



ALMA PRO



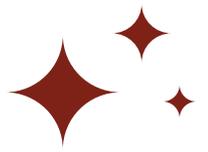
Raviolatrice

Pour une production de
pâtes farcies

15
ANS



Conçu pour les restaurateurs, traiteurs et ateliers de production désireux de produire des pâtes farcies originales et « fait maison ».



POLYVALENCE

- Différents formes
- Forme demi-lune (70 x 50mm)
- Forme rectangulaire (70 x 60 mm ou 50 x 40 mm)
- Forme carré (35 x 35 mm)
- Forme ronde (35 mm)
- Forme triangulaire (140 x 70 mm ou 70 x 70 mm)



PERFORMANCE

- Entre 40 et 120 raviolis par minutes selon la forme et la texture de la garniture.

MAITRISE DE LA PRODUCTION

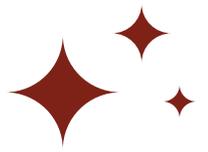
- Les bandes de pâte nécessaire de 9 cm de large peuvent être réalisées avec le module AV90 adaptables sur nos machines à pâtes (PM9, PM12, PM14, PM18 et PM30)



MATRICE À RAVIOLIS



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



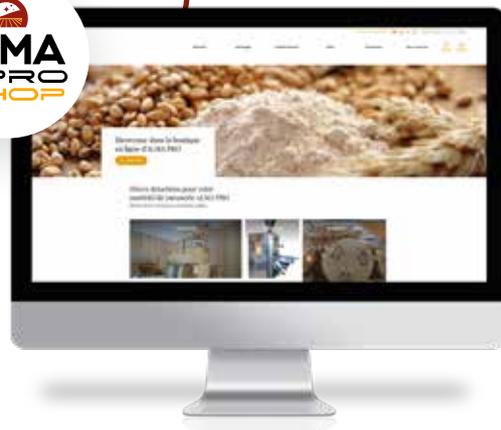
- **Raviolatrice manuelle ou électrique**
- **Débit machine** : 40 à 120 raviolis par minutes
- **Dimensions (mm)** : L=400 P=260 H=660
- **Poids** : 34 kg (manuelle) / 44 kg (électrique)
- **Puissance électrique** : 230 - 380V - 0.18 kW



ALMA PRO SERVICES

- > Accompagnement et formation à la conduite
- > Assistance à l'exploitation pour l'optimisation
- > Garantie 12 mois

Location
à partir de
**165 €HT /
mois**
pack services
inclus



shop.moulinsalmapro.com



1 Rue de la Cave
26260 SAINT-DONAT-SUR-L'HERBASSE

+33 371 400 000

info@alma-pro.com

www.moulinsalmapro.com



Découvrez toutes
nos solutions !