



EXTRAS



BAKERY, PASTRY AND PIZZA EQUIPMENT

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

*Extras line is born to complete the RAM products and it has been 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 nació 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

FRENCH LOAF MOULDER  
*BAGHETTATRICE*

BAG700

8

PLANETARY MIXER 20LT  
*MESCOLATRICE PLANETARIA 20LT*

K20/I

9

REFINER  
*RAFFINATRICE*

RAF150

10

CROISSANT WINDER  
*AVVOLGITRICE CROISSANT*

AVV200

11

# 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 allow the replacement and cleaning of the filters without having 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. Two filters included 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 4mm.*

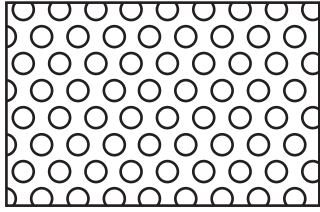
*Nuestro molinillo de pan, un aliado veloz y práctico para el trabajo diario. Sus características principales son un potente motor de 0,75Kw, una estructura robusta en acero inox AISI 340 que previene la corrosión en el tiempo y un práctico sistema lateral que permite el reemplazo y la limpieza de los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

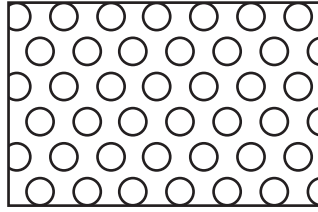
Output per hour Produzione oraria	Structure material Materiale struttura	Dimensions Dimensione	Weight Peso	Power Potenza	Voltage Voltaggio
kg		mm	kg	kW	
100 - 150	INOX AISI 304	350x310x900	25	0,75	400/50/3

FILTERS / FILTRI / FILTRES / FILTROS / ФИЛЬТРЫ

SUPPLIED / IN DOTAZIONE

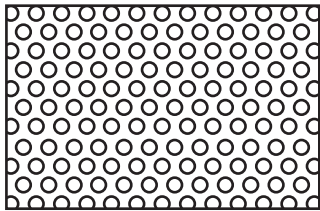


Ø 3 mm

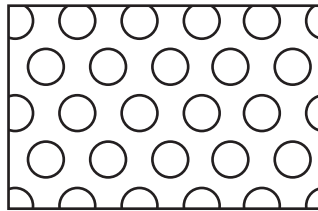


Ø 4 mm

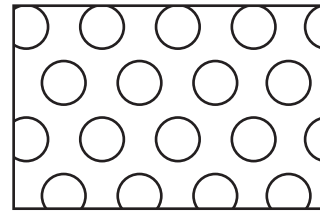
OPTIONAL



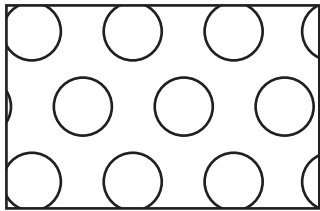
Ø 2 mm



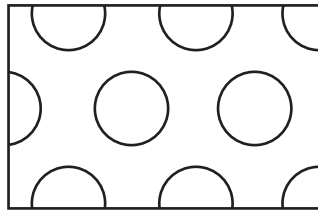
Ø 5 mm



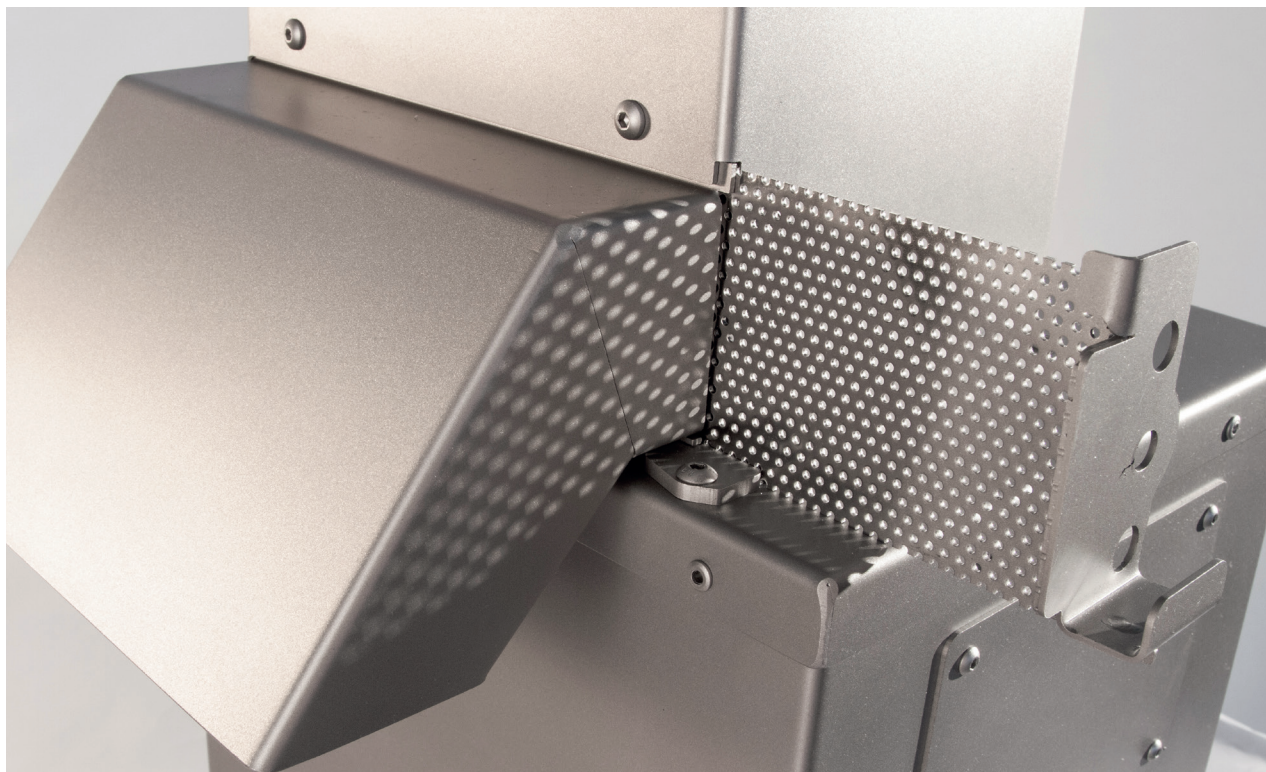
Ø 6 mm



Ø 8 mm



Ø 10 mm



# DOUGH MOULDER FORMATRICE



## FORM500/600

The 2 cylinders dough moulder RAM is the ideal machine for the molding of the bread dough. Steel painted structure, is mounted on four revolving wheels. The large entry belt conveys the dough towards the 2 rolling cylinders and then it is rolled up thanks to the opposite movement of the two belts that run at 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, è montata su quattro ruote girevoli. Il generoso tappeto d'entrata convoglia la pasta verso i 2 cilindri di laminazione 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 idéal pour le moulage de pâte à pain. Structure en acier peint, elle est montée sur quatre roues pivotantes. Le large tapis d'entrée canalise la pâte vers les 2 cylindres de laminage 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, es montada sobre cuatro ruedas giratorias. El amplio tapete de entrada lleva la masa a los dos cilindros de laminación 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-вольковая тестоформовочная машина RAM идеально подходит для формирования теста. Корпус из нержавеющей стали с полимерным покрытием, 4 поворотных колеса. Вместительная лента подает тесто к 2-м раскаточным валкам для последующего сворачивания, что происходит за счет направления движения 2-х лент в противоположные стороны с различной скоростью. Предусмотрена кнопка для возврата сформированных изделий. Приемный поддон 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	
FORM500	30-750	500	720x1340x1170	170	0,75	400/50/3
FORM600	30-750	600	720x1440x1170	170	0,75	400/50/3

## LONG LOAF MOULDER / FILONATORE / FAÇONNEUSE LONG PAIN / MOLDEADORA BARRA / УСТРОЙСТВО ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ БАГЕТОВ (ОПЦИЯ)



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 della formatrice, è dotato di struttura indipendente in acciaio verniciato e montato 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 de la façonneuse, est équipé d'une structure indépendant en acier peint et monté 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 la moldeadora está equipado con una estructura en acero pintado y montada sobre ruedas. Gracias a un tapete motorizado 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.*

Belt width Larghezza tappeti	Dimensions Dimensioni	Weight Peso	Power Potenza	Voltage Voltaggio
mm	mm	kg	kW	
500	1200x760x1000	85	0,18	400/50/3
600	1200x860x1000	85	0,18	400/50/3

# FRENCH LOAF 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 avec facilité et 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 sus tamaño pequeño. El espesor de la masa y la longitud de la baguette son fácilmente ajustables por 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 Grammature	Max length Lunghezza max baguette	Output per hr. Produzione hr.	Dimensions Dimensioni	Weight Peso	Power Potenza	Voltage Voltaggio
gr	cm	pcs	cm	kg	kW	
50-2000	70	25/130	103x88x148	216	0,55	400/50/3



# PLANETARY MIXER 20LT

## MESCOLATRICE PLANETARIA 20LT

K20/I



### K20/I

Ideal machine for the craft workshop that needs a reliable but easy to use ally. Thanks to the speed variator positioned sideways, the operator can easily choose the speed more suitable to the product to work. Moreover the timer allows to set precisely the duration of the working cycle. A bowl in stainless steel and 3 accessories complete the standard equipment.

*Macchina ideale per il laboratorio artigianale che necessita di un alleato affidabile ma di facile utilizzo. Grazie al variatore di velocità posizionato lateralmente, l'operatore potrà comodamente scegliere la velocità più adatta al tipo di prodotto da lavorare. Inoltre il timer consente di impostare in maniera precisa la durata del ciclo di lavoro. Completano la dotazione standard la vasca in acciaio inox e i 3 utensili.*

*Machine idéale pour l'atelier artisanal qui a besoin d'un allié fiable mais facile à utiliser. Grâce au variateur de vitesse positionné latéralement, l'opérateur pourra aisément choisir la vitesse la plus appropriée qui convient le mieux au type de produits à traiter. De plus le minuteur permet d'établir avec précision la durée du cycle de travail. La cuve en acier inox et les 3 outils complètent la dotation standard.*

*Máquina ideal para el laboratorio artesanal que necesita un aliado fiable pero facil en el uso. Gracias al variador de velocidad posicionado lateralmente, el operador puede elegir fácilmente la velocidad mas adecuada al tipo de producto que se trabaja. Además el temporizador permite de ajustar de manera precisa la duración del ciclo de trabajo. Un perol en acero inoxidable y 3 utensilios completan el equipo estándar.*

*Данная модель идеально подойдет для небольших частных производств. Высокое качество и удобство в работе. Вариатор скорости для удобства оператора расположен на боковой панели. Посредством таймера устанавливается длительности рабочего цикла. Дежа из нержавеющей стали и 3 рабочих аксессуара в стандартной комплектации.*

Bowl capacity Capacità vasca	Speed Velocità	Dimensions Dimensioni	Weight Peso	Power Potenza	Voltage Voltaggio
lt	RPM	mm	kg	kW	
20	70-350	650x650x950	100	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. Close 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 necessiti di una lavorazione di questo tipo. 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 un procesamiento de este tipo. 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 esmerada 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 специальным 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	Dimensions Dimensione	Weight Peso	Power Potenza	Voltage Voltaggio
mm	mm	mm	kg	kW	
150	300	630x810x1160	210	1,1	400/50/3

# CROISSANT WINDER AVVOLGITRICE CROISSANT

AVV200



## AVV200

Machine studied and built to speed up the moulding of croissant perfectly done. The handwheel for the regulation of the calibrator cylinders, allows to easily change 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 di croissant avvolti a regola d'arte. 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 la mise en forme des croissants faits à la perfection. 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 l'ouverture l'ouverture et la fermeture des tapis de moulage. Montée sur roues pour une positionnement facile dans le laboratoire.*

*Máquina diseñada y construida para acelerar la formación de croissants enrollados a la perfección. 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 los tapetes de formación. Montada sobre ruedas para un posicionamiento fácil 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 Dimensione	Weight Peso	Power Potenza	Voltage Voltaggio
mm	gr	mm	kg	kW	
250	25/130	600x640x1050	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](http://www.ramsrl.eu)