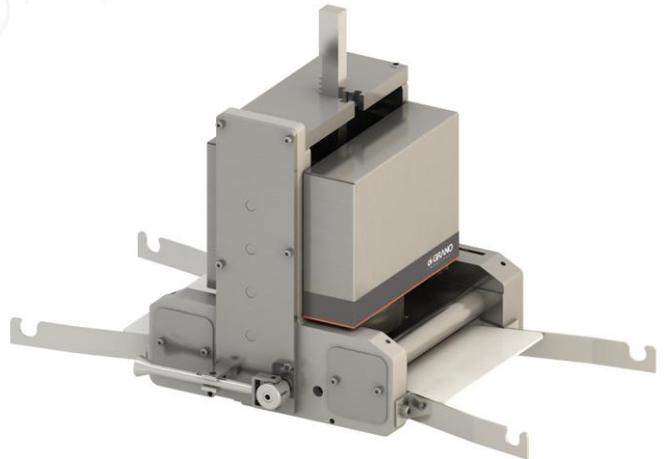


PROPOSTA DE FORNECIMENTO

Ravioleiteira

Indicada para produzir massas recheadas de dupla folha com moldes como ravióli, pastéis, tortéi, tortelini, podendo ter vários formatos: redondos, quadrados, retangulares, triangulares, meia lua. Apropriada para trabalhar com recheios pastosos de carne, ricota, creme, peixe, legumes onde o recheio é introduzido por um sistema de dosagem. É possível a substituição de moldes.



Dados Técnicos

Modelo RA20

Altura: 300mm

Largura: 250mm

Comprimento: 540mm

Peso: 20kg

Produção Hora: até 20kg

Alimentação Elétrica: Requer base motorizada*

Itens Inclusos:

- 01un. Matriz fechamento;
- 01un. Reservatório de recheio;
- 04un. Rolete para massa;
- NR 12.