



EXTRAS



BAKERY, PASTRY AND PIZZA EQUIPMENT

WHY AN "EXTRAS" LINE? PERCHE' UNA LINEA "EXTRAS"?

Extras line is born to complete the range of RAM products and it was studied to offer bakers and pastry cook the most suitable solutions for their needs and their laboratory.

La linea Extras nasce a completamento della gamma di prodotti RAM ed è stata pensata per offrire a fornai e pasticceri le soluzioni più adatte alle proprie esigenze ed al proprio laboratorio.

La gamme Extras a été créée pour compléter la ligne de produits RAM et a été étudiée pour offrir aux boulangers et pâtisseries les solutions les mieux adaptées à leurs besoins et à leur laboratoire.

La línea Extras nace para completar la gama de productos RAM y fue diseñada para ofrecer a los panaderos y pasteleros las soluciones más adecuadas a sus necesidades y a su laboratorio.

Линейка Extras разработана, чтобы дополнить гамму продукции RAM и таким образом обеспечить выполнение полного комплекса задач в кондитерском и хлебопекарном производстве.

BREAD MILL
MACINAPANE

MILL130

4

DOUGH MOULDER
FORMATRICE

FORM500/600

6

BAGUETTE MOULDER
BAGHETTATRICE

BAG700

8

REFINER
RAFFINATRICE

RAF150

9

CROISSANT WINDER
AVVOLGITRICE CROISSANT

AVV200

10

BREAD MILL MACINAPANE



MILL130

Our bread mill, a fast and practical ally for the everyday work. Its main features are: a powerful engine with 0,75kW, a sturdy frame made on stainless steel AISI 340, to prevent corrosion over time, and a practical side system that allows the replacement and cleaning of the filters without the need to disassemble other parts of the machine. Mounted on anti-vibration rubber feet, it uses the new internal propeller specially studied to convey all the milled bread outside the machine through the unloading output. Equipped with two filters with holes width of 3 and 4mm.

Il nostro macinapane, un alleato veloce e pratico per i lavori di tutti i giorni. Le sue caratteristiche principali sono: un potente motore da 0,75kW, un robusto telaio in acciaio inox AISI 340, che ne previene la corrosione nel tempo, e un pratico sistema laterale che permette la sostituzione e la pulizia dei filtri senza necessità di smontare altre parti della macchina. Montato su piedini in gomma antivibranti, sfrutta la nuova elica interna appositamente studiata per convogliare tutto il pane macinato all'esterno della macchina tramite la bocca di scarico. Due filtri in dotazione con larghezza fori da 3 e 4 mm.

Notre moulin à pain, un allié pratique et rapide pour le travail quotidien. Ses principales caractéristiques sont: un puissant moteur de 0,75kW, un robuste bâti en acier inox AISI 340, qui empêche la corrosion dans le temps, et un pratique système latéral qui permet le remplacement et le nettoyage des filtres sans besoin de démonter d'autres parties de la machine. Monté sur pieds en caoutchouc anti-vibration, il utilise la nouvelle hélice interne expressément conçue pour canaliser le pain moulu à l'extérieur de la machine par la bouche de décharge. Deux filtres en dotation avec largeur trous de 3 et 4 mm.

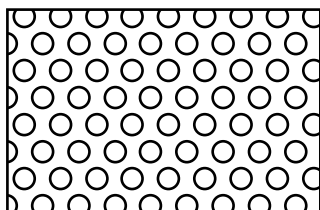
Nuestro molino de pan, un aliado veloz y práctico para el trabajo diario. Sus características principales son: un potente motor de 0,75Kw, una estructura robusta en acero inox AISI 340, que evita la corrosión con el tiempo, y un práctico sistema lateral que permite el reemplazo y la limpieza de los filtros sin necesidad de desmontar otras partes de la máquina. Montado sobre patas de goma antivibrante, aprovecha la nueva hélice interna especialmente estudiada para descargar el pan molido fuera de la máquina por medio de la boca de descarga. Dos filtros en dotación con ancho de agujero 3 y 4 mm.

Быстрая и практичная мельница для сухарей Mill 130. Мощный мотор 0,75 кВт, прочный каркас из качественной нержавеющей стали марки AISI 340, не подверженной коррозии со временем, удобная боковая система для замены и очистки фильтров. Машина установлена на ножках из антивибрационной резины. Специально разработанная винтовая подача всего измельченного хлеба через бункер выгрузки. 2 фильтра с диаметром отверстий 3 и 4 мм в стандартной комплектации.

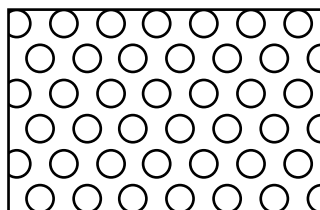
| Output per hour Produzione oraria | Structure material Materiale struttura | Dimensions Dimensioni | Weight Peso | Power Potenza | Voltage Voltaggio |
|--------------------------------------|---|--------------------------|----------------|------------------|----------------------|
| kg | | mm | kg | kW | V |
| 100 - 150 | INOX AISI 304 | 350x310x900h | 25 | 0,75 | 400/50/3 |

FILTERS / FILTRI / FILTRES / FILTROS / ФИЛЬТРЫ

SUPPLIED / IN DOTAZIONE

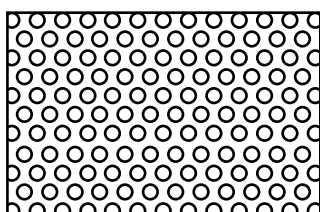


Ø 3 mm

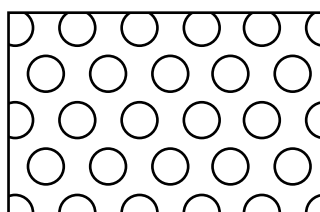


Ø 4 mm

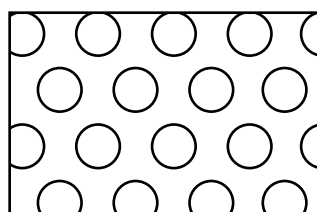
OPTIONAL



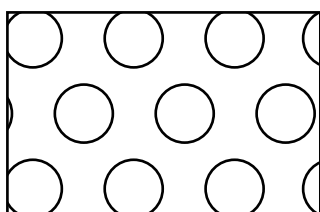
Ø 2 mm



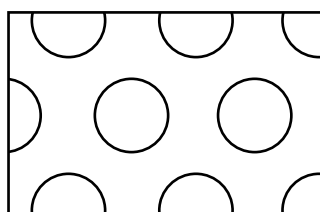
Ø 5 mm



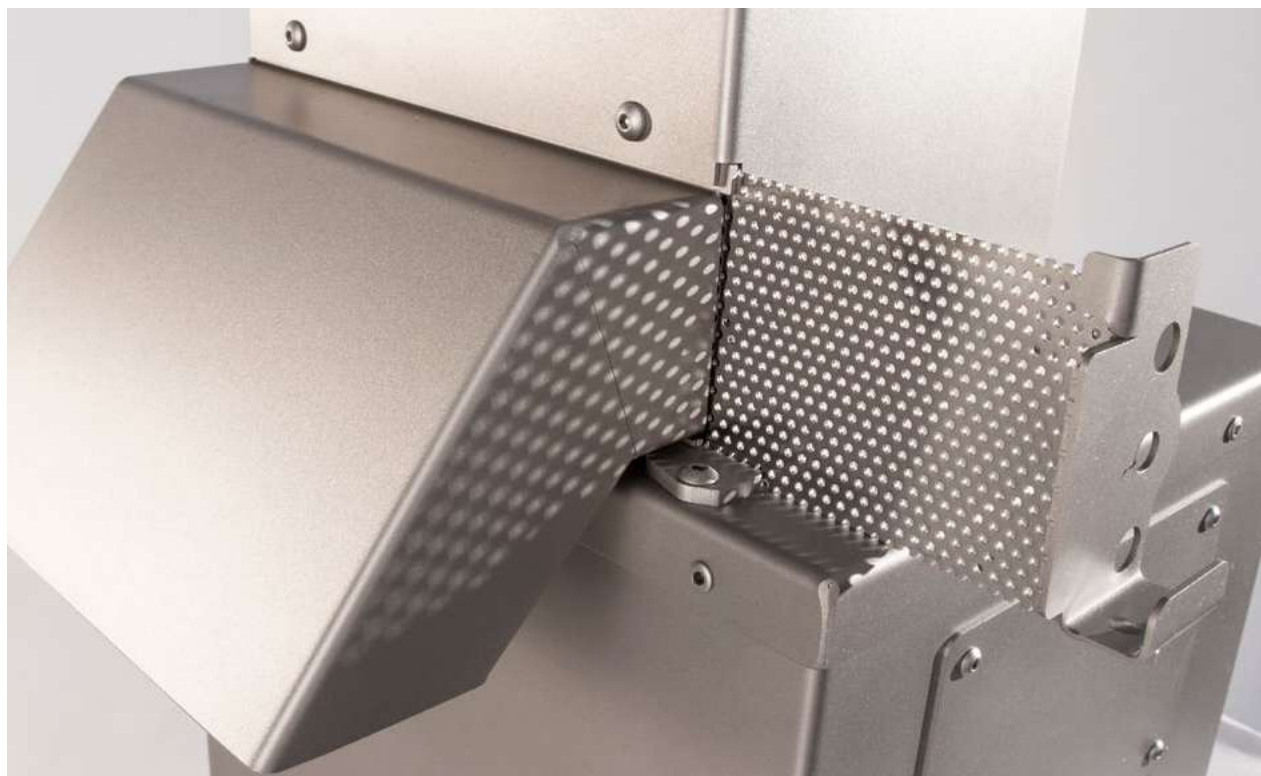
Ø 6 mm



Ø 8 mm



Ø 10 mm



DOUGH MOULDER FORMATRICE



FORM500/600

The RAM 2-cylinders moulder is the ideal machine for the molding of the bread dough. Steel painted structure mounted on four revolving wheels. The dough is conveyed towards the 2 rolling cylinders through the large entry belt and then it is rolled up thanks to the opposite movement of the two belts with different speed. It is equipped with a knob for the return of the rolled pieces. The stainless steel tray for the rolled dough collection is mounted in a inclined position to facilitate the operator.

La formatrice a 2 cilindri RAM è la macchina ideale per la formatura di pasta da pane. Struttura in acciaio verniciato montata su quattro ruote girevoli. La pasta è convogliata verso i 2 cilindri di laminazione tramite il generoso tappeto d'entrata e successivamente viene arrotolata grazie al movimento contrario dei due tappeti aventi diverse velocità. E' provvista di una manopola per il ritorno dei pezzi avvolti. Il vassoio di raccolta della pasta arrotolata in acciaio inox è montato in posizione inclinata per agevolare l'operatore.

La façonneuse à deux cylindres RAM est la machine idéale pour le moulage de pâte à pain. Structure en acier peint montée sur quatre roues pivotantes. La pâte est canalisée vers le 2 cylindres de laminage par le large tapis d'entrée et après elle vient roulée grâce au mouvement contraire des 2 tapis avec différentes vitesses. Elle est équipée d'une poignée pour le retour des pièces roulées. Le plateau pour la collection des pâtes roulées en acier inox est monté en position inclinée pour faciliter l'opérateur.

La moldeadora à dos cilindros RAM es la máquina ideal por la formación de masa de pan. Estructura en acero pintado montada sobre cuatro ruedas giratorias. La masa se transporta a los 2 cilindros de laminación a través de la amplia cinta de entrada y después se enrolla gracias al movimiento contrario de los dos tapetes que tienen diferentes velocidades. La bandeja de recogida de la masa enrollada en acero inoxidable está montada en posición inclinada para facilitar el operador.

2-валковая тестоформовочная машина RAM идеально подходит для формовки хлебных тестозаготовок. Корпус из нержавеющей стали с полимерным покрытием, 4 поворотных колеса. Широкая лента подает тесто к 2-м раскаточным валкам для последующего сворачивания, что происходит за счет направления движения двух лент в противоположные стороны с различной скоростью. Предусмотрена кнопка для возврата сформированных изделий. Приемный поддон из нержавеющей стали зафиксирован под углом для удобства работы оператора.

| | Weight ranges Grammature | Belt width Larghezza tappeti | Dimensions Dimensioni | Weight Peso | Power Potenza | Voltage Voltaggio |
|---------|-----------------------------|---------------------------------|--------------------------|----------------|------------------|----------------------|
| | gr | mm | mm | kg | kW | V |
| FORM500 | 30-750 | 500 | 720x1340x1170h | 170 | 0,75 | 400/50/3 |
| FORM600 | 30-750 | 600 | 720x1440x1170h | 170 | 0,75 | 400/50/3 |

LONG LOAF MOULDER / FILONATORE



This accessory for dough moulder, is equipped with an independent painted steel structure and it is mounted on wheels. Thanks to a motorized belt and to a fixed opposed plane, easily adjustable on height, it allows to obtain long loafs simply extending the dough previously rolled.

Questo accessorio per formatrice, è dotato di struttura indipendente in acciaio verniciato e montata su ruote. Grazie ad un tappeto motorizzato e ad un piano fisso contrapposto, facilmente regolabile in altezza, permette di ottenere dei filoni semplicemente allungando la pasta precedentemente avvolta.

Cet accessoire pour façonneuse, est équipé d'une structure indépendant en acier peint et montée sur roues. Grâce à un tapis motorisé et à un plan fixe opposé, facilement réglable en hauteur, il permet d'obtenir des baguettes simplement en allongeant la pâte précédemment roulée.

Este accesorio de moldeadora tiene una estructura independiente en acero pintado y montada sobre ruedas. Gracias a una cinta motorizada y a un plan fijo contrapuesto, fácilmente ajustable en altura, permite de obtener barras de pan simplemente estirando la masa previamente enrollada.

Опциональное устройство тестоформовочной машины с независимым основанием из нержавеющей стали с полимерным покрытием, на колесах. Моторизованная лента и фиксированная противоположно направленная плоскость с регулировкой по высоте, - тестозаготовки после сворачивания остаются лишь немного растянуть.

FILON600 FILON500

| Belt width Larghezza tappeti | Dimensions Dimensioni | Weight Peso | Power Potenza | Voltage Voltaggio |
|---------------------------------|--------------------------|----------------|------------------|----------------------|
| mm | mm | kg | kW | V |
| 500 | 1200x760x1000h | 85 | 0,18 | 400/50/3 |
| 600 | 1200x860x1000h | 85 | 0,18 | 400/50/3 |

BAGUETTE MOULDER

BAGHETTATRICE



BAG700



Machine studied to obtain with facility and great productivity French loafs with maximum length 70cm. Mounted on frame with turning wheels, it can also be positioned on a worktop thanks to its small dimensions. The dough thickness and the French loafs length are easily adjustable by two different handwheel positioned on the front of the machine. The presence of a microswitch on the loading hopper ensures a job in total safety.

Macchina progettata per ottenere con facilità e grande produttività baguette con lunghezza massima 70cm. Montata su telaio con ruote girevoli, può essere anche posizionata su un piano di lavoro grazie alle sue dimensioni ridotte. Lo spessore della pasta e la lunghezza della baguette sono facilmente regolabili tramite due differenti volantini posizionati nella parte frontale della macchina.

La presenza di un microinterruttore sulla tramoggia di carico assicura un lavoro in totale sicurezza.

Machine conçue pour obtenir aisement et avec grande productivité des baguettes avec longueur maximale 70cm. Montée sur châssis avec roues pivotantes, elle peut également être positionnée sur un plan de travail grâce à ses dimensions réduites. L'épaisseur de la pâte et la longueur de la baguette sont facilement réglable par deux différents volants positionnés sur la partie frontale de la machine. La présence d'un microrupteur sur la trémie de chargement, assure un travail en toute sécurité.

Máquina diseñada para obtener con facilidad y alta productividad baguette con longitud máxima 70cm. Montada sobre bastidor con ruedas giratorias, puede ser también colocada en una mesa de trabajo gracias a su tamaño reducido. El espesor de la masa y la longitud de la baguette son fácilmente ajustables mediante dos diferentes manivelas posicionadas en el frente de la máquina. La presencia de un microinterruptor en la tolva de carga, asegura un trabajo en total seguridad.

Высокопроизводительная и удобная машина для формирования багетов максимальной длины 70 см. Машина на поворотных колесах, но может также быть установлена на рабочую поверхность благодаря своим компактным размерам. На передней панели предусмотрено управление такими параметрами, как регулировка толщины теста и длины багета. В области выгрузки предусмотрен аварийный микровыключатель для полной безопасности при работе с оборудованием.

| Weight ranges Grammatura | Max length Lunghezza max baguette | Output per hr. Produzione hr. | Dimensions Dimensioni | Weight Peso | Power Potenza | Voltage Vtaggio |
|-----------------------------|---|----------------------------------|--------------------------|----------------|------------------|--------------------|
| gr | mm | pcs | mm | kg | kW | V |
| 50 - 2000 | 700 | 1200 | 1030x880x1480h | 216 | 0,55 | 400/50/3 |

REFINER RAFFINATRICE



RAF150



The perfect machine for the refining of any pastry product that requires such processing. Studied to ensure practicality and duration over time, it is simple in use, in ordinary maintenance and cleaning of the scraper blades, thanks to the practical fixing system. Careful research of materials used for the construction, such as the special mixture used for the realization of the two refining cylinders. Gears in oil bath to ensure maximum reliability.

La macchina perfetta per la raffinazione di qualsiasi prodotto da pasticceria che necessita di questo tipo di lavorazione. Ideata per garantire praticità e durata nel tempo, è semplice nell'uso, nella manutenzione ordinaria e nella pulizia delle lame raschiatrici, grazie al pratico sistema di fissaggio. Ricerca accurata dei materiali impiegati per la costruzione, come la speciale amalgama usata per la realizzazione dei due cilindri di raffinazione. Ingranaggi a bagno d'olio per garantire la massima affidabilità.

La machine parfaite pour le raffinage de tous les produits de pâtisserie nécessitant ce type de traitement. Étudiée pour garantir pratique et durabilité, elle est simple dans l'utilisation, la maintenance ordinaire et le nettoyage des lames racleurs, grâce au pratique système de fixation. Recherche approfondie des matériaux utilisés pour la construction, comme l'amalgame spéciale utilisée pour la réalisation des deux cylindres de raffinage. Engrenages en bain d'huile pour garantir une fiabilité maximale.

Máquina perfecta para la refinación de cualquier producto de pastelería que requiera este tipo de procesamiento. Diseñada para garantizar practicidad y duración en el tiempo, es simple en el uso, en el mantenimiento ordinario y en la limpieza de las cuchillas raspadoras gracias al práctico sistema de fijación. Búsqueda precisa de los materiales utilizados para la construcción, como la amalgama especial utilizada para la realización de los dos cilindros de refinación. Engranajes en baño de aceite para garantizar la máxima fiabilidad.

Измельчитель идеально подходит для продуктов, используемых в кондитерской промышленности. Гарантия практичности, надежности и долговечности. Машина проста в обращении и уходе. Легкий процесс очистки лезвий скребков благодаря специальному образом спроектированной системе креплений. Усиленный корпус, 2 цилиндра измельчения выполнены из специального прочного сплава. Шестерни в масляной ванне для максимальной надежности.

| Cylinders diameter Diametro cilindri | Cylinders length Larghezza cilindri | Cylinders opening Apertura cilindri (min-max) | Dimensions Dimensioni | Weight Peso | Power Potenza | Voltage Voltaggio |
|---|--|---|--------------------------|----------------|------------------|----------------------|
| mm | mm | mm | mm | kg | kW | V |
| 150 | 300 | 0,1-8 | 630x810x1160h | 210 | 1,1 | 400/50/3 |

CROISSANT WINDER AVVOLGITRICE CROISSANT

AVV200



Machine studied and built to speed up the professional moulding. The handwheel for the regulation of the calibrator cylinders, allows to change easily the number of the dough rolling up turns. The two handles enable to adjust the opening and the closing of the moulding belts. Mounted on wheels for easy positioning inside the laboratory.

Macchina progettata e realizzata per velocizzare la formatura a regola d'arte di croissant. Il volantino di regolazione dei cilindri calibratori permette di modificare facilmente il numero di giri di avvolgimento della pasta. Le 2 maniglie consentono invece di regolare l'apertura e la chiusura dei tappeti di formatura. Montata su ruote per un facile posizionamento all'interno del laboratorio.

Machine étudiée et construite pour accélérer le formage parfait des croissants. Le volant de réglage des cylindres de calibration permet de changer facilement le nombre de tours d'enroulement de la pâte. Les 2 poignées permettent le réglage de l'ouverture et de la fermeture des tapis de moulage. Montée sur roues pour une positionnement facile dans le laboratoire.

Máquina diseñada y construida para acelerar perfecta formación de croissants. La manivela de regulación de los cilindros calibrador permite de cambiar fácilmente el nombre de vueltas de enrollamiento de la masa. Las 2 manillas permiten la regulación de la apertura y del cierre de las cintas de formación. Montada sobre ruedas para facilitar el posicionamiento dentro del laboratorio.

Специально спроектированная машина для высокой производительности круассанов идеальной формы. Калибратор регулировки оборотов закручивания тестозаготовок, регулировка верхнего и нижнего транспортеров по высоте, поворотные колеса для удобства размещения.

| Cylinders length Larghezza cilindri | Weight range Grammatura | Dimensions Dimensioni | Weight Peso | Power Potenza | Voltage Voltaggio |
|--|----------------------------|--------------------------|----------------|------------------|----------------------|
| mm | gr | mm | kg | kW | V |
| 250 | 25-130 | 600x640x1050h | 100 | 0,75 | 400/50/3 |





Via Piemonte, 9 - Schio (VI) - Italy
tel. +39 0445 576866 - fax +39 0445 576568
info@ramsrl.eu

www.ramsrl.eu