SQUARE LINE

SQUARE DIVIDER
PRESS DOUGH/BUTTER

SPEZZATRICE QUADRA
PRESSA PASTA/BURRO

DIVISEUSE CARREE
PRESSE PATE/BEURRE

DIVISORA QUADRADA
PRENSA MASA/MANTEQUILLA

ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ ДЛЯ ТЕСТА
ПРЯМОУГОЛЬНОЙ ФОРМЫ
ПРЕСС ТЕСТА/МАСЛА

www.ramsrl.eu

Semiautomatic divider DSS

Ciclo di lavoro pressata e taglio azionati da joystick, apertura coperchio manuale. Per paste tenere.

Pressing and cutting working cycle by a joystick, manual lid opening. Dough 70/80% water.

Cycle de travail pressage et coupe avec un joystick, ouverture manuelle du couvercle. Pâte 70/80% eau.

Ciclo de trabajo compresión y corte para un joystick, apertura manual de la tapa. Masa 70/80% agua.

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ
Рабочий цикл прессования и резки приводятся в действие с помощью селектора, ручное открытие крышки. Для нежного теста.

Automatic divider DSA

Tempo di pressata regolabile da PLC. Ciclo di lavoro pressata, taglio e apertura coperchio automatici.

Pressing time adjustable by PLC, automatic pressing, cutting and lid opening working cycle.

Cycle de travail reglable par un PLC. Pressage, coupe et ouverture du couvercle automatique.

Ciclo de trabajo regulable para PLC compresión, corte y apertura automatica de la tapa.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ
Время прессования регулируется посредством PLC, рабочий цикл прессования, резка и открытие крышки автоматические.

Macchina adatta per la spezzatura di pasta
Struttura in acciaio verniciato a forno. Vasca e coltelli in acciaio inox AISI 304. Pressini in nylon alimentare. Pulsante pulizia coltelli. Utilizzabile come pressa.

Machine suitable for dough dividing
Steel stove painted structure. Basket and knives in stainless steel AISI 304. Stamps in alimentary nylon. Button for the cleaning of the knives. Usable as a press.

Machine idéal pour couper la pâte
Structure en acier avec peinture cuite au four. Cuve et couteaux en acier inox AISI 304. Taloches en nylon alimentaire. Bouton pour le nettoyage des couteaux. Peut être utilise comme presse.

Maquina para la division de masa
Estructura en acero barnizada al horno, perol y cuchillas en acero inoxidable AISI 304. Moldes en nylon alimentario, botón para la limpieza de las cuchillas. Puede ser utilizado como prensa.

МАШИНА ПОДХОДИТ ДЛЯ ДЕЛЕНИЯ ТЕСТА
Структура изготовлена из окрашенной в печи стали. Дежа и ножи из нержавеющей стали AISI 304. Прессы из пищевого нейлона, кнопка очищения ножей.
Может быть использован как пресс.

Semiautomatic divider DSS 1020 1530

Automatic divider DSA 1020 1530

Spezzatrici semiautomatiche e automatiche doppio taglio.

Semiautomatic and automatic divider double cut.

Diviseuses semiautomatique et automatique double coupe.

Divisora semiautomatica y automatica doble corte.

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЕ И АВТОМАТИЧЕСКИЕ ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ С ДВОЙНОЙ РЕЗКОЙ

Semiautomatic press RPS

Pressa semiautomatica per pasta e burro. Ciclo di lavoro: pressata con joystick e apertura coperchio manuale.

Semiautomatic press for dough and butter. Working cycle: pressing by joystick and manual lid opening.

Tasseuse à beurre et pâte semi-automatique. Cycle de travail: pressage par joystick et ouverture couvercle manuelle.

Prensa semiautomática para masa y mantequilla. Ciclo de trabajo: compresion con joystick y apertura manual de la tapa.

Полуавтоматический пресс для теста и масла. Рабочий цикл: прессование при помощи джойстика, ручное открытие крышки.

Automatic press RPA

Pressa Automatica per pasta e burro.

Automatic Press for dough and butter.

Tasseuse à beurre et pâte automatique.

Prensa Automatica para masa y mantequilla.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПРЕСС для теста и сливочного масла.

Tempo di pressata regolabile da PLC, ciclo di lavoro pressata e apertura coperchio automatici.

Pressing time adjustable by PLC. Working cycle: automatic pressing and lid opening.

Cycle de travail reglable par un PLC. Pressage et ouverture du couvercle automatique.

Ciclo de trabajo regulable para PLC compresión y apertura automatica de la tapa.

Время прессования регулируется посредством PLC, рабочий цикл прессования и открытие крышки автоматические.

SQUARELINE SQUARE DIVIDER

BAKERY PASTRY AND PIZZA EQUIPMENT

SQUARE DIVIDER PRESS DOUGH/BUTTER

SPEZZATRICE QUADRA PRESSA PASTA/BURRO

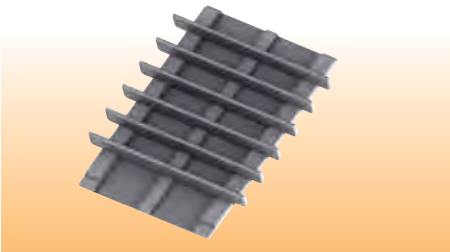
DIVISEUSE CARREE PRESSE PATE/BEURRE

DIVISORA QUADRADA PRENSA MASA/MANTEQUILLA

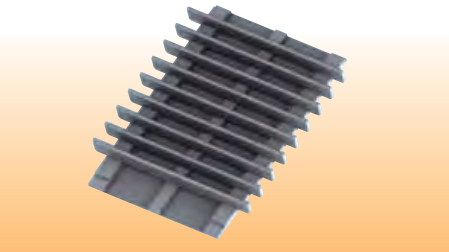
ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ ДЛЯ ТЕСТА ПРЯМОУГОЛЬНОЙ ФОРМЫ ПРЕСС ТЕСТА/МАСЛА

Griglia optional per DSS e RPS
Grid optional for DSS and RPS
Grille en option pour DSS et RPS
Parrilla opcional para DSS y RPS
Решетка опция для DSS и RPS

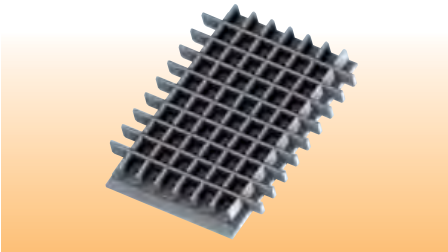
Disponibili molti tipi differenti di griglie; alcuni esempi:
Many types of grids are available; some examples:
Disponibles de nombreux types de grilles; quelques exemples:
Disponibles muchos tipos de parrillas; algunos ejemplos:
доступны различные виды решеток, вот несколько примеров:



Griglia 7 pezzi - mm 409 x 63
7 pieces grid - mm 409 x 63
Grille 7 pièces - mm 409 x 63
Parrilla 7 piezas - mm 409 x 63
решетка 7 штук - mm 409 x 63



Griglia 10 pezzi – mm 409 x 41
10 pieces grid – mm 409 x 41
Grille 10 pièces – mm 409 x 41
Parrilla 10 piezas – mm 409 x 41
решетка 10 штук – mm 409 x 41



Griglia 80 pezzi – mm 41 x 41
80 pieces grid – mm 41 x 41
Grille 80 pièces – mm 41 x 41
Parrilla 80 piezas – mm 41 x 41
решетка 80 штук – mm 41 x 41

Pannello comandi.
Control Panel.
Panneau de commande.
Panel de mandos.
Панель управления

Struttura porta coltelli imbullonati.
Bolted knives holder structure.
Structure couteaux boulonnés.
Estructura cuchillas empernadas.
Ножи прикреплены к держателю болтами

Protezione anti-corrosione su piastra alluminio stampini.
Anti-corrosion protection on stamps steel plate.
Protection anticorrosion sur plaque taloches en aluminium.
Protección anticorrosión placa aluminio compresores.
Антикоррозийное покрытие стальных плит

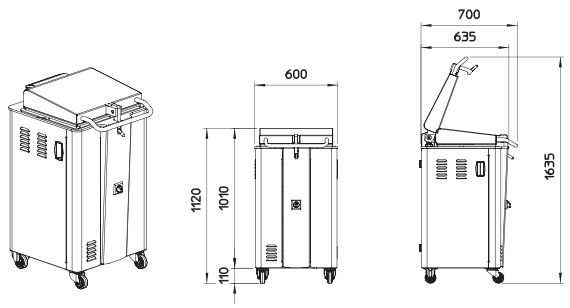
Teglia raccogli briciole in acciaio inox.
Stainless steel collecting crumbs tray.
Plaque ramasse miettes en acier inox.
Placa en acero inoxidable para recoger las migas.
Поднос из нержавеющей стали для сбора крошек

Serbatoio capiente e doppia guarnizione tra serbatoio e centralina.
Big tank and double sealing between tank and hydraulic unit.
Grande cuve et double garniture entre la cuve et la pompe hydraulique.
Depósito capaz y doble juntura entre el deposito y la centralita hidráulica.
Двойная изоляция между чаном и гидравлическим приводом

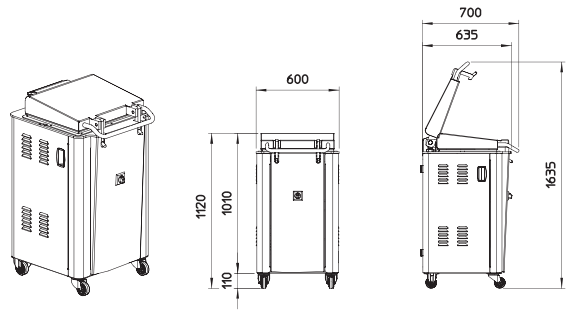
Caratteristiche tecniche - Technical features
Caractéristiques techniques - Caracteristicas tecnicas - ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Modello Model Modèle Modelo моДель	Divisioni nr. Divisions Divisions Divisions Деления	Grammatura gr Weight range g Poids pâte g Gramaje Развес гр	Capacità kg Capacity kg Capacité kg Capacidad kg Вместимость кг	Stampino mm Mould mm Moule mm Molde mm шаблон мм	Profondità vasca mm Basket depth mm Profondeur de cuve mm Profundidad del perol mm Глубина чаши	Peso kg Weight kg Poids kg Peso kg Вес кг	Potenza kw Power Kw Puissance Kw Potencia Kw Мощность кВт
DSS 10 DSA 10	10	300/2000	20	100 / 200	120	240	0,75 kW
DSS 20 DSA 20	20	150/1000	20	100 / 100	120	240	0,75 kW
DSS 24 DSA 24	24	120/820	20	80 / 100	120	240	0,75 kW
DSS 30 DSA 30	30	90/650	20	80 / 80	120	240	0,75 kW
DSS 1020	10-20	150/1600	16	100 / 100 — 100 / 200	100	240	0,75 kW
DSA 1020	10-20	150/1600	16	100 / 100 — 100 / 200	100	240	0,75 kW
DSS 1530	15-30	90/1050	16	80 / 80 — 80 / 163	100	240	0,75 kW
DSA 1530	15-30	90/1050	16	80 / 80 — 80 / 163	100	240	0,75 kW

Modello Model Modèle Modelo моДель	Divisioni nr. Divisions Divisions Divisions Деления	Grammatura gr Weight range g Poids pâte g Gramaje Развес гр	Capacità kg Capacity kg Capacité kg Capacidad kg Вместимость кг	Vasca mm Basket mm Cuve mm Perol mm Дежа мм	Profondità vasca mm Basket depth mm Profondeur de cuve mm Profundidad del perol mm Глубина чаши	Peso kg Weight kg Poids kg Peso kg Вес кг	Potenza kw Power Kw Puissance Kw Potencia Kw Мощность кВт
RPS	1	-	23	512 x 409	135	220	0,75 kW
RPA	1	-	23	512 x 409	135	220	0,75 kW



DSA/DSS



RPA/RPS

RAM si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche senza alcun preavviso - RAM reserves the right to make technical changes without any notice

Realizzazione grafica, foto e stampa: **Grafiche Marcolin** - Schio 0312

Via Luigi Cazzola, 35D · 36015 SCHIO · Vicenza Italy
Tel. +39.0445.576866 · Fax +39.0445.577202
info@ramsrl.eu · www.ramsrl.eu

READ ME

BAKERY PASTRY AND PIZZA EQUIPMENT