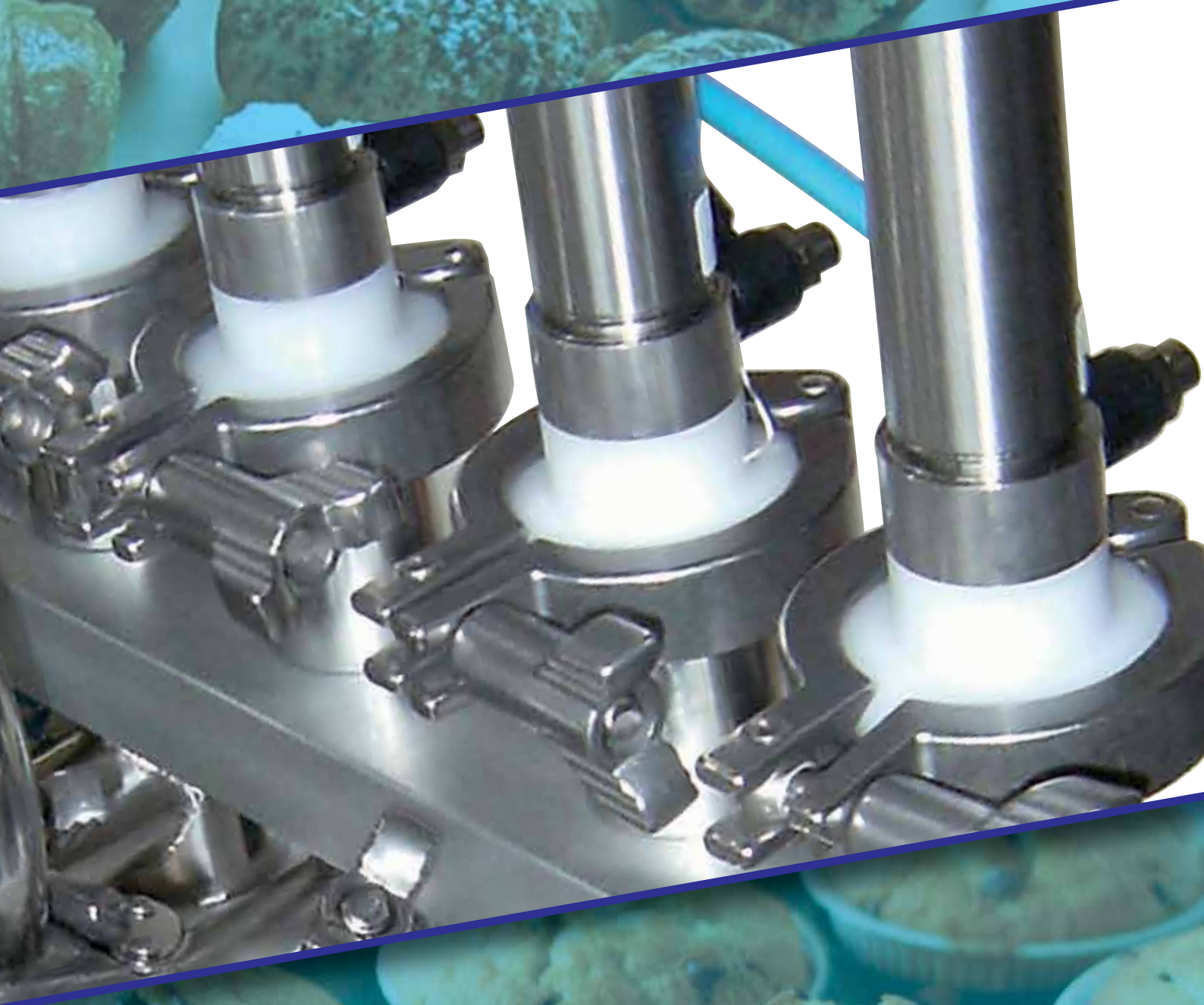




COSTRUZIONI RF SAS

PRODUZIONE DI MACCHINARI PER L'INDUSTRIA
DOLCIARIA E ALIMENTARE



CATALOGO PRODOTTI
PRODUCT CATALOGUE

L'AZIENDA

Dalla fusione di OGF Fingolo S.n.C., tecnologicamente avanzata nella produzione di dosatori inox, e di Rizzato S.n.C., con esperienza cinquantennale nel settore pasticceria, è nata, nel 2008, RF Costruzioni S.a.S.

RF Costruzioni è un'azienda all'avanguardia nel settore alimentare e mette a disposizione del cliente una vasta gamma di dosatori di nuova tecnologia e di grandissima affidabilità.

RF Costruzioni è specializzata nella dosatura e nel riempimento di qualsiasi tipo di prodotto presente in pasticceria e in alimentistica, con dosatori elettrici, piccoli gruppi automatici e dosatori completamente ad aria.

RF Costruzioni S.a.S. è specializzata anche nelle personalizzazioni dei macchinari.



RF Constructions S.a.S. was born in 2008 from the merger between OGF Fingolo - which was a high-tech company focused on production of stainless steel dosing machine - and RIZZATO S.n.C., which had 50 years of experience in the pastry field.

RF Construction S.a.S. is a leading company in the food and pastry field and offers to its clients a wide range of highly reliable and high-tech dosing machines.

RF Constructions is specialized in the dosing and filling of every kind of food and pastry product, using electric dispensers, small automatic systems and air dispenser.

RF Costruzioni S.a.S. is also specialized in customized machinery.

COMPANY



MULTIFILLER 700/1000

DOTAZIONE BASE:

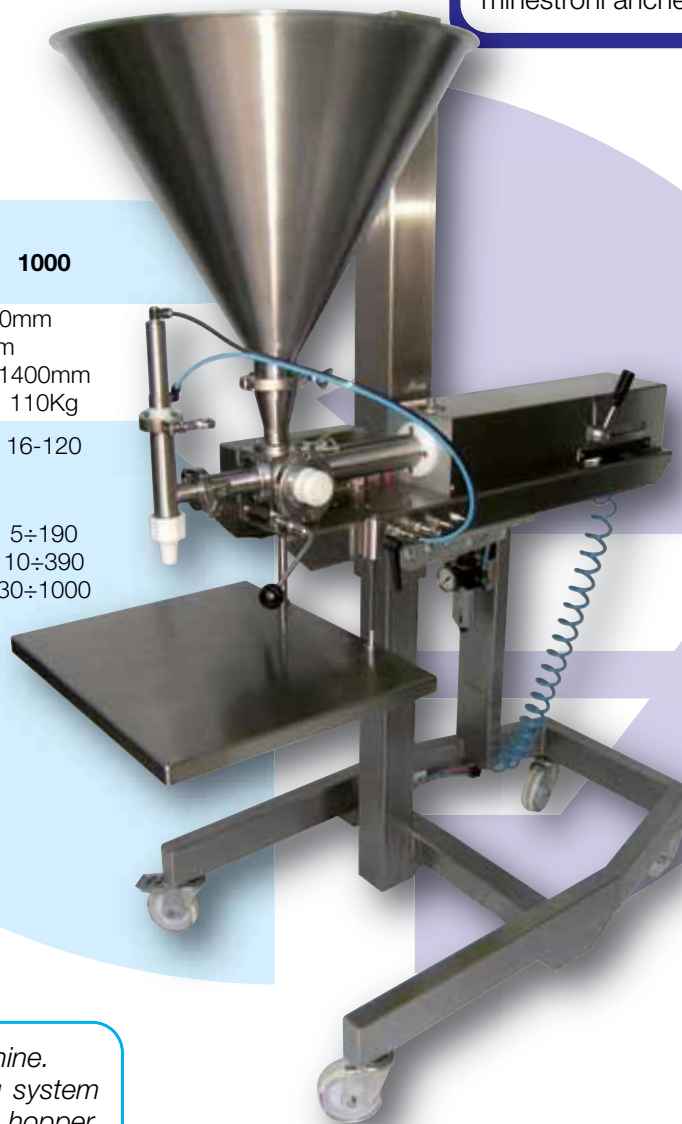
- curva di uscita prodotto diam 25 mm con ghiera per beccucci
- pedaliera
- set guarnizioni ricambio
- piano d'appoggio in acciaio inox
- tramoggia lt 35
- cilindro dosaggio diam 50 mm
- cilindro dosaggio diam 35 mm

ACCESSORI A RICHIESTA:

- pistola per dosaggio
- valvola di estremità antigoccia
- valvola di estremità antigoccia "LIFT"
- tramoggia lt 55
- cilindro diam 80 mm
- cilindro diam 25 mm

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DATA:

	700	1000
Dimensioni / Size		
Altezza / Height:	1800/1900mm	
Larghezza / Width:	600mm	
Profondità / Depth:	1250mm	1400mm
Peso / Weight:	100Kg	110Kg
Cicli al minuto / Strokes on minute:	24-120	16-120
Dosatura / Doses		
Cilindro / Cylinder D.35	5÷140	5÷190
Cilindro / Cylinder D.50	10÷290	10÷390
Cilindro / Cylinder D.80	30÷750	30÷1000



Dosatrice completamente ad aria.
Dotata di saliscendi per facilitare l'inserimento del prodotto nella tramoggia.
Adatta per dosare grosse quantità di prodotto di qualsiasi tipo, sia nel campo della pasticceria che in quello della ristorazione (maionese, salse varie, macedonie, ragù, minestrone anche caldi).

*All Pneumatic Dosing/Filling machine.
Endowed with a vertically sliding system for easy product feeding into the hopper, the machine is ideal to dose high quantities of any type of product for pastry as well as for restaurant, like mayonnaise, sauces, fruit salads, ragout, vegetable soups even at high temperature.*

STANDARD EQUIPMENT:

- product outlet bend 25 mm in diameter with ring-nut for nozzles
- pedal
- spare gasket kit
- bench top made of stainless steel
- hopper with a capacity of 35 liters

- dosing cylinder with 50 mm in diameter
- dosing cylinder with 35 mm in diameter

OPTIONAL ACCESSORIES:

- dosing gun
- anti-drop valve
- "LIFT" anti-drop valve
- hopper with a capacity of 55 liters
- cylinder 80 mm in diameter
- cylinder 25mm in diameter

MULTIFILLER 700/1000



MULTIFILLER B 500/700/1000

Dosatrice completamente ad aria. Compatta, di dimensioni ridotte, da inserire facilmente su banchi da lavoro o carrelli fissi.

Adatta per dosare qualsiasi tipo di prodotto sia nel ramo della pasticceria che in quello della ristorazione (maionese, salse varie, macedonie, ragù, minestrone anche ad alte temperature).

DOTAZIONE BASE:

- tramoggia
- curva uscita prodotto con beccuccio liscio diam 15 mm
- Pedaliera
- set guarnizioni ricambio
- cilindro dosaggio diam 50 mm
- cilindro dosaggio diam 35 mm
- tramoggia lt 35

ACCESSORI A RICHIESTA:

- pistola dosaggio
- valvola di estremità antigoccia
- valvola di estremità antigoccia "LIFT"
- cilindro dosaggio diam 80 mm
- bocchette uscita lisce e cappate di varie misure
- tramoggia lt 55

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DATA:

	500	700	1000
Dimensioni / Size			
Altezza / Height:		750/850mm	
Larghezza / Width:		450mm	
Profondità / Depth:	700mm	850mm	1000mm
Peso / Weight:	41Kg	43Kg	45Kg
Cicli al minuto / Strokes on minute:	32-120	24-120	16-120
Dosatura / Doses			
Cilindro / Cylinder D.35	5÷95	5÷140	5÷190
Cilindro / Cylinder D.50	10÷195	10÷290	10÷390
Cilindro / Cylinder D.80	30÷500	30÷750	30÷1000



STANDARD EQUIPMENT:

- hopper
- product outlet bend with smooth nozzle (15mm in diameter)
- pedal
- spare gasket kit
- dosing cylinder with 50 mm in diameter
- dosing cylinder with 35 mm in diameter
- hopper with a capacity of 35 liters

OPTIONAL ACCESSORIES:

- dosing gun
- anti-drop valve
- "LIFT" anti-drop valve
- dosing cylinder with 80 mm in diameter
- smooth and grooved nozzles with exits of various measures
- hopper with a capacity of 55 liters

All Pneumatic Dosing/Filling machine. Small-sized and compact, the machine is easy to mount on workbenches or fixed trolleys.

Ideal to dose any type of product in both pastry and restaurant field, like mayonnaise, sauces, fruit salads, ragout, vegetable soups even at high temperature.

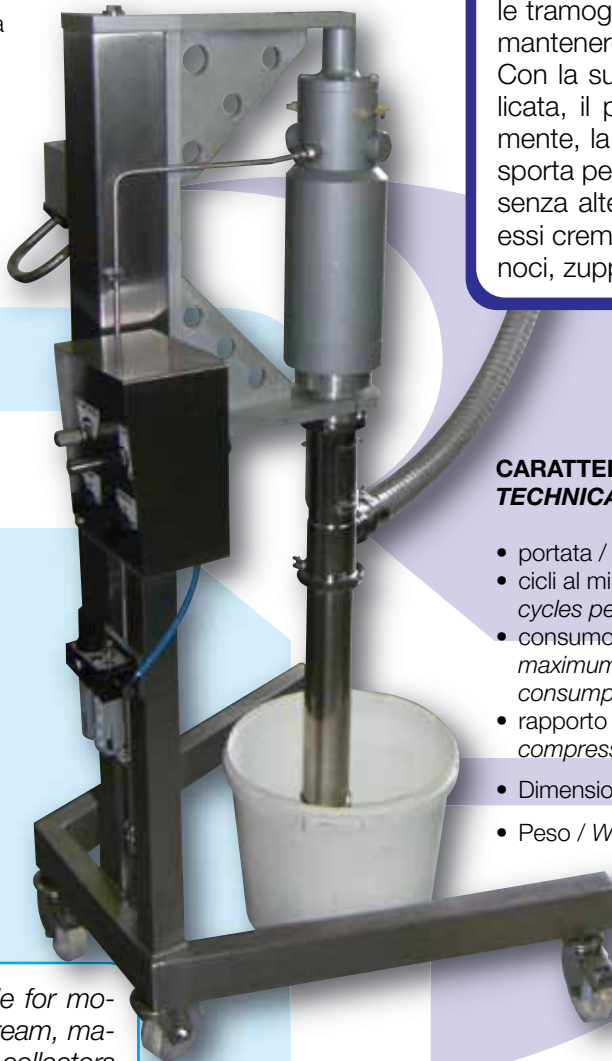
MULTIFILLER B 500/700/1000

POMPA DI TRASFERIMENTO SERIE PT

DOTAZIONE BASE:

La pompa, montata su un carrello in acciaio Aisi 304 dotato di un sistema di sali-scendi pneumatico che consente un agevole cambio di contenitore, è composta di:

- un motore ad aria compressa
- un supporto di collegamento pompa a sali-scendi pneumatico
- un cilindro contenente il pistone pompante e le valvole
- un sistema di regolazione della velocità in relazione al tipo e alla consistenza del prodotto
- un tubo di collegamento pompa-tramoggia in gomma o in acciaio inox Aisi 316, in relazione al prodotto
- un sensore automatico di livello che consente di mantenere costante il livello del prodotto nella tramoggia (optional)



Pompa di trasferimento PT è adatta per trasferire qualsiasi prodotto alimentare (crema, maionese, macedonia, ecc) dai contenitori (vasche o bacinelle a terra) sulle tramogge delle dosatrici, e permette di mantenere costante la produzione.

Con la sua tecnologia di pompaggio delicata, il prodotto viene trasferito rapidamente, la pompa di trasferimento PT trasporta perfettamente tutti i tipi di prodotto senza alterarne qualità e proprietà, siano essi creme lisce o paste, ripieni di frutta o noci, zuppe, insalate o salse.

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DATA:

	PT 65/80	PT 65/130
• portata / capacity:	20lt	24lt
• cicli al minuto / cycles per minute:	80	50
• consumo max aria / maximum air consumption:	80lt/min	250lt/min
• rapporto di pressione / compression ratio:	1,6:1	4:1
• Dimensioni / Size:	A1200x L880xP680	H1460x W880xD680
• Peso / Weight: Kg	75	80

The PT transfer pump is suitable for moving any kind of food product (cream, mayonnaise, fruit salad, etc.) from collectors or containers at ground level to the hoppers of the depositors/dosing machines, allowing to maintain a constant production. Its gentle pumping technology rapidly transfers the product. The PT transfer pump accurately moves any kind of product without altering the quality or the properties of products such as creams, batters, fruit fillings, nut fillings, soups, salads or sauces.

STANDARD EQUIPMENT:

The pump is mounted on a cart constructed using Aisi 304 stainless steel. The cart features a pneumatic height adjustment mechanism that makes switching collectors easier. The pump features:

- compressed air engine
- pump connector support with pneumatic height adjustment

- a cylinder containing the piston pump and the valves
- a speed control for products of different kind and consistency
- a pump-hopper connection tube in rubber or Aisi 304 stainless steel, depending on the product
- an automatic sensor that allows to maintain the product in the hopper at a constant level (optional)

SERIE PT TRANSFER PUMP



LINEA DI DOSATURA MULTIFILLER PLUS4 / PLUS4-TS

Linea di dosaggio-iniezione a funzionamento elettropneumatico, adatta:

- al dosaggio di paste colate per la produzione di plum-cakes, muffin, ecc... direttamente su teglie alveolate o lisce;
- per iniettare creme, marmellate o cioccolato direttamente nei prodotti (croissant, krapfen, saccottini, ecc.) già cotti ed allineati sulle teglie.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- nastro trasportatore teglie a velocità regolabile tramite inverter
- teglie da 400-450 mm di larghezza
- lunghezza nastro 2,5 mt con micro presenza teglie
- dosatrice volumetrica pneumatica comandata da elettrovalvola apertura dosaggio
- regolazione dosaggio a leva
- velocità di dosaggio finemente regolabile
- n°. 4 testate di uscita, facilmente smontabili per la pulizia
- castello, con valvole di estremità antigoccia, regolabile in altezza
- valvole di estremità antigoccia "LIFT" (optional)
- centro ugelli regolabile
- passo fisso nella versione Plus4, passo regolabile nella versione Plus4-TS

- produzione: fino a 60 cicli/min in base a quantità e consistenza del prodotto
- dimensione dei pezzetti (uvetta, canditi, frutta) fino a max. 15 mm di diametro
- cilindri di dosatura D. 50 per dosaggio fino a 195cc per cilindro
- cilindri di dosatura D. 35 per dosaggio fino a 95cc per cilindro (optional)
- cilindri di dosatura D. 60 per dosaggio fino a 280cc per cilindro (optional)
- tramoggia in acciaio inox con coperchio e sistema di sicurezza, capacità 100 lt
- alimentazione elettrica 230 V AC monofase
- alimentazione pneumatica minimo 6 bar

Dimensioni: L2630xP720xA1820 mm
Peso: 270 Kg



MULTIFILLER PLUS4 / PLUS4-TS DEPOSITOR/FILLER

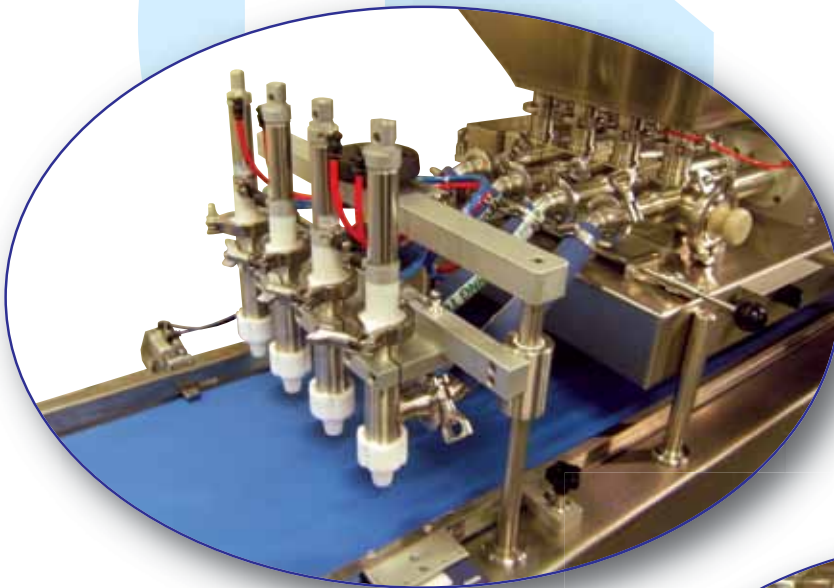
TECHNICAL DATA:

- conveyor belt for pans with speed adjusting inverter
- 400-450 mm wide pans
- 2,5 mt long belt and tray sensors
- pneumatic volumetric doser controlled by an electrovalve for the dosage opening
- lever-controlled dosage
- adjustable dosage speed
- 4 headers, can be easily disassembled for sanitizing
- height-adjustable nozzle bar, with anti drop end valves
- anti drop "LIFT" end valves (optional)
- adjustable nozzle position
- fixed cycle length (Plus4 version), adjustable cycle length (Plus4-TS version)
- production: up to 60 cycles per minute depending on the amount and the consistency of the product
- size of particles (raisins, candied fruit) up to 15 mm in diameter
- dosing cylinder D. 50 for dosages up to 195cc for cylinder
- dosing cylinder D. 35 for dosages up to 95cc for cylinder (optional)
- dosing cylinder D. 60 for dosages up to 280cc for cylinder (optional)
- stainless steel hopper with lid and safety system, 100 lt capacity
- 230 V AC single-phase
- requires a pneumatic power of at least 6 bar

Size: W2630xD720xH1820 mm
Weight: 270 Kg

Electro-pneumatic filler/depositor, suitable for:

- depositing cake batter or other liquid and semi-liquid materials for the production of plumcakes, muffins, etc. directly on trays;
- injecting creams, marmalade or chocolate directly into baked and lined up products on trays (croissants, krapfens, brioches, etc.).



DOSATEC PLUS / ECONOMY / A LOBI

Ultima nata in casa RF, DOSATEC è la dosatrice elettronica ad ingranaggi adatta a soddisfare qualsiasi esigenza di ogni laboratorio di pasticceria.

Design innovativo, compatta, con struttura in acciaio inox.

È indicata per riempire, farcire o colare creme, marmellate, creme di cioccolato e salse varie.

Dotata di tastiera estremamente semplice da programmare, configurata con tre tipi di funzione - manuale, automatico, sequenziale - fino a dieci programmi memorizzabili. È al top del settore con un sostanzioso risparmio di tempo e denaro e viene realizzata in due modelli: DOSATEC PLUS e DOSATEC ECONOMY.

TESTATA A LOBI

La testata a lobi è ideale per tutte le operazioni di riempimento o dosatura di prodotto avente al suo interno pezzetti di materiale solido di dimensioni non superiori a 13mm (cioccolato, canditi, uvette, ecc). Questo tipo di testata è applicabile a tutte le DOSATEC PLUS e DOSATEC ECONOMY. Gli ingranaggi a lobi sono in plastica (per marmellate, creme, creme con nocciole, nutella, ecc..) o in acciaio inox Aisi 316 (optional) per prodotti caldi.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Dimensioni: cm L47xP33xA72
- Peso: kg 27
- Imbuto: lt 15
- Potenza: kw 0.37
- Tensione: 220/240 50/60 hz

DOSATEC PLUS Composta da:

- base motorizzata
- imbuto da 15 lt
- set guarnizioni ricambio
- motore con variazione di velocità
- 3 tipi ugelli (uno diametro 8 mm; uno diametro 6 mm; uno doppio con vitone)
- 1 pedaliera
- 1 vassoio porta ugelli
- pinza estrazione ingranaggi

DOSATEC ECONOMY Composta da:

- base motorizzata
- imbuto da 15 lt
- set guarnizioni ricambio
- motore con variazione di velocità
- 1 ugello con ghiera diametro 8 mm
- 1 pinza estrazione ingranaggi

OPTIONALS:

- ingranaggi inox aisi 304 (per cioccolato)
- fascia riscaldante per cioccolato
- pistola completa di beccuccio
- beccucci misure varie
- pedaliera
- vassoio porta utensili



DOSATEC PLUS / ECONOMY / LOBE PUMP

TECHNICAL DATA:

- Size: W47xD33 xH72 cm
- Weight: 27 kg
- Funnel capacity: 15 lt
- Power: 0.37 kw
- Tension: 220/240 50/60 hz

DOSATEC PLUS Components:

- motorized base;
- 15 lt funnel;
- spare gasket kit
- engine with different speed settings;
- 3 kinds of nozzles (8 mm diam, 6 mm diam and a double one with screw);
- pedalboard;
- tray for nozzles;
- a pair of pliers to take out gears

DOSATEC ECONOMY Components:

- motorized base;
- 15 lt funnel;
- spare gasket kit
- engine with different speed settings;
- 1 nozzle with ring nut;
- a pair of pliers to take out gears

OPTIONALS:

- stainless steel gears (for chocolate cream);
- heating bend for chocolate cream;
- injection gun with nozzle;
- various size nozzles
- pedalboard;
- tray for tools

DOSATEC is RF's latest creation. It is an electronic dosing machine with gears that can fulfill all the needs of a pastry workshop. It has an innovative design and a compact stainless steel structure.

It is suitable for filling, stuffing or dripping cream, jam, chocolate cream and other kinds of sauces.

It is equipped with a keyboard which is very easy to program and has three kinds of functions: manual, automatic and sequential. Automatic and sequential functions - up to ten programs can be stored.

It represents one of the best products in its field and allows considerable savings in terms of time and money. Two models are available: DOSATEC PLUS and DOSATEC ECONOMY.

LOBE PUMP

The Lobe Pump is perfect for operations of filling and depositing of products containing particles up to 13mm (chocolate, candied fruit, raisins, etc.)

This kind of pump is suitable for all the DOSATEC PLUS and DOSATEC ECONOMY machines.

The lobes are built in plastic (for marmalades, creams, creams with nuts, etc.) or in Aisi 316 stainless steel (optional) for contact with hot products.



DOSATRICE INOX DO / DO.P

Concepita con sistema modulare, questa dosatrice completamente in acciaio inox è semplice da usare.

Dotata di pistola iniezione con comando sull'impugnatura consente il riempimento direttamente sul tavolo da lavoro di croissant, cannoli, bigné, krapfen, ecc.

Regolazione meccanica di dosaggio con indice graduato da 5 a 40 gr.

Produzione oraria: 3500 pz in continuo.

DOTAZIONE BASE MOD. DO:

- 3 tipi di beccucci
- set guarnizioni ricambio
- pedaliera
- imbuto lt 15

ACCESSORI A RICHIESTA:

- carrello inox con ruote
- pistola per iniezione

DOTAZIONE BASE MOD. DO.P:

- pistola a iniezione
- 3 tipi di beccucci fissi
- set guarnizioni ricambio
- pedaliera
- imbuto lt 15

ACCESSORI A RICHIESTA:

- Carrello inox con ruote

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Dimensioni: L750xP330xA560 mm
- Peso: Kg 33 (DO)
- Peso: Kg 35 (DO.P)
- Potenza: Kw 0.37
- Voltaggio: 220/400V 50/60hz trifase



STANDARD EQUIPMENT MOD. DO:

- 3 types of nozzles
- spare gasket kit
- pedal
- funnel lt 15

OPTIONAL ACCESSORIES:

- stainless steel trolley complete with wheels
- injecting gun

STANDARD EQUIPMENT MOD. DO.P:

- injecting gun
- 3 types of nozzles
- spare gasket kit
- pedal
- funnel lt 15

OPTIONAL ACCESSORIES:

- stainless steel trolley complete with wheels

TECHNICAL DATA:

- Size: W750xD330xH560 mm
- Weight: Kg 33 (DO)
- Weight: Kg 35 (DO.P)
- Power: Kw 0.37
- Three-phases Voltage 220/400V 50/60hz

Designed with a modular system, this all stainless steel Dosing/Filling Machine is easy to operate. Equipped with an injecting gun coming with controls conveniently located in the handle grip, this machine allows to fill croissants, cannoli's, cream puffs, donuts, etc., directly on the work-bench.

Mechanical setting of the dosage with graduated index from 5 to 40gr. Hourly output: 3500 pc in continuous mode.

DOSING MACHINES INOX DO / DO.P

DOSATRICE NUTELLA DO / DO.P

DOTAZIONE BASE MOD. DO:

- 3 tipi di beccucci
- set guarnizioni ricambio
- pedaliera
- imbuto lt 15

ACCESSORI A RICHIESTA:

- carrello inox con ruote
- pistola per iniezione

DOTAZIONE BASE MOD. DO.P:

- pistola a iniezione
- 3 tipi di beccucci fissi
- set guarnizioni ricambio
- pedaliera
- imbuto lt 15

ACCESSORI A RICHIESTA:

- Carrello inox con ruote

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Dimensioni: L730xP360xA610 mm
- Peso: Kg 50 (DO)
- Peso: Kg 52 (DO.P)
- Potenza: Kw 0.75
- Voltaggio: 220/400v 50/60hz trifase



Dosatrice manuale completamente in inox adatta per la sua potenza di spinta per riempire croissant, bigné, brioche ecc con creme di nocciola e tipo nutella.

Gruppo testata dosaggio completamente smontabile per una corretta pulizia anche in lavastoviglie.

Regolazione meccanica di dosaggio con indice graduato da 5 a 40 gr. (con pistola da 5 a 30 gr.)

Produzione oraria 2800 pz in continuo.

Hand-operated Dosing/Filling Machine entirely made of stainless steel, endowed with powerful thrust ideal to fill croissants, cream puffs, sponge cakes etc., with nut cream and nutella-like creams.

The dosing head group can be completely disassembled for proper cleaning and easily washed in a dishwasher.

Mechanical setting of dosage with graduated index ranging from 5 to 40gr. (with dosing gun from 5 to 30 gr.)

Hourly Output in continuous dispensing mode: 2800 pieces.

STANDARD EQUIPMENT MOD. DO:

- 3 types of nozzles
- spare gasket kit
- pedal
- funnel lt 15

OPTIONAL ACCESSORIES:

- stainless steel trolley complete with wheels
- injecting gun

STANDARD EQUIPMENT MOD. DO.P:

- injecting gun
- 3 types of nozzles
- spare gasket kit
- pedal
- funnel lt 15

OPTIONAL ACCESSORIES:

- stainless steel trolley complete with wheels

TECHNICAL DATA:

- Size: W730xD360xH610 mm
- Weight: Kg 50 (DO)
- Weight: Kg 52 (DO.P)
- Power: Kw 0.75
- Three-phase Voltage 220/400V 50/60hz

DOSING MACHINE DO. NUTELLA



DOSATRICE CANDITI DOC / DOC.P

Dosatrice elettrica a pistone completamente in acciaio inox, realizzata in due modelli, DOC 80 e DOC 170, per riempire quantità massime diverse di prodotti contenenti pezzetti di canditi, uvette, pepite di cioccolato, ecc. mantenendo costante la grammatura.

Regolazione manuale di dosaggio con indice graduato da 10 a 80 gr. e da 30 a 170 gr.

Produzione oraria:

3000 pz/ora in continuo per la DOC 80

2200 pz/ora in continuo per la DOC 170.

DOTAZIONE BASE:

- imbuto lt 15
- pedaliera
- set guarnizioni ricambio
- beccuccio curvo uscita diam 13 mm per DOC 80
- beccuccio curvo uscita diam 17 mm per DOC 170

ACCESSORI A RICHIESTA:

- pistola dosaggio uscita diam 17 mm
- imbuto lt 35
- carrello inox con ruote

CARATTERISTICHE TECNICHE

DOC 80:

- Dimensioni: L730xP360xA610 mm
- Peso: Kg 40
- Potenza: Kw 0.37
- Alimentazione: 220/400V 50/60hz trifase

CARATTERISTICHE TECNICHE

DOC 170:

- Dimensioni: L920xP600xA1050 mm
- Peso: Kg 55
- Potenza: Kw 0.75
- Alimentazione: 220/400V 50/60hz trifase



STANDARD EQUIPMENT:

- funnel lt 15
- pedal
- spare gasket kit
- curved Nozzle with exit 13mm in diameter for DOC 80
- curved Nozzle with exit 17mm in diameter for DOC 170

OPTIONAL ACCESSORIES:

- dosing gun with exit 17 mm in diameter
- funnel lt 35
- stainless steel trolley complete with wheels

TECHNICAL DATA DOC 80:

- Size: W760xD330xH710 mm
- Weight: 40Kgs
- Power: Kw 0.37
- Three-phase Voltage 220/400V 50/60hz

TECHNICAL DATA DOC 170:

- Size: W920xD600xH1050 mm
- Weight: 55Kgs
- Power: Kw 0.75
- Three-phase Voltage 220/400V 50/60hz

Electric Piston Dosing/Filling Machine entirely made of stainless steel, two models are available, DOC 80 and DOC 170, to fill medium and high quantity of products containing pieces of candied fruit, raisins, chocolate chips, etc.. while keeping constant weight.

Manual adjustment of dosing with graded index from 10 to 80 gr. and from 30 to 170 gr.

Hourly production:

3000 pcs/hour continuously for 80 DOC

2200 pcs/hour continuously for 170 DOC

DOSING MACHINE CANDITI DOC / DOC.P

DOSATRICE DO. 170 INVERTER

DOTAZIONE BASE:

- inverter
- imbuto lt 15
- pedaliera
- set guarnizioni ricambio
- beccuccio curvo uscita diam 15 mm

ACCESSORI A RICHIESTA:

- testata dosaggio da 5 a 60 gr
- imbuto lt 35
- pistola iniezione per testata 50/60 gr
- pistola iniezione per testata 170 gr
- carrello inox con ruote

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Dimensioni: L920xP700xA800 mm
- Peso: Kg 60
- Potenza Kw 0.75
- Alimentazione: 220V monofase

Questo tipo di macchina è adatta a riempire con quantità medio/alta (fino a 170gr.) di crema o marmellata, torte, vasetti, crostate ecc.

Sostituendo solamente la testata dosaggio (optional) e aumentando la velocità di spinta motore, può riempire elevate quantità di krapfen, croissant, ecc con minor dosaggio (fino a 60 gr max).

Produzione oraria da 1900 a 3700 pz in continuo.



This type of machine is perfect to fill cakes, tarts, jars, etc. with medium/high quantities (up to 170gr.) of cream or jam. The machine can also fill very high quantities of donuts, croissants, etc. with lower dosage (up to 60gr.) by simply replacing the optional dosing head and increasing the speed of the motor thrust. Hourly output from 1900 to 3700 pc. in continuous dispensing mode.

STANDARD EQUIPMENT:

- inverter
- funnel lt 15
- pedal
- spare gasket kit
- curved dosing nozzle, exit 15 mm in diameter

OPTIONAL ACCESSORIES:

- dosing head from 5 to 60 gr.
- funnel lt 35
- injecting gun for dosing head 50/60 gr.
- injecting gun for dosing head 170gr.
- trolley in stainless steel complete with wheels

TECHNICAL DATA:

- Size: W920xD700xH800 mm
- Weight: Kg 60
- Power: Kw 0.75
- Single-phase Voltage 220V

INVERTER DOSING MACHINE DO. 170



RIEMPITRICI ELETTRICHE MOD. 84 e PI91

Macchina adatta al riempimento manuale di krapfen, croissant, bigné, briosche, ecc. Regolazione meccanica di dosaggio con indice graduato da 10 a 50 gr. Gruppo riempimento smontabile per facilitare la pulizia delle parti a contatto con il prodotto. Produzione oraria 3500 pz in continuo.

DOTAZIONE BASE MOD. 84:

- 4 tipi di beccucci
- set guarnizioni ricambio
- pedaliera
- tramoggia da 15 lt

DOTAZIONE BASE MOD. PI91:

- pistola iniezione
- 4 tipi di beccucci
- set guarnizioni ricambio
- pedaliera
- imbuto 15 lt

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Dimensioni: L680xP280xA500 mm
- Peso: Kg 35
- Potenza Kw 0.37
- Voltaggio: 220/400V 50/60hz trifase

Il modello, a richiesta, è disponibile nella versione inox



STANDARD EQUIPMENT MOD. 84:

- 4 types of nozzles
- spare gasket kit
- pedal
- hopper with a capacity of 15lt

STANDARD EQUIPMENT MOD. PI91:

- injecting gun
- 4 types of nozzles
- spare gasket kit
- pedal
- funnel 15lt

TECHNICAL DATA:

- Size: W680xD280xH500 mm
- Weight: 35 kg
- Power: 0.37Kw
- Three-phase voltage 220/400V 50/60hz

Machine ideal to fill manually donuts, croissants, cream puffs, sponge cakes etc.

Setting of the dosage is mechanical with graduated index ranging from 10 to 50gr. The filling group can be disassembled for easy cleaning of the parts in contact with the product.

Hourly production in continuous dispensing mode: 3500 pieces.

Upon request, the model is available in stainless steel version

ELECTRIC FILLING MACHINES MOD. 84 and PI91

MACINAZUCCHERO MZ100

DOTAZIONE BASE:

- filtro setaccio in lamiera forata diametro 0,5mm, in acciaio inox Aisi 304.
- tramoggia in acciaio inox Aisi 304 con regolazione entrata prodotto.
- struttura con vasca di raccolta del prodotto, completamente in acciaio inox Aisi 304, montata su ruote pivotanti da D. 80 dotate di freno.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Motore da 1,5 Kw trifase.
- Trasmissione a cinghia.
- Produzione oraria Kg 100.
- Dimensioni: L1100xP670xA1380 mm
- Peso: Kg 112

Il macinazucchero MZ100 è una macchina per la produzione di zucchero a velo, ideale per laboratori di pasticceria e per l'industria dolciaria.



The MZ100 sugar grinder is a machine for the production of icing sugar, ideal for pastries and confectionery production.

STANDARD EQUIPMENT:

- sieve constructed using Aisi 304 stainless steel, sieve opening size 0,5 mm
- hopper constructed using Aisi 304 stainless steel with adjustable product flow.

- structure with product collector constructed using Aisi 304 stainless steel, mounted on 80mm swivel casters with brakes.

TECHNICAL DATA:

- Three-phase 1,5 Kw engine
- Belt transmission
- Output per hour: 100 Kg
- Size: W1100xD670xH1380 mm
- Weight:: Kg 112

GRINDER for SUGAR MZ100



COLATRICE MULTI-FORM

La COLATRICE MULTI-FORM è adatta per produrre biscotti, pastine ed altri prodotti di pasticceria (frollini, pasta di mandorle, savoiardi, amaretti, bignè, babà, plum cake, pasticceria da the, ecc..).

Intuitivo e funzionale, il pannello di controllo con il display Touch-screen è di uso molto semplice.

La creatività del pasticcere trova grande soddisfazione grazie all'utilizzo di un'ampia gamma di bocchette e stampi, permettendo la realizzazione di prodotti dalle differenti forme e dimensioni.

DOTAZIONE BASE:

- gruppo di dosaggio a rulli in plastica, per impasti consistenti, estraibile e completamente smontabile per pulizia e lavaggio
- coppia adattatori per impasti morbidi
- stampo girevole
- due serie di beccucci in plastica, uno liscio e uno cappato

ACCESSORI A RICHIESTA:

- dispositivo taglio a filo
- testata a pompa per prodotti fluidi
- carrello inox con ruote

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- struttura in acciaio inox Aisi 304 e alluminio anodizzato
- microprocessore con 200 programmi memorizzabili
- variatore di velocità per gruppo dosaggio
- avanzamento teglie automatico, bidirezionale a controllo elettronico con regolazione di velocità
- regolazione altezza tavolo controllata elettronicamente
- abbassamento tavolo automatico per stacco prodotto a velocità variabile
- dispositivo di START automatico
- dispositivo per la rotazione dei beccucci a velocità variabile
- produzione 30 battute/min
- larghezza teglie 400-450mm
- potenza Kw 1
- dimensioni: L1000xP800xH760
- peso: Kg 145



MULTI-FORM DEPOSITOR

STANDARD EQUIPMENT:

- dosing unit with plastic rollers for dough. It is removable and can be completely disassembled for cleaning and sanitizing
- couple of adapters for batter or soft dough
- rotating nozzles
- two series of plastic nozzles, smooth ones and a ridged

OPTIONAL ACCESSORIES:

- wire-cutting system
- gear pump for liquid products
- stainless steel trolley complete with wheels

TECHNICAL DATA:

- structure built using Aisi 304 stainless steel and anodized aluminum
- microprocessor that can memorize up to 200 programs
- adjustable engine speed for the dosing unit
- automated tray transport, bidirectional, electronically controlled with adjustable speed
- electronically adjustable table height
- automatic table lowering for product removal with variable speed
- automatic START device
- device for nozzle rotation with adjustable speed
- production 30 cycles per minute
- trays width 400-450mm
- power: 1 Kw
- size: W1000xD800xH760
- weight: 145 kg

The MULTI-FORM depositor is suitable for the production of biscuits, pastries and other products such as bignés, plumcakes, etc.

Easy to use, the touchscreen control panel will save you a lot of time.

A wide range of molds and nozzles makes possible the creation of products of different size and shape.



COLATRICE MULTI-FORM



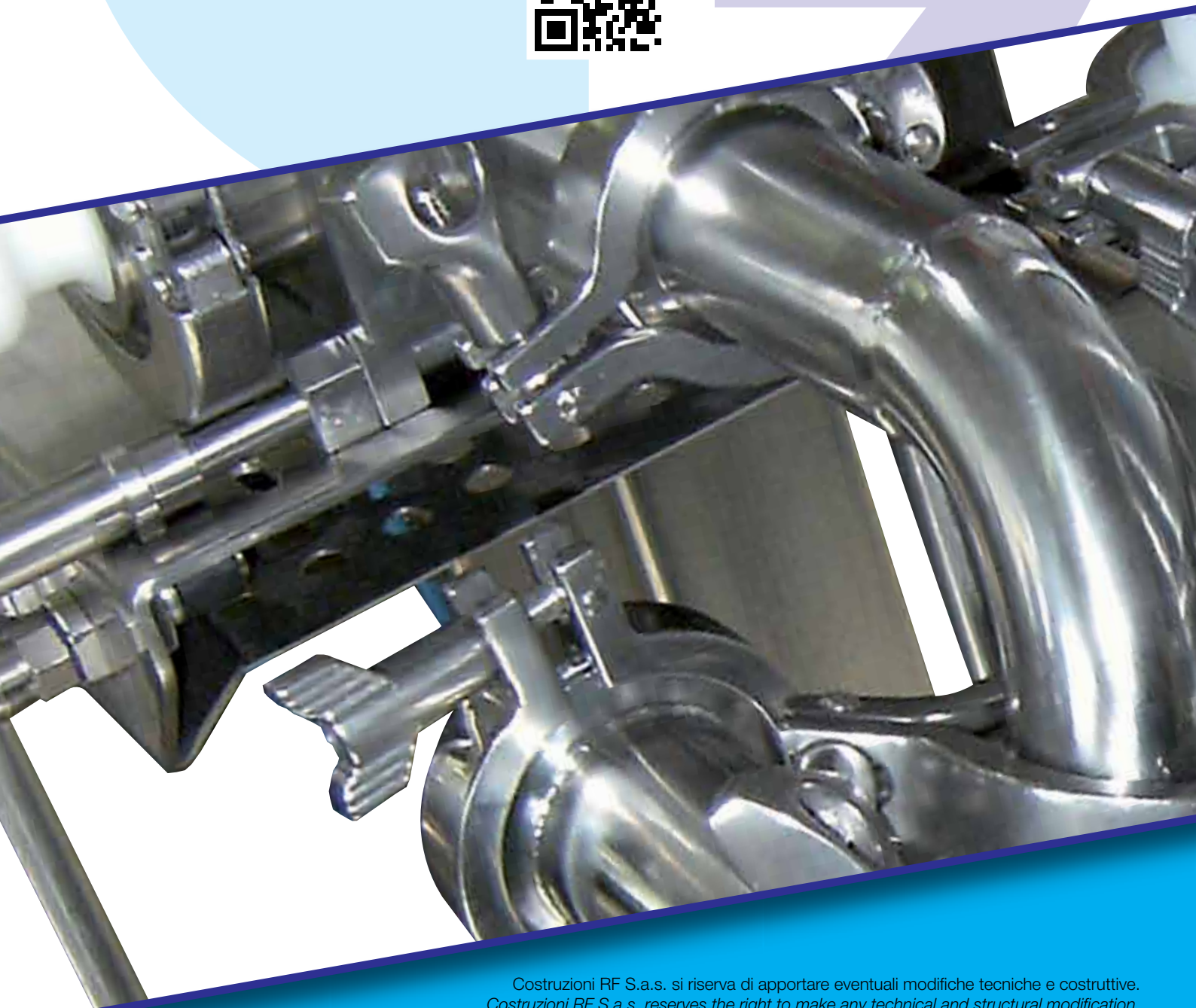
MULTI-FORM DEPOSITOR







Via Moglianese, 172/B
30037 Gardigiano di Scorzè (VE)
Tel. +39 041 5830455
Fax +39 041 5839650
www.rfitaly.it - info@rfitaly.it



Costruzioni RF S.p.A. si riserva di apportare eventuali modifiche tecniche e costruttive.
Costruzioni RF S.p.A. reserves the right to make any technical and structural modification.