern für Ihre Raviolimaschine. Gerne beraten wir Sie zu passenden Maschinen für Ihren Produktionsablauf.

Geräte die keine Wünsche offen lassen:

- robuste Ausführung
- alle Geräte serienmäßig mit Wasserkühlung
- automatischer Abscheider
- Ventilator vertikal eingebaut
- Presswelle ab TR 110 mit Doppel-Flügel
- Wasserschläuche verdeckt
- ausziehbare Hordenauflage
- Zusatzschalter für Wasserkühlung/ Pumpe



TR 95



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