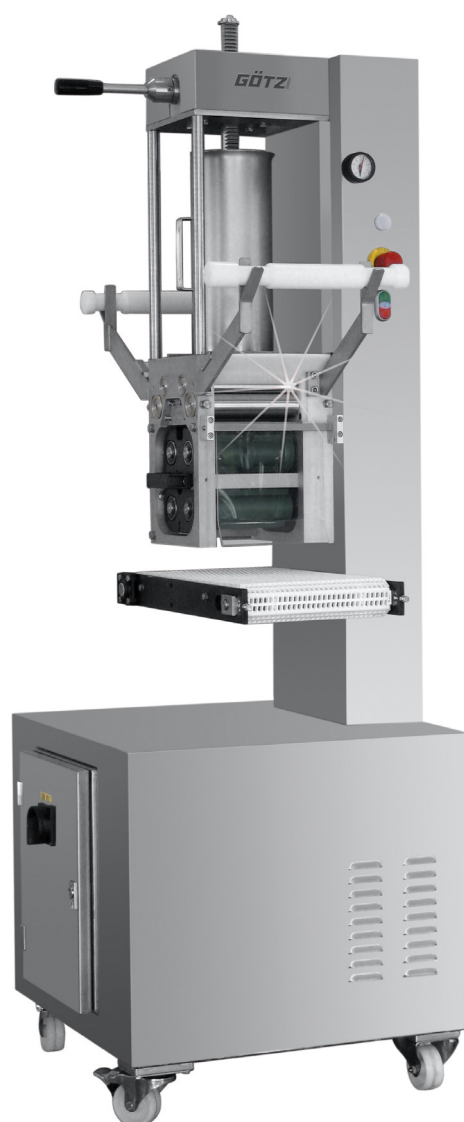


RS160G

Raviolimaschine

GÖTZ GMBH
Technik für Teigwaren



DE: Die RS160G ist eine professionelle Raviolimaschine mit 160 mm Teigbandbreite zur Herstellung von viereckigen, halbrunden und dreieckigen Ravioli und Cannelloni. Die Verkleidung der RS160G besteht aus hochwertigem INOX-Stahl.

EN: The RS160G is a professional ravioli machine with a dough sheet width of 160 mm for the production of square, half-round and triangular ravioli and cannelloni. The paneling of the RS160G is completely made of high-quality INOX steel.

Dimensionen / Dimensions: 720 x 620 x 1740 mm

Gewicht / Weight: 150 kg

Leistung / Power: 0,75 kW

Stundenproduktion / Hourly production: 90 kg/h