



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

7

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.*

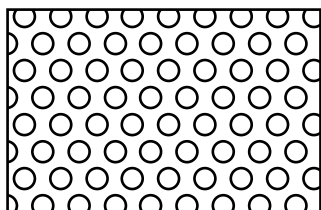
*Nuestro molino de pan, un aliado veloz y práctico para el trabajo diario. Sus características principales son: un potente motor de 0,75Kw, una estructura robusta en acero inox AISI 340, que evita la corrosión con el tiempo, y un práctico sistema lateral que permite el reemplazo y la limpieza de los 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.*

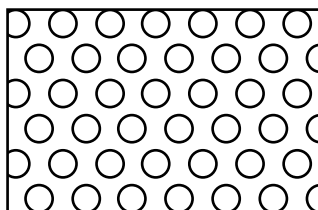
Output per hour Produzione oraria	Structure material Materiale struttura	Dimensions Dimensioni	Weight Peso	Power Potenza	Voltage Voltaggio
kg		mm	kg	kW	V
100 - 150	INOX AISI 304	350x310x900h	25	0,75	400/50/3

# FILTERS / FILTRI / FILTRES / FILTROS / ФИЛЬТРЫ

## SUPPLIED / IN DOTAZIONE

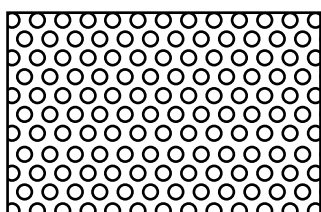


Ø 3 mm

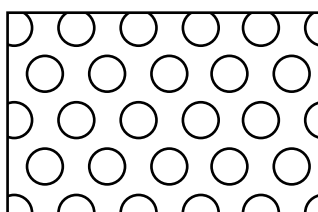


Ø 4 mm

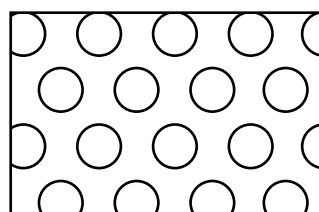
## OPTIONAL



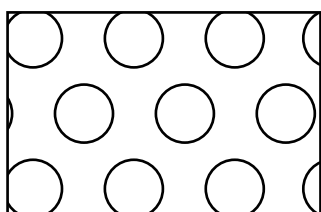
Ø 2 mm



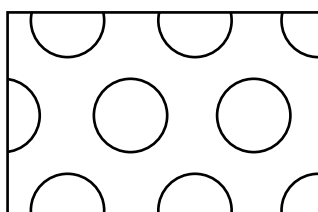
Ø 5 mm



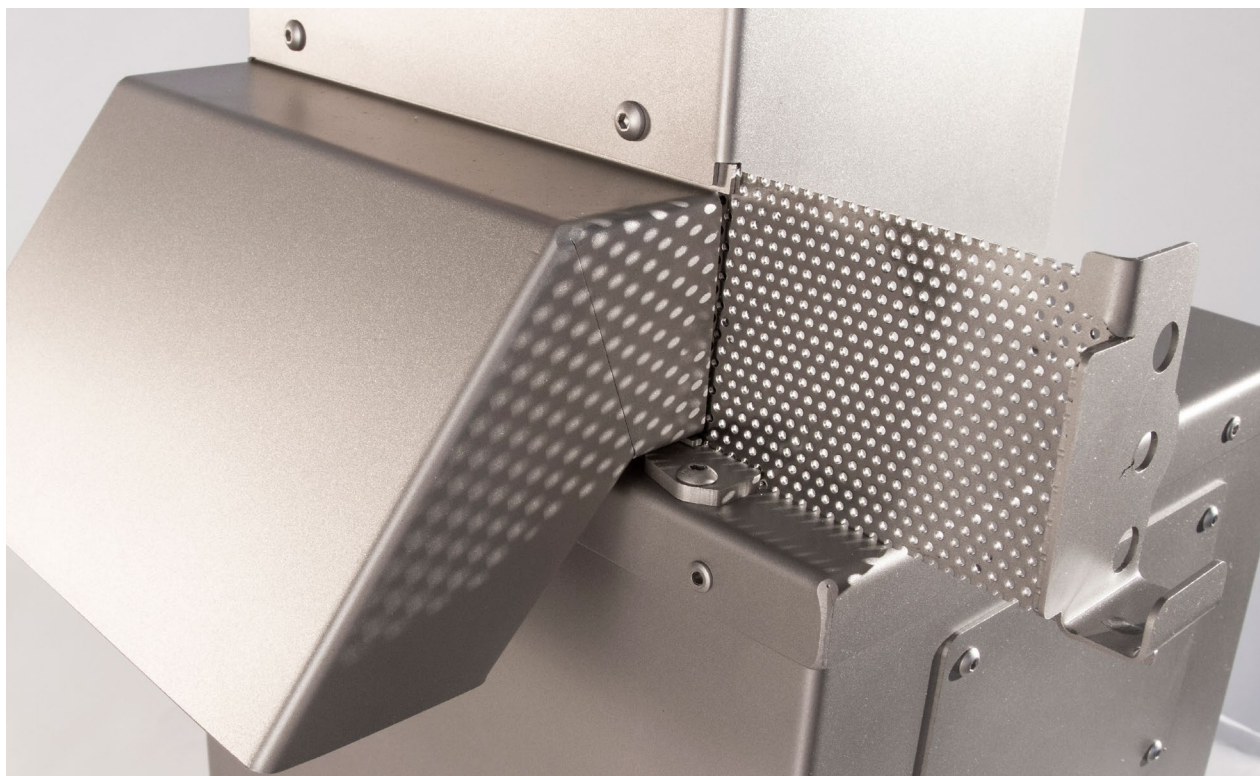
Ø 6 mm



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. È 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 a 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.*

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

	Belt width Larghezza tappeti	Dimensions Dimensioni	Weight Peso	Power Potenza	Voltage Voltaggio
	mm	mm	kg	kW	V
FILON500	500	1200x760x1000h	85	0,18	400/50/3
FILON600	600	1200x860x1000h	85	0,18	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 número 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





Pictures, measurements and technical data are not binding, therefore they are subject to change without notice.  
Immagini, misure e dati tecnici non sono impegnativi, quindi soggetti a modifiche senza obbligo di preavviso.

Via Piemonte, 9 | 36015 Schio (VI) | Italy  
tel. +39 0445 576866 | fax +39 0445 576568  
info@ramsrl.eu | www.ramsrl.eu

