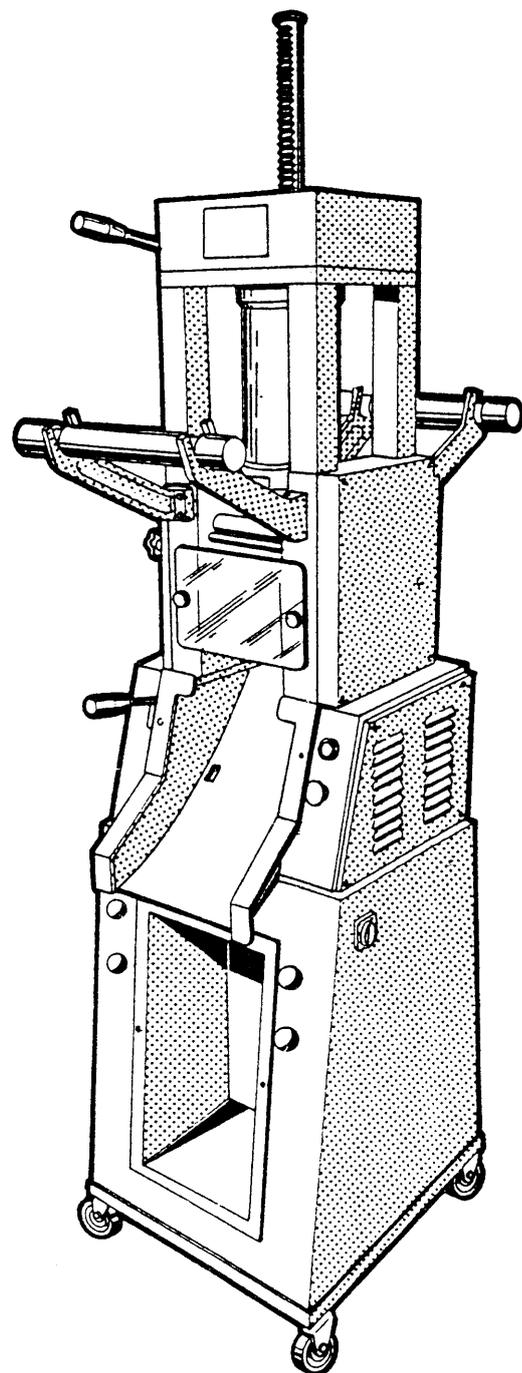


**Manuale di Manutenzione  
Maintenance Manual  
Manuel d'Entretien  
Wartungshandbuch**



**Raviolatrice a doppia sfoglia**  
**Machine to make double-leaf ravioli**  
**Machine à ravioli double feuille**  
**Maschine für die Herstellung von  
doppelblättertorteig ravioli**

**RR160**

### Verifica senso di rotazione della macchina

Portare l'interruttore generale (A) in posizione 1, premere il pulsante (B) e verificare che i rulli calibratori (C) ruotino nel senso indicato dalla freccia.

In caso di rotazione contraria invertire le due fasi della spina di alimentazione.

Questa operazione va effettuata al collaudo ed ogni volta si sostituisca la spina di alimentazione e si cambi il posto in cui è collocata la macchina.

### Vérifier le sens de rotation de la machine

Porter l'interrupteur générale (A) en position 1, appuyer sur le bouton (B) et vérifier que les rouleaux calibreux (C) tournent dans le sens indiqué par la flèche.

En cas de rotation contraire inverser les deux phases de la fiche d'alimentation. Cette opération doit être effectuée à l'essai et chaque fois qu'on change la place de la machine.

### Check of the rotation sens of the machine

Put the main switch (A) in position 1, press the button (B) and make sure that the calibration rollers (C) turn in the arrow's sens. If the rotation is opposite, invert two phases of the feed's plug.

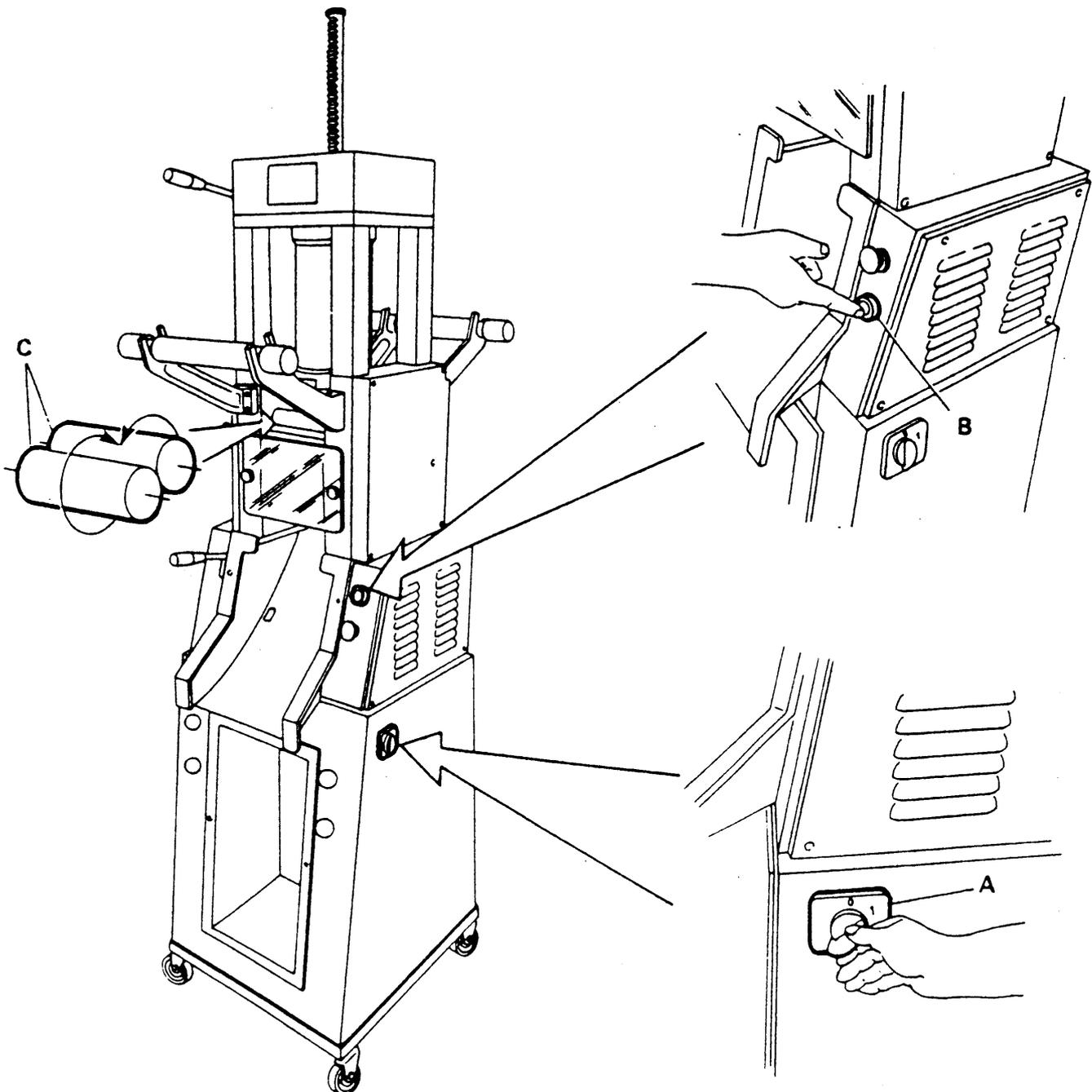
This operation must be effectuated at the test and every time you substitute the feed's plug or change place at the machine.

### Kontrolle der Dreherichtung der Maschine

Bringen Sie den Schalter (A) in Position 1, drücken Sie auf den Knopf (B) und kontrollieren Sie, dass die Kaliberrollen (C) in der Richtung des Pfeils drehen.

Wenn der Umlauf gegensätzlich ist, verkehren Sie die zwei Phasen des Speisungssteckers.

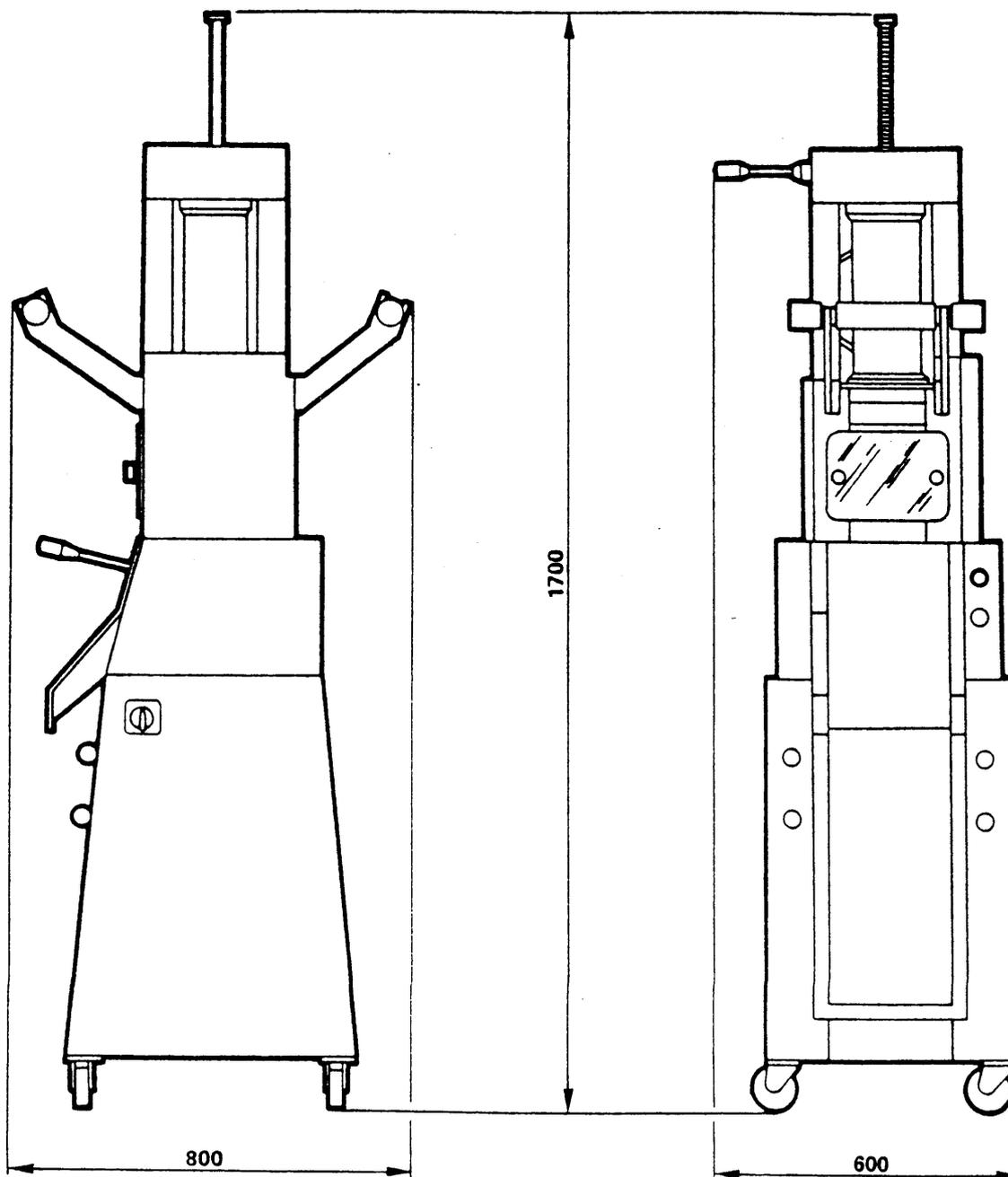
Machen Sie diese Handlung nur für die Prüfung und jedesmal dass man den Speisungsstecker wechselt oder man den Ort der Maschine ändert.



**Caratteristiche tecniche**  
**Technical characteristics**

**Caracteristiques techniques**  
**Technische daten**

Larghezza sfoglia <i>Sheet of pastry-width</i>	<i>Largeur de l'abaisse</i> Blätterteigbreite	m/h 160
Produzione oraria <i>Output per hour</i>	<i>Production horaire</i> Stundenleistung	Kg 80
Potenza motore <i>Power</i>	<i>Puissance motor</i> Antriebsleistung	HP 1
Peso <i>Weight</i>	<i>Poids</i> Gewicht	Kg 150
Ingombro <i>Size</i>	<i>Volume</i> Massangabe	mm 800 x 600 x 1700



### Caricamento sfoglia

Introdurre le due sfoglie nei rulli calibratori (C).  
 Disinserire la leva (D) portandola in posizione verticale.  
 Portare in posizione 1 l'interruttore generale (A) e premere il pulsante (B).  
 Far avanzare la sfoglia fino all'uscita nello scivolo (I) e procedere al caricamento del ripieno.  
 Per regolare la sfoglia nello spessore desiderato, agire sui grani (L) nel senso indicato dalla freccia.  
 Regolare i rulli calibratori anteriori in modo di ottenere uno spessore della sfoglia di 0,8 mm e 0,7 mm per i rulli calibratori posteriori.

### Portion of the sheet of pasta

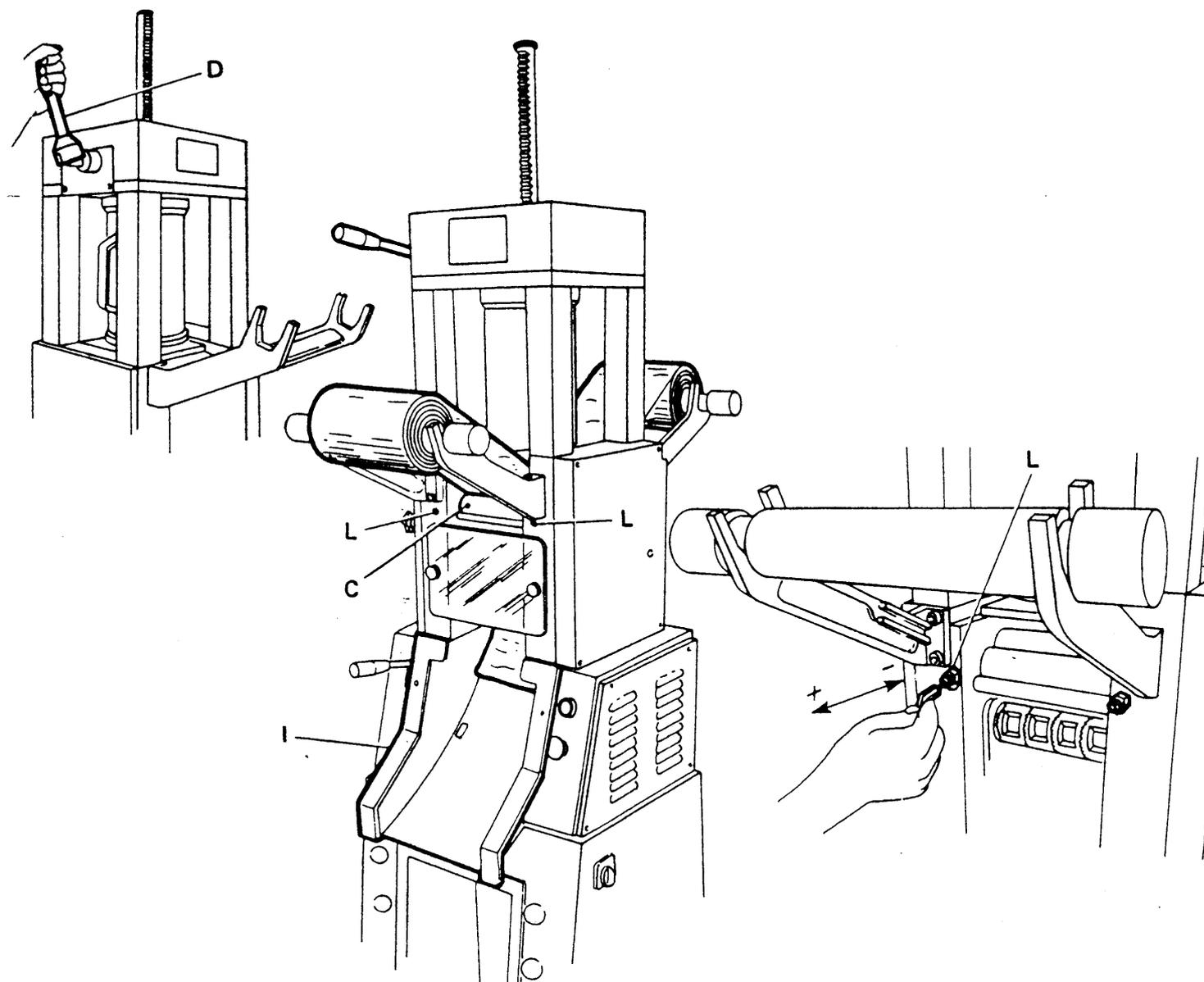
Insert the two sheets of pasta in the calibration rollers (C).  
 Disconnect the lever (D) and put it in upright position.  
 Put the main switch (A) in position 1 and press the button (B).  
 Let the sheet of pasta proceed until it comes out in the chute (I) and introduce the stuffing.  
 To obtain the wanted thickness of the sheet of pasta, turns the grains (L) in the arrow's sense.  
 To regulate the front calibration rollers so as to obtain a thickness of mm 0,8 and the back calibration rollers to obtain mm 0,7.

### Introduction de l'abaisse

1) Introduire les deux abaisses dans les rouleaux calibreux (C).  
 2) Debrancher le levier (D) en le mettant en position verticale.  
 3) Porter l'interrupteur generale (A) en position 1 et appuyer sur le bouton (B).  
 4) Faire avancer l'abaisse jusqu'à la sortie dans le chute (I) et proceder au chargement de l'hachis.  
 5) Pour regulier l'abaisse à l'épaisseur voulu, tourner les grains (L) dans le sens indiqué par la fleche.  
 Regular les rouleaux calibreux anterieux jusqu'à obtenir un épaisseur de l'abaisse de mm 0,8 et mm 0,7 pour les rouleaux calibreux posterieures.

### Blätterteigseinfügung

1) Fügen Sie die zwei Blätterteige in den Kaliberrollen (C) ein.  
 2) Bringen Sie das Hebel (D) in vertikaler Stellung und schalten es ab.  
 3) Bringen Sie den Schalter (A) in Position 1 und drücken Sie auf den Knopf (B).  
 4) Lassen Sie den Blätterteig bis zum Ausgang in der Rutsche (I) vorrücken und laden Sie die Füllung auf.  
 5) Um das Blätterteigsdicke zu regulieren, drehen Sie die Stiften (L) in der Richtung des Pfeils. Regulieren Sie die vorderen Kaliberrollen, eine Blätterteigsdicke von mm 0,8 zu haben, und die hinteren Kaliberrollen eine Dicke von mm 0,7 zu haben.



## Caricamento ripieno e regolazione

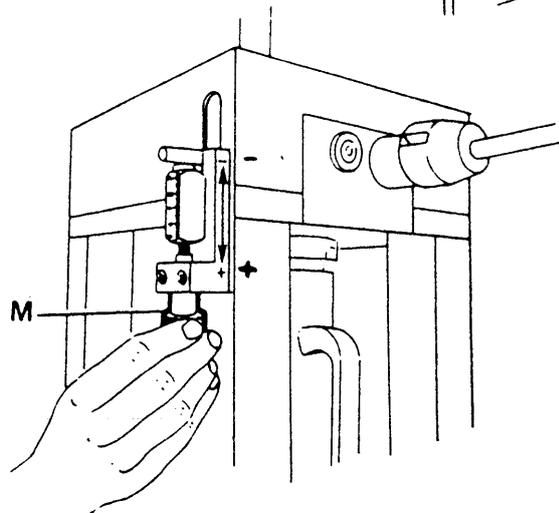
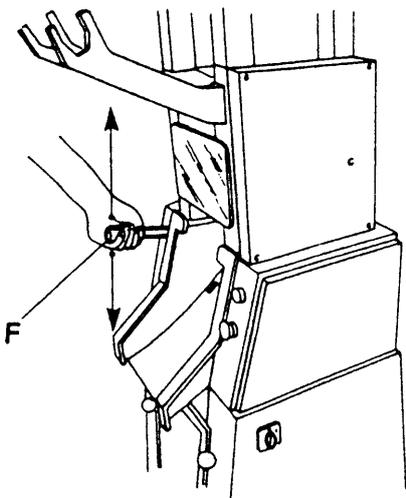
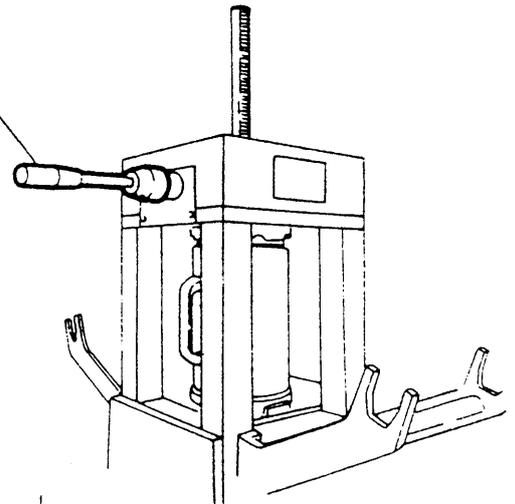
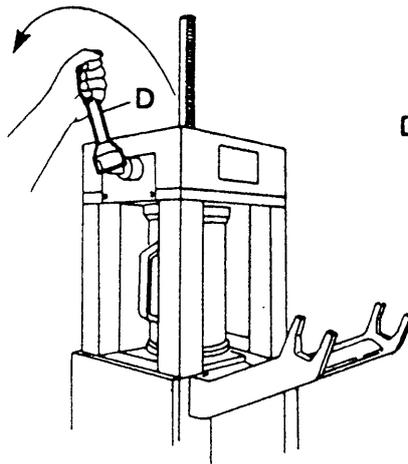
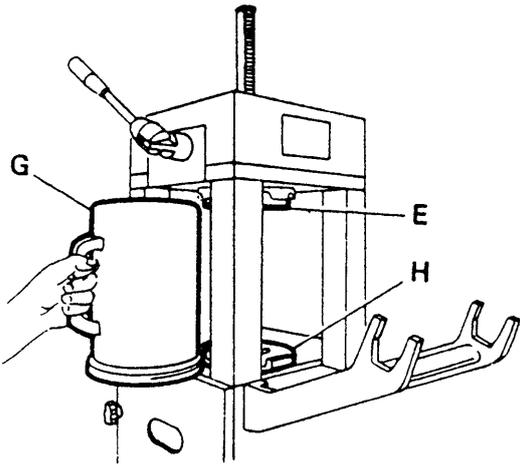
- 1) Eseguire il riempimento della vaschetta (G).
- 2) Inserirla nelle apposite guide.
- 3) Agendo sulla maniglia (D), (ruotare nel senso indicato dalla freccia) portare il fondello (E) solidale con la cremagliera, a contatto del ripieno.
- 4) Portare la maniglia (D) in posizione orizzontale. Ad innesto effettuato agire ripetutamente sulla maniglia (F) nel senso indicato dalla freccia, affinché il ripieno sia compresso nella vaschetta (G) e fuoriesca dal dosatore (H).
- 5) Portare in posizione 1 l'interruttore generale (A), premere il pulsante (B) per la confezionatura del prodotto.

Per regolare il ripieno nella quantità desiderata agire sul pomolo (M).

## Stuffing's charge and regulation

- 1) Full the small basin (G).
- 2) Insert it in the special guide.
- 3) Turn the knob (D) in the arrow's sense and put the stuffing's distributor (E) integral with the rack in touch with the stuffing.
- 4) Put the knob (D) in an horizontal position. After the coupling turn several times the knob (F) in the arrow's sense till the stuffing is compressed in the little basin (G) and comes out from the dosage basin (H).
- 5) Put the main switch (A) in position 1 and press the button (B) to obtain the product.

To regulate the right stuffing's quantity, turn the knob (M).



## Chargement hachis et regulation

- 1) Remplir la cuvette (G).
- 2) Insérer-la dans la spéciale guide.
- 3) En tournant la poignée (D) dans le sens de la flèche, porter le bout (E) solidaire avec la cremaglière, à contact de l'hachis.
- 4) Porter la poignée (D) en position horizontale. Quand le cablot est effectué, tourner plusieurs fois la poignée (F) dans le sens indiqué par la flèche, au fin que l'hachis soit comprimé dans la cuvette (G) et sorte du doseur (H).
- 5) Porter l'interrupteur générale (A) en position 1 appuyer sur le bouton (B) pour le confectionnement du produit.

Pour régulier l'hachis dans la quantité voulue, tourner la poignée (M).

## Füllungsbelastung und Regulierung

- 1) Füllen Sie die Schale (G).
- 2) Fügen Sie sie in der Führung ein.
- 3) Drehen Sie den Knopf (D) in der Richtung des Pfeils und bringen Sie den Knopf Kern (E) einteilig mit der Zahnstange in Berührung mit der Füllung.
- 4) Bringen Sie den Knopf (D) in horizontaler Lage. Wann die Kupplung gemacht ist, drehen Sie den Knopf (F) in der Richtung des Pfeils, die Füllung wird in der Schale (G) komprimiert und sie kommt aus der Dosiereinrichtung (H) heraus.
- 5) Bringen Sie den Schalter (A) in Position 1 und drücken Sie auf den Knopf (B) für die Packung des Productts.

Drehen Sie den Knopf (M), um die gewollte Füllungsquantität zu haben.

### Sostituzione e regolazione dello stampo

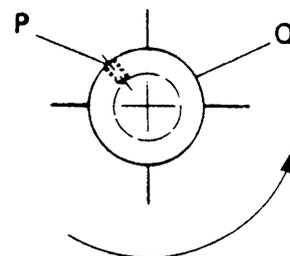
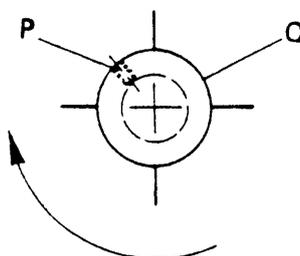
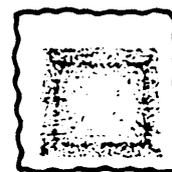
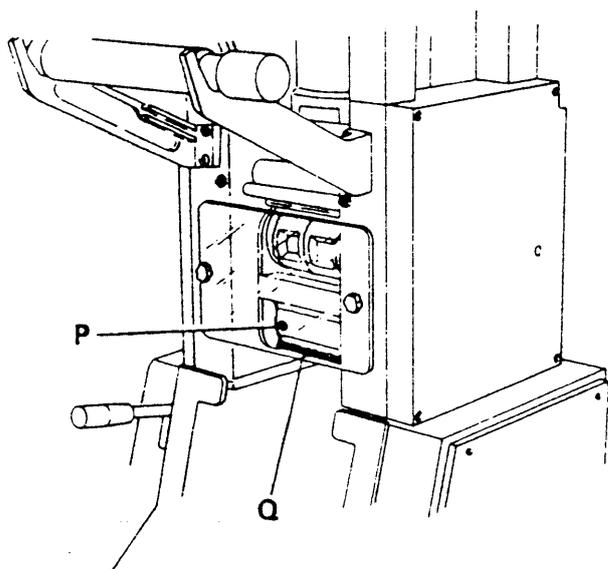
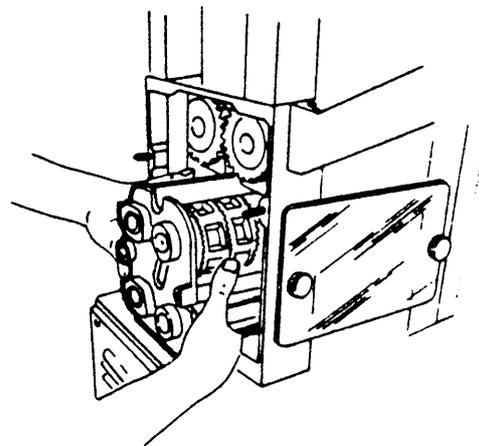
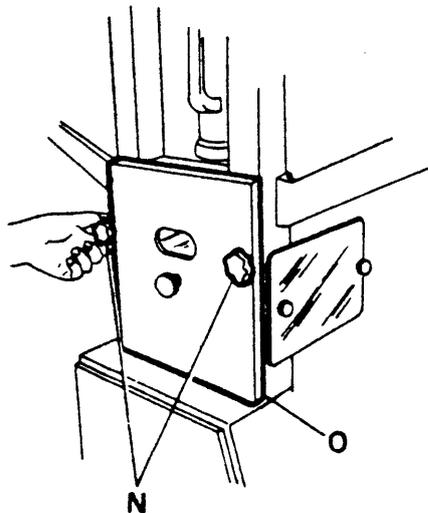
- 1) Svitare i due pomoli (N) e togliere il coperchio (O).
- 2) Sfilare lo stampo e procedere alla sostituzione
- 3) Per reinserire lo stampo nelle guide ruotare i cilindri dello stampo fino ad ottenere l'accoppiamento degli ingranaggi.

Per regolare il taglio trasversale della sfoglia allentare i grani (P) e ruotare il tagliente (Q) come indicato dalla figura.

### Die's substitution and regulation

- 1) Unscrew the two knobs (N) and take the cover (O) out.
- 2) Take the die out and substitute it.
- 3) To re-insert the die in the guide, turn the die's rollers until the coupling of the gears.

To regulate the traverse cut of the sheet, unscrew the grains (P) and turn the cutter (Q) as in the picture.



### Sostituzion et régulation du moule

- 1) Desserrer les deux poignées (N) et enlever le couvercle (O).
- 2) Enlever le moule et procéder à la substitution.
- 3) Pour insérer le moule dans la guide tourner les cylindres du moule jusqu'à obtenir l'accouplement des engrenages.

Pour régulier le coupe transversale de l'abaisse desserrer les grains (P) et tourner le tranchant (Q) suivant l'indication de la figure.

### Auswechslung und regulierung der Füllung

- 1) Schrauben Sie die zwei Knöpfen (N) ab und nehmen Sie den Deckel (O) ab.
- 2) Ziehen Sie die Form ab und wechseln Sie sie ab.
- 3) Drehen Sie die Zylinder der Form, die Lagerkupplung zu haben.

Um den Transversalschnitt des Blätterteigs zu regulieren, schrauben Sie die Stiften (P) ab und drehen Sie das Tranchiermesser (Q) (wie auf der Figur).

Questa macchina è dotata di uno stampo speciale che consente la produzione di Ravioli staccati a doppia sfoglia quadri, tondi, mezzi tondi, triangolari e cannelloni, con ripieni di carne o di magro.

Inoltre, cambiando lo stampo, la macchina produce ravioli a nastro.

La macchina è dotata di un congegno che consente la regolazione micrometrica della quantità del ripieno. Inoltre è corredata di recipienti della capacità di Kg 3,5 di ripieno che consentono una produzione elevata di ravioli di carne o di magro.

La macchina è fornita per la produzione di ravioli staccati della dimensione richiesta.

*The machine is provided with a special die to produce individual double-leaf square - round - half - round - triangular - and oblong - shaped ravioli with a meat or a vegetable stuffing.*

*An alternative die allows to produce ravioli strips.*

*The machine is provided with a device for the micrometrical dosing of the stuffing. Some stuffing containers of capacity 3,5 Kg, supplied with the machine, help a high production of both the meat and the vegetable stuffed ravioli.*

*The machine is supplied ready set for the production of individual ravioli of the required size.*

*Cette machine est équipée d'une moule spéciale permettant de produire des Ravioli simples à double feuille de forme carrée, ronde, demi-ronde, triangulaire et longue, farcis de viande ou de légumes.*

*Une seconde moule interchangeable permet d'obtenir les ravioli à ruban.*

*Régulation micrométrique de la quantité de farce.*

*Des récipients pour la farce capacité de 3,5 Kg, permettent une haute production de ravioli soit de viande que de légumes.*

*La machine est fournie prête pour la production de ravioli simples de la dimensions préférée.*

Diese Maschine ist mit einer besonderen Pressoform ausgestattet, die die Herstellung von einzelnen doppelblätterförmigen runden, halbrunden, dreieckigen Ravioli sowie Cannelloni mit Fleisch- und Fastenspeisefüllung erlaubt.

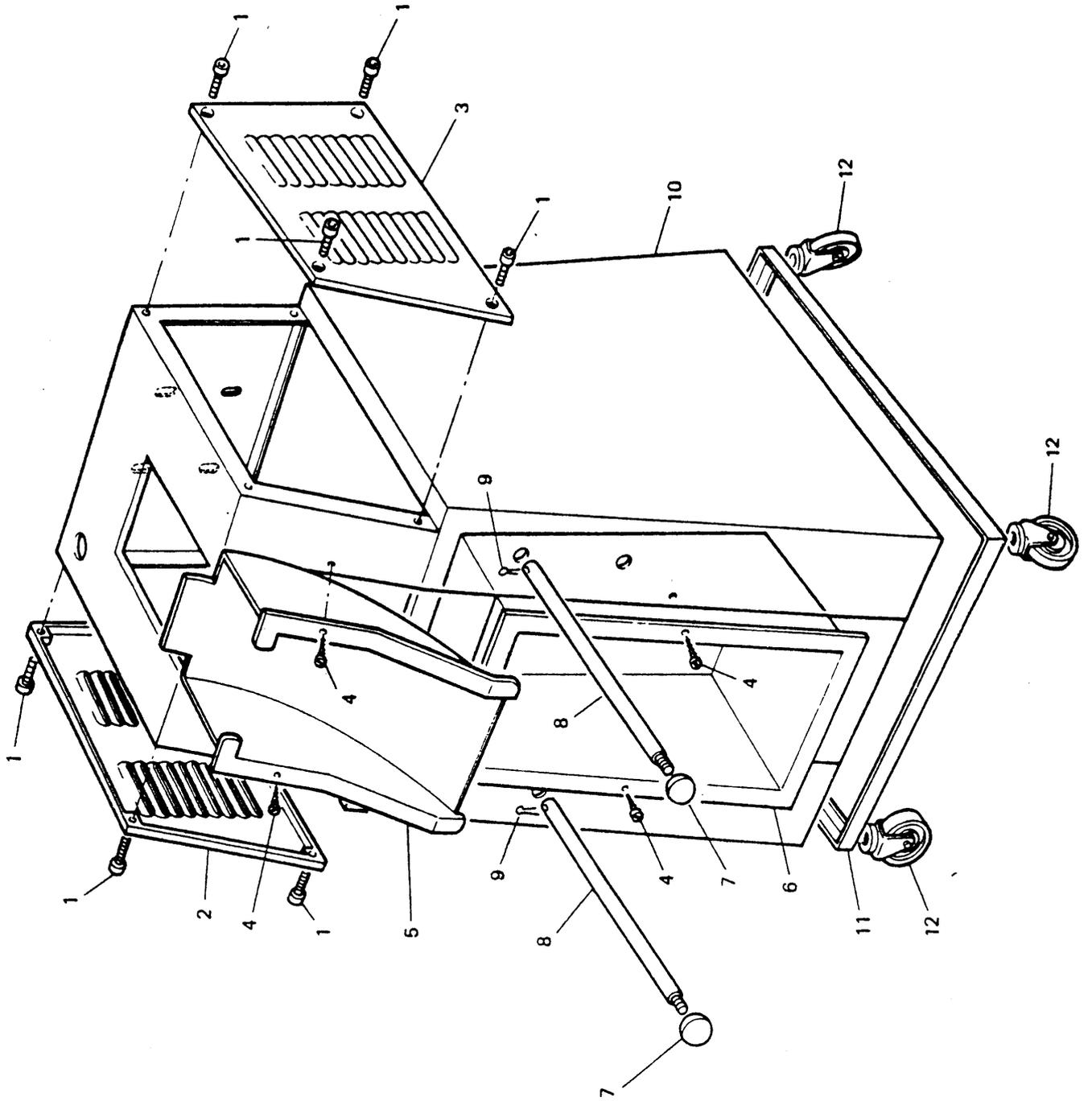
Die Maschine ist ausserdem in der Lage, nach dem Austausch der Pressform Ravioli in Streifen zu herstellen.

Diese Maschine ist mit einer Einrichtung versehen, die die mikrometrische Einstellung der Füllungs menge erlaubt.

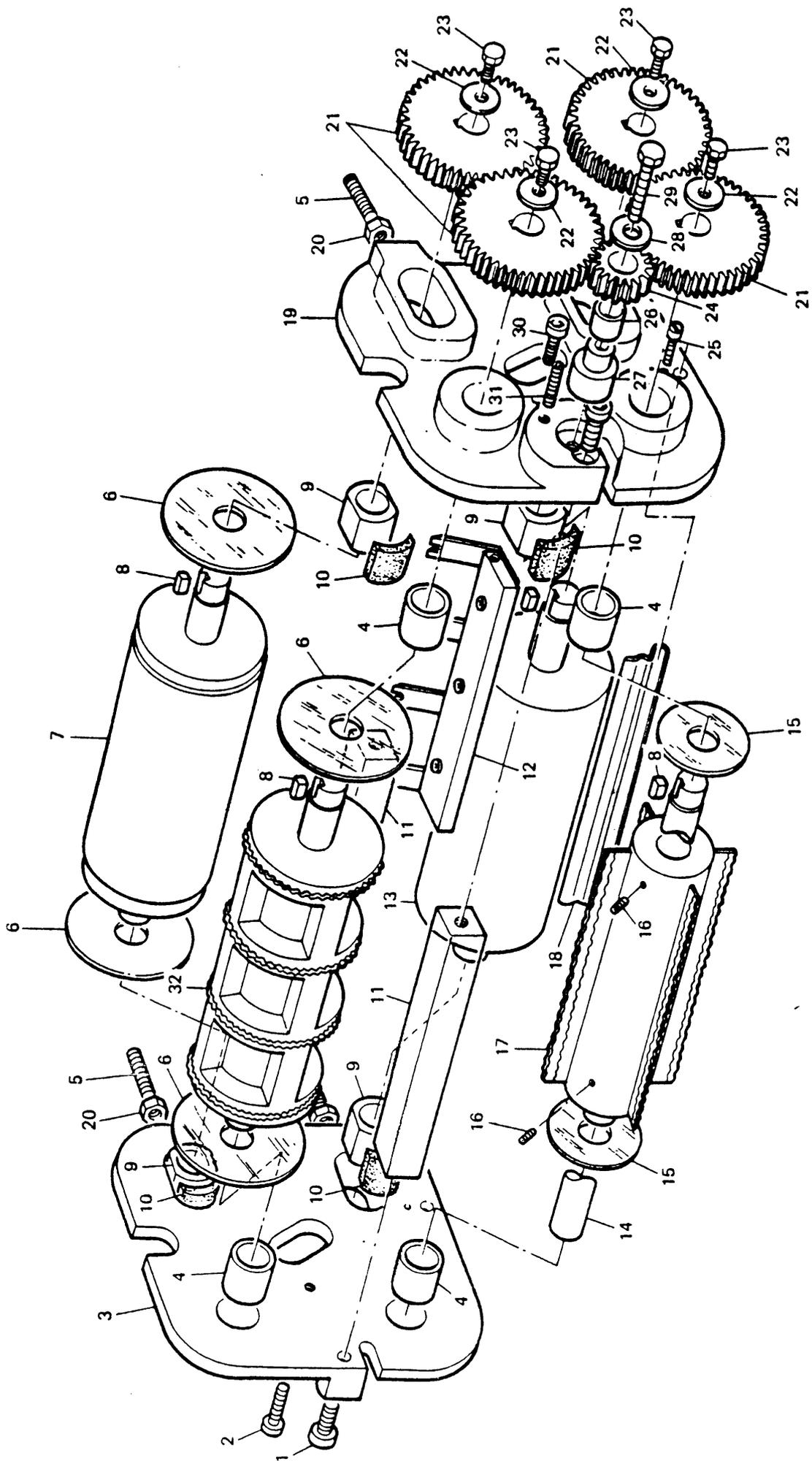
Es sind ausserdem Behälter mit einem Fassungsvermögen von je 3,5 Kg Füllung vorhanden.

Dank dieser Eigenschaft wird eine hohe Herstellung von Ravioli mit Fleisch- und Fastenspeisefüllung ermöglicht.

Die Maschine ist für die Herstellung von einzelnen und auf dem gewünschten Mass geschnittenen Ravioli vorgesehen.



Pos.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
1	Vite	Screw	Vis	Schraube
2	Vite	Screw	Vis	Schraube
3	Spalla sx	L. H. back	Dos gauche	Rücken links
4	Bronzina	Bearing	Coussinet	Bronzelager
5	Grano	Grain	Grain	Stift
6	Anello di rasamento	Ring	Arneau	Ring
7	Rullo superiore liscio	Upper smooth roller	Rouleau supérieur lisse	Oberrolle
8	Chiavetta	Cock	Clavette	Keil
9	Bronzina	Bearing	Coussinet	Bronzelager
10	Gomma	Rubber	Caoutchouté	Gummi
11	Tirante	Tie rod	Tirant	Gestänge
12	Raschiatore	Scraper	Racleur	Schauffel
13	Rullo inferiore liscio	Lower smooth roller	Rouleau inférieur lisse	Unterrolle
14	Albero	Shaft	Arbre	Welle
15	Anello di rasamento	Ring	Arneau	Ring
16	Grano	Grain	Grain	Stift
17	Rullo taglio orizzontale	Horizontal cut roller	Rouleau coupe horizontal	Rolle für horizontale schneide
18	Raschiatore	Scraper	Racleur	Schauffel
19	Spalla dx	R. H. back	Dos droit	Rücken rechts
20	Dado	Nut	Ecroû	Schraubenmutter
21	Ingranaggio	Gear	Coussinet	Lager
22	Rondella	Washer	Rondelle	Scheibe
23	Vite	Screw	Vis	Schraube
24	Ingranaggio	Gear	Coussinet	Lager
25	Vite	Screw	Vis	Schraube
26	Bronzina	Bearing	Coussinet	Bronzelager
27	Alberino	Shaft	Arbre	Welle
28	Rondella	Washer	Rondelle	Scheibe
29	Vite	Screw	Vis	Schraube
30	Vite	Screw	Vis	Schraube
31	Grano	Grain	Grain	Stift
32	Rullo formatore	Former roller	Rouleau mouleur	Formmerrolle

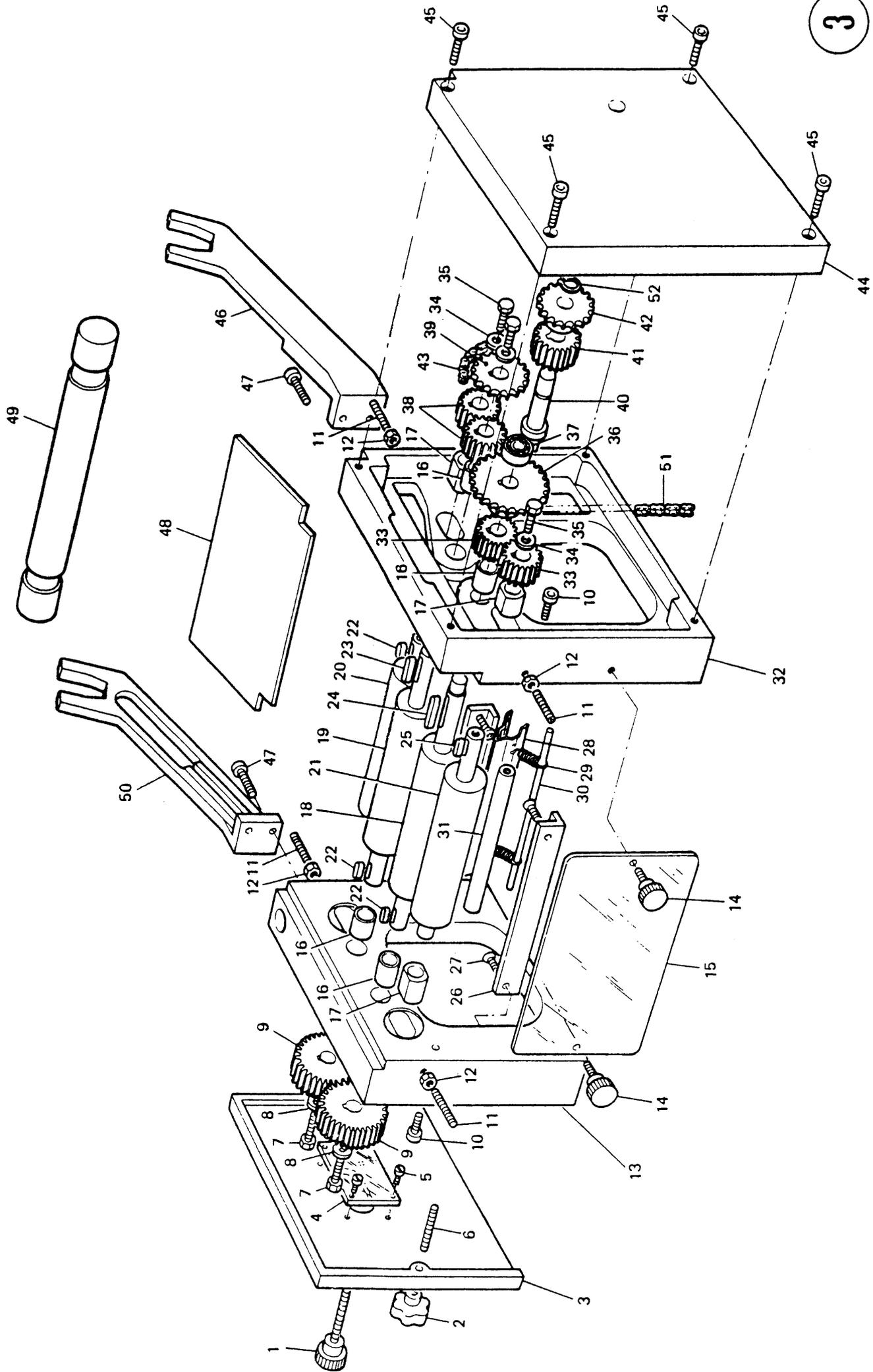


GRUPPO CILINDRI  
ROLLERS GROUP

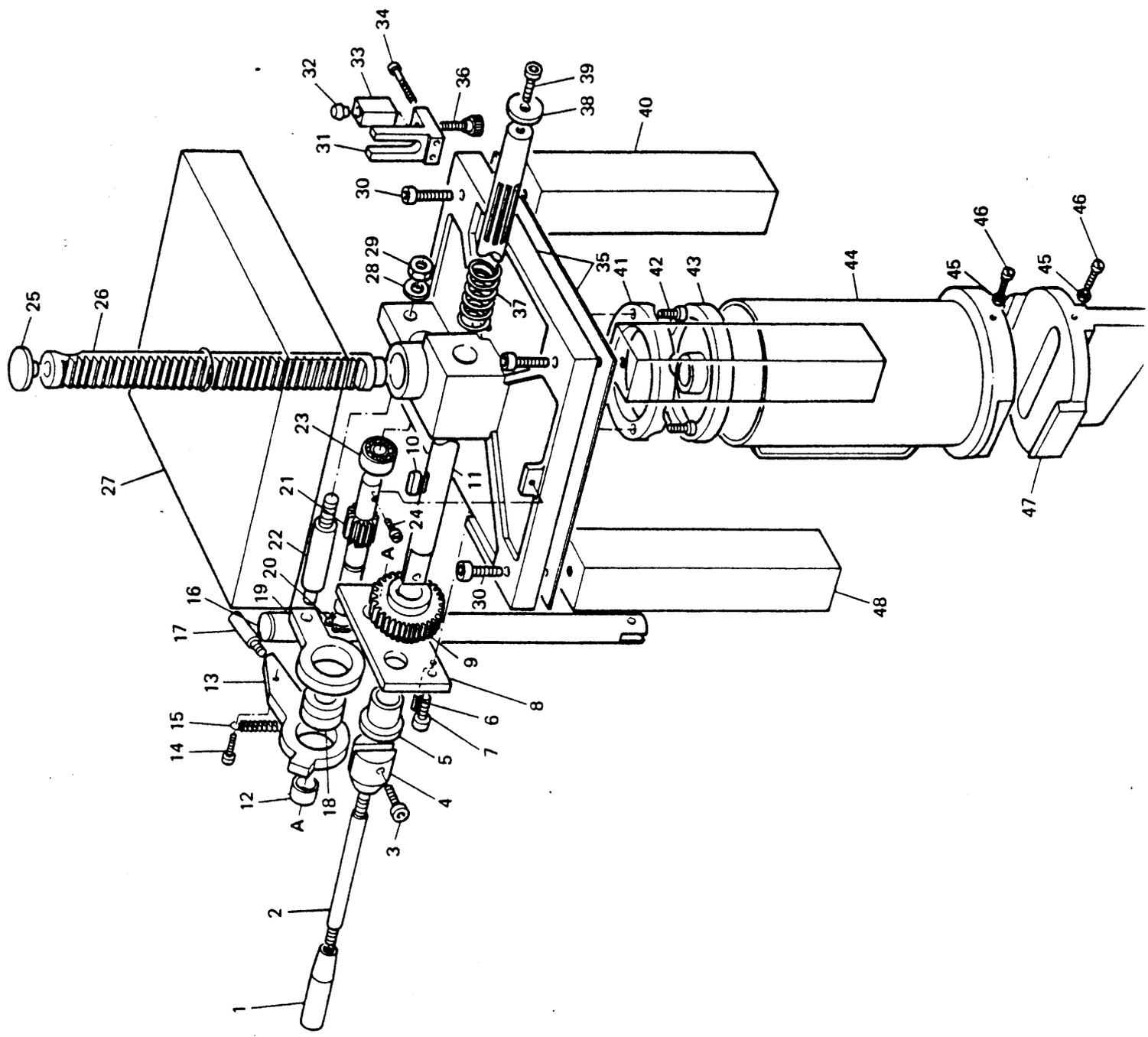
GRUPE CYLLINDRES  
ZYLINDERGRUPPE

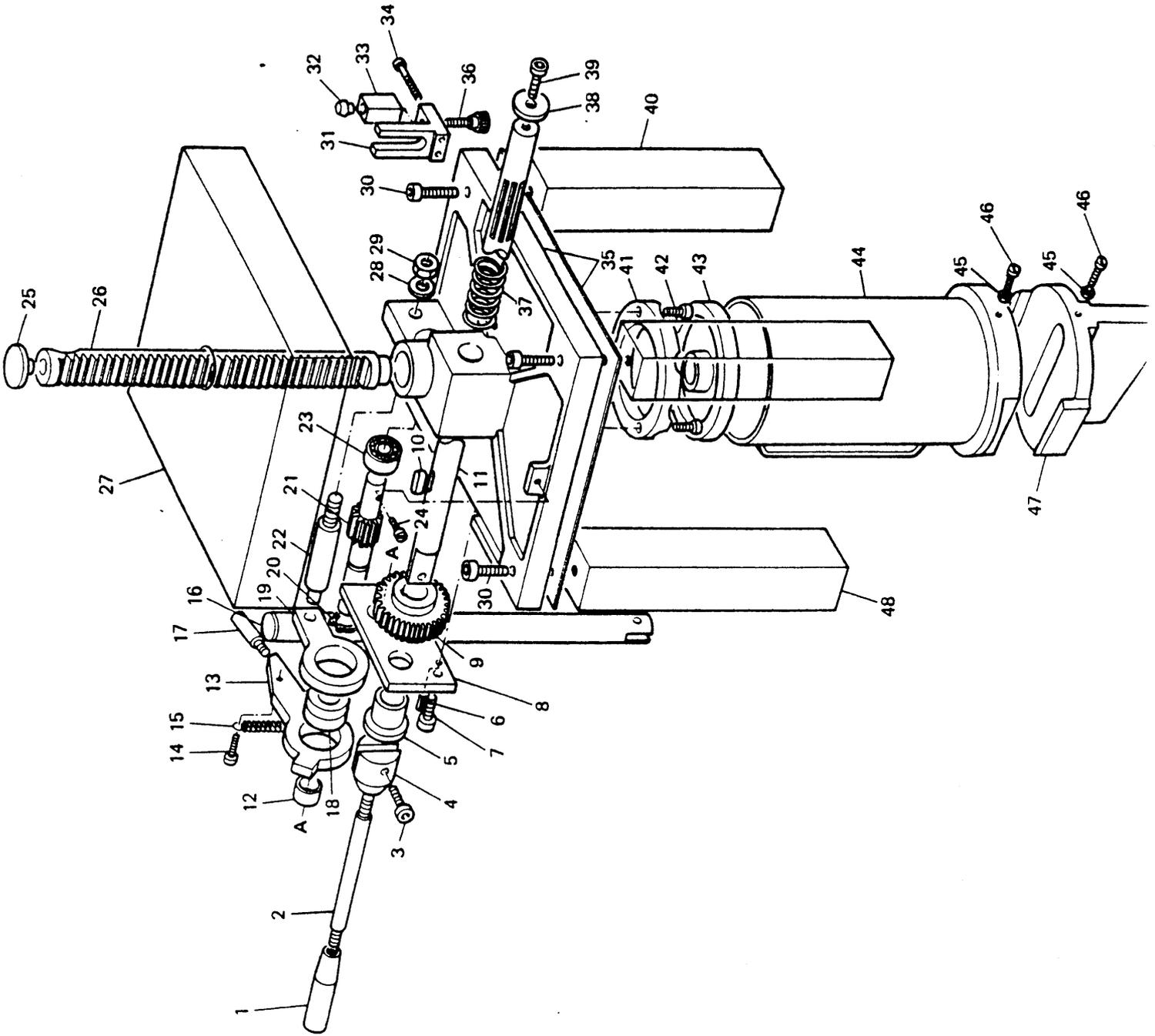
TAVOLA  
TABLE  
TABLEAU  
TAFEL  
**3**

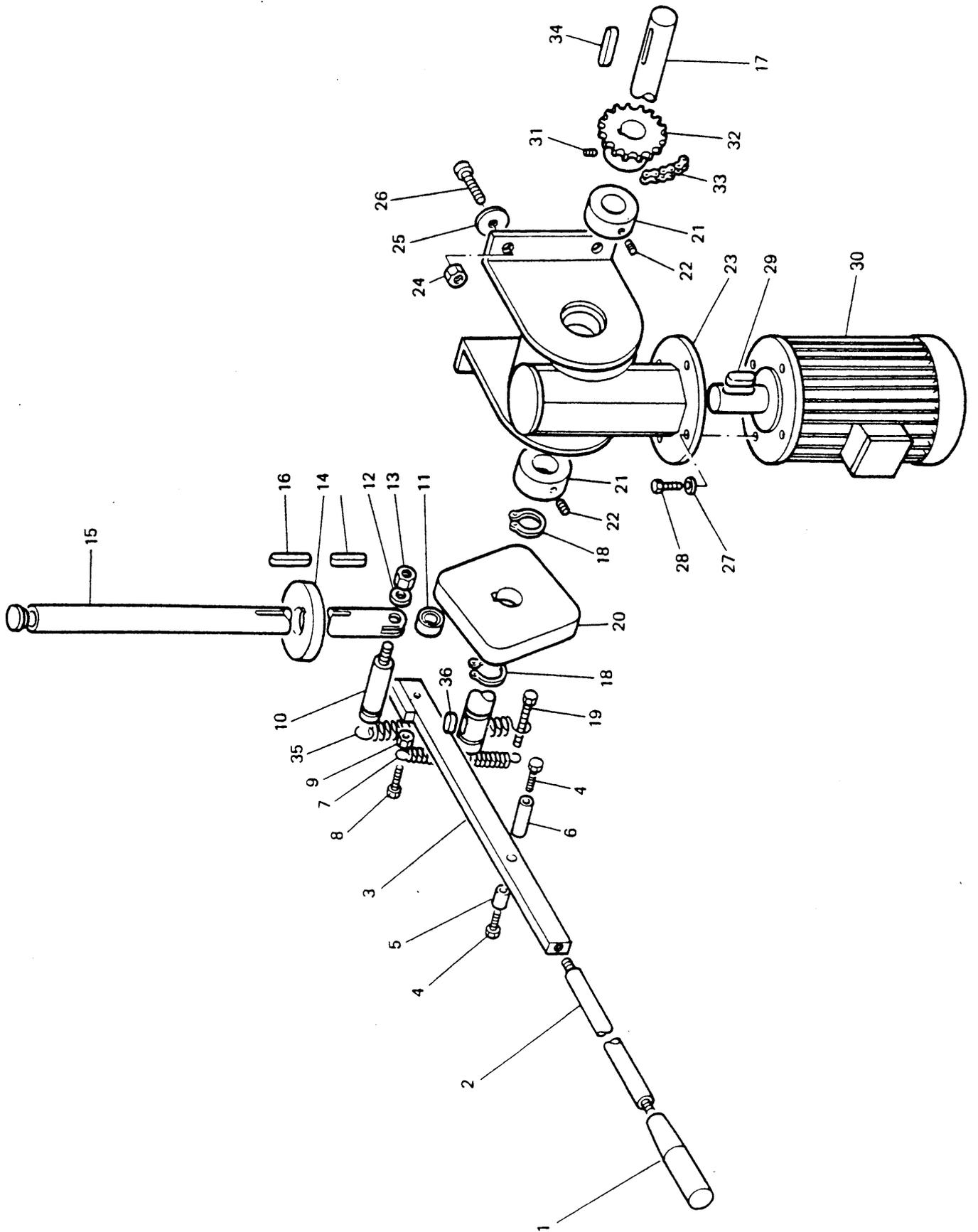
Pos.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
1	Pomolo registro	Knob	Poignée	Knopf
2	Pomolo	Knob	Poignée	Knopf
3	Coperchio	Cover	Couvercle	Deckel
4	Protezione	Protection	Protection	Schutz
5	Vite	Screw	Vis	Schraube
6	Albero	Shaft	Arbre	Welle
7	Vite	Screw	Vis	Schraube
8	Rondella	Washer	Rondelle	Schneibe
9	Ingranaggio	Gear	Coussinet	Lager
10	Vite	Screw	Vis	Schraube
11	Grano regolazione	Regulation grain	Grain regulation	Regulierungsstift
12	Dado	Nut	Ecrou	Schraubenmutter
13	Spalla sx	L.H. back	Dos gauche	Rücken links
14	Pomolo	Knob	Poignée	Knopf
15	Protezione	Protection	Protection	Schutz
16	Bronzina	Bearing	Coussinet	Bronzelager
17	Bronzina	Bearing	Coussinet	Bronzelager
18	Cilindro	Roller	Cylindre	Zylinder
19	Cilindro	Roller	Cylindre	Zylinder
20	Cilindro	Roller	Cylindre	Zylinder
21	Cilindro	Roller	Cylindre	Zylinder
22	Chiavetta	Cock	Clavette	Keil
23	Chiavetta	Cock	Clavette	Keil
24	Chiavetta	Cock	Clavette	Keil
25	Chiavetta	Cock	Clavette	Keil
26	Guida	Guide	Guide	Führung
27	Vite	Screw	Vis	Schraube
28	Raschiatore	Scraper	Racleur	Schaufel
29	Molla	Spring	Ressort	Feder
30	Asta porta molla	Rod	Hampe	Stange
31	Tirante	Tie rod	Tirant	Gestänge
32	Spalla dx	R.H. back	Dos droit	Rücken rechts
33	Ingranaggio	Gear	Coussinet	Lager
34	Rondella	Washer	Rondelle	Schneibe
35	Vite	Screw	Vis	Schraube
36	Pignone	Pinion	Pignon	Ritzel
37	Cuscinetto	Bearing	Coussinet	Lager
38	Ingranaggio	Gear	Coussinet	Lager
39	Pignone	Pinion	Pignon	Ritzel
40	Alberino	Shaft	Arbre	Welle
41	Ingranaggio	Gear	Coussinet	Lager
42	Pignone	Pinion	Pignon	Ritzel

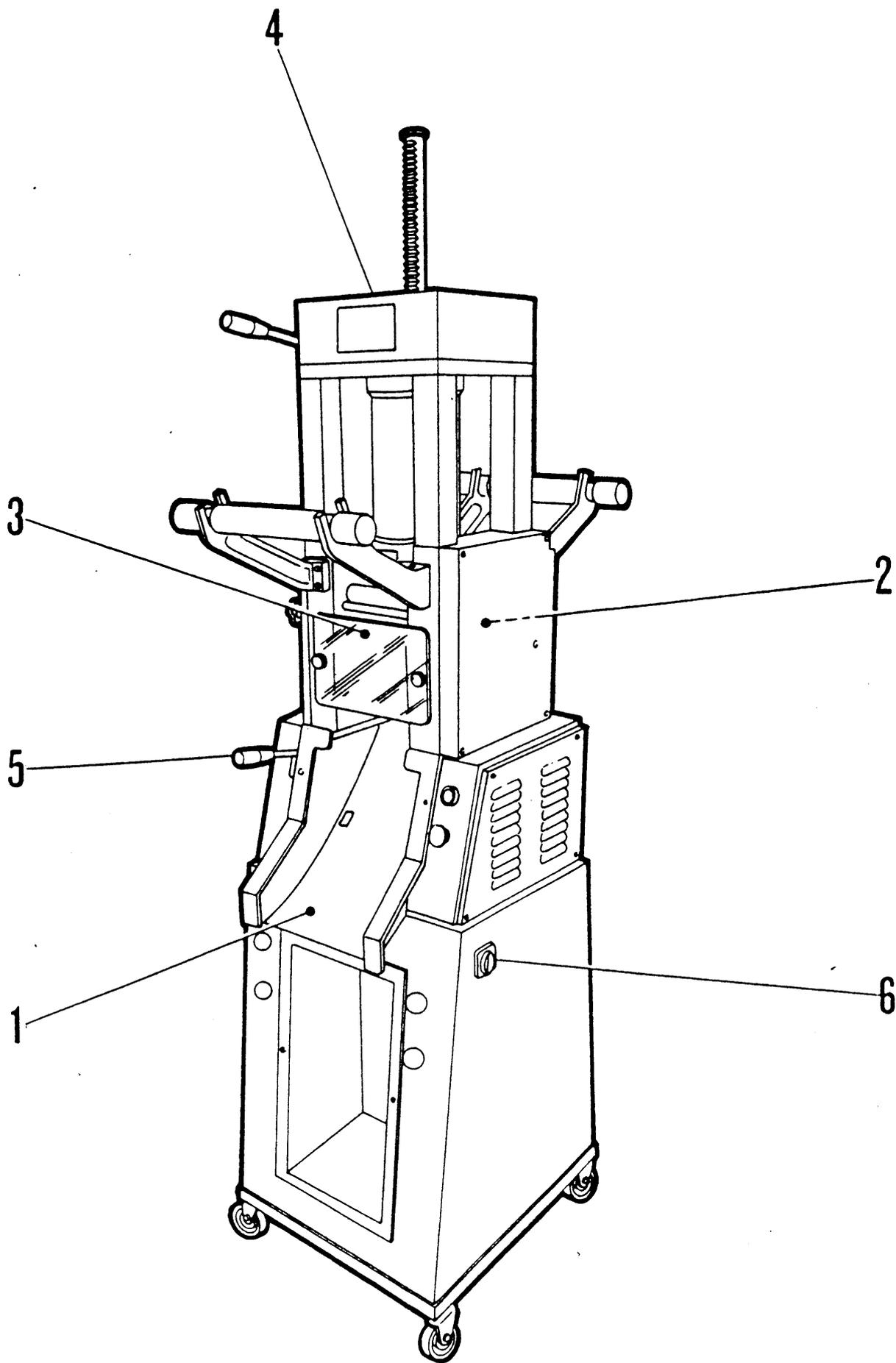


H









CARROZZERIA CARROSSERIE  
MACHINE BODY KARROSSERIE

Pos.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
1	Vite	Screw	Vis	Schraube
2	Carter	Carter	Carter	Carter
3	Carter	Carter	Carter	Carter
4	Vite	Screw	Vis	Schraube
5	Scivolo	Chute	Rampe	Gleitbahn
6	Raccoglitore	Box	Tiroir	Kasten
7	Pomello	Knob	Poignée	Knopf
8	Asta	Rod	Tige	Stange
9	Copiglia	Slit pin	Goupille	Splint
10	Basamento	Bedplate	Embase	Fundament
11	Carrello	Support	Trolley	Träger
12	Ruota	Wheel	Roue	Lauf