



# Bottene

Macchine per pasta fresca - Pasta-machines  
Machines à pâtes - Nudelmachines

## Raviolatrice

**R**aviolatrice da tavolo a doppia sfoglia e stampi intercambiabili.  
Con questa macchina si possono produrre diversi formati di ravioli (rettangolari, rotondi, 1/2 luna ecc.) e dosare la quantità di ripieno.  
È costruita con materiali di ottima qualità, tutta rifinita in acciaio inox, robusta e semplice da usare, conforme alle norme di sicurezza vigenti.  
La sfoglia utile per questa raviolatrice si può produrre con tutte le nostre macchine per pasta.  
Disponibile in due versioni: manuale ed elettrica.

**T**able ravioli machine with double pasta sheet and interchangeable moulds.  
With this machine it is possible to produce different ravioli shapes (rectangular, round, 1/2 moon etc.) and dose the amount of filling.  
It is made of excellent quality material, all finished in stainless steel, it is strong and easy to use and complies with current safety standards.  
The pasta sheet used with this ravioli machine can be produced with any of our pasta machines.  
Available in two versions: manual and electric.

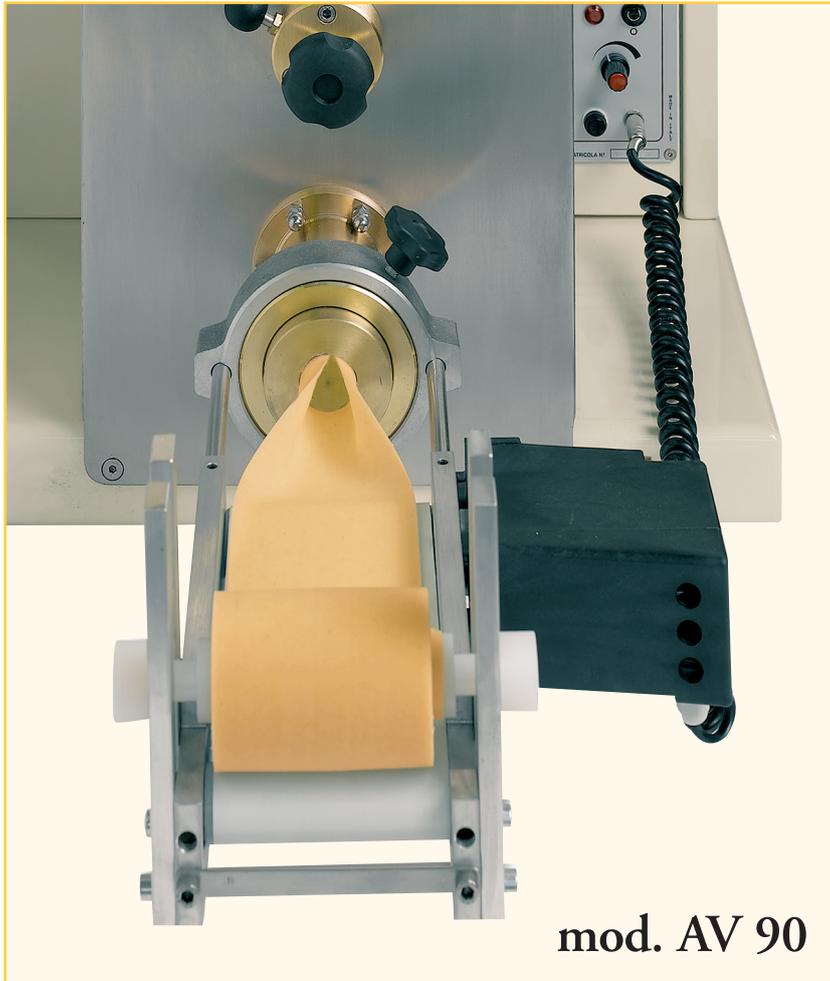
**M**achine à ravioli de table avec bande de pâte double et moules interchangeables.  
Cette machine permet de produire différents formats de ravioli (rectangulaires, ronds, demi-lunes, etc.) et de doser la quantité de farce.  
Réalisée avec des matériaux d'excellente qualité, entièrement finie en acier inox, robuste et d'utilisation simple, conforme aux normes de sécurité en vigueur.  
La bande de pâte nécessaire à cette machine peut être réalisée avec tous nos modèles de machines à pâtes.  
Deux versions disponibles: manuelle et électrique.

**R**aviolimaschine, Tischausführung mit Doppelteigscheibe und austauschbaren Formen.  
Mit dieser Maschine lassen sich unterschiedliche Ravioliformate (etwa rechteckig, rund oder halbmondförmig) herstellen, die Füllungsmenge kann dosiert werden.  
Sie ist nach den geltenden Sicherheitsnormen und mit den hochwertigsten Werkstoffen gebaut, vollständig mit Edelstahl verkleidet, robust und bedienungsfreundlich.  
Der ausgerollte Teig, der für diese Raviolimaschinen verwendet wird, kann mit sämtlichen Teigmaschinen aus unserer Herstellung bereitet werden.  
In zwei Ausführungen erhältlich: Manuell und elektrisch.

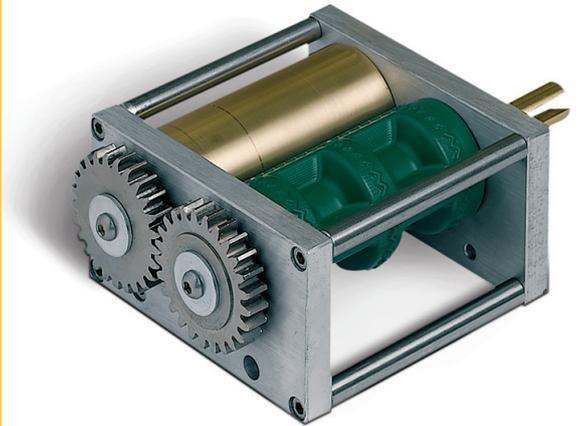


mod. B90

mod. BE90



mod. AV 90



Avvolgisfoglia - Dough roller - Enrouleur d'abaisse - Teigrolle

**DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / DONNEE TECHNIQUE / TECHNISCHE DATEN**

	B 90	BE 90
<b>Dimensioni / Dimensions / Dimensions / Maße</b>	40 x 26 x 66h	44 x 45 x 66h
<b>Peso Netto / Net weight / Poids net / Gewicht</b>	34 kg	44 kg
<b>Forme / Type / Moule / Typ : ravioli</b>	△ 70 x 50 mm □ 70 x 60 mm / 50 x 40 mm □ 35 x 35 mm / ○ 35 mm + 60 mm △ 70 x 70 mm	
<b>Produzione / Production / Production / Produktionsleistung</b>	-	50 ÷ 150 ravioli/min
<b>Motore / Motor / Moteur / Elektromotor</b>	-	0,18 kW

www.lisegno.it