



SPHERE LINE
SQUARE LINE
HEXAGONAL LINE

BAKERY PASTRY AND PIZZA EQUIPMENT

SPHERE LINE

S	3
SP - SPH	4
SP PLUS - SPH PLUS	5

SQUARE LINE


DSS - DSA	8
DSS 1020 1530 - DSA 1020 1530	9
RPS - RPA	10
DSS WITH GRIDS - RPS WITH GRIDS	12


HEXAGONAL LINE


DES - DEA	14
-----------	----


SPHERE LINE


Divider rounder
Spezzarotondo
Diviseuse bouleuse
Divisora boleadora
ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ ОКРУГЛИТЕЛЬ

 Steel stove painted structure, stainless steel AISI 304 knives.
Processed food aluminium casting dividing disc.
PETG food material plates.

 Struttura in acciaio verniciato a forno, coltelli in acciaio inox AISI 304. Disco divisore in fusione di alluminio alimentare trattato. Piatti in materiale alimentare PETG.

 Делитель-округлитель - крашенная стальная структура, ножи из нержавеющей стали AISI 304. Делящие диски из обработанного пищевого алюминия. Пластины из PETG материала.

 Structure en acier avec peinture cuite au four, couteaux en acier inox AISI 304. Disque diviseur en fonte de aluminium alimentaire traité. Plateaux en matériel alimentaire PETG.

 Estructura en acero barnizado al horno, cuchillas en acero inoxidable AISI 304. Disco divisor de fusión de aluminio tratado. Platos de material alimentario PETG.



MODEL

S

SEMI-AUTOMATIC

- Working cycle: manual pressing, cutting and rounding by means of levers.
- Ciclo di lavoro: pressata, taglio e arrotondamento manuali tramite leve.
- Cycle de travail: pressage, coupe et boulage manuelles par leviers.
- Ciclo de trabajo: compresión, corte y redondeo manuales a través palancas.
- Рабочий цикл: ручное прессование, нарезка и округление рычагом.

Divider rounder
Spezzarotondo
Diviseuse bouleuse
Divisora boleadora
ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ ОКРУГЛИТЕЛЬ

Divider rounder
Spezzarotondo
Diviseuse bouleuse
Divisora boleadora
ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ ОКРУГЛИТЕЛЬ



MODEL

SP 3/4 AUTOMATIC

- Working cycle: automatic pressing and cutting. Rounding by lever. 1 variable program.
- Ciclo di lavoro: pressata e taglio automatici. Arrotondamento con leva. 1 programma variabile.
- Cycle de travail: pressage et coupe automatiques. Boulage par levier. 1 programme variable.
- Ciclo de trabajo: compresión y corte automáticos. Redondeo por medio de una palanca. 1 programa variable.
- Рабочий цикл: автоматическое прессование и нарезка. 1 изменяемая программа.



MODEL

SP PLUS 3/4 AUTOMATIC

- Working cycle: automatic pressing and cutting. Rounding by lever. Dough cutting under pressure and rounding chamber height adjustable by 5" colour touch screen with 100 storable programs.
- Ciclo di lavoro: pressata e taglio automatici. Arrotondamento con leva. Taglio con pasta sotto pressione e regolazione altezza camera di arrotondatura tramite touch screen 5" a colori con 100 programmi memorizzabili.
- Cycle de travail: pressage et coupe automatiques. Boulage par levier. Coupe avec pâte sous pression et hauteur de la chambre de boulage réglable par écran tactile à couleurs 5" avec 100 programmes mémorisables.
- Ciclo de trabajo: compresión y corte automáticos. Redondeo por medio de una palanca. Corte con masa debajo presión y altura cámara de redondeo ajustable por medio de una pantalla táctil 5" a color con 100 programas memorizable.
- Рабочий цикл: автоматическое прессование и нарезка. Округление рычагом. Тесто нарезается под давлением и округляется в камере с регулируемой через цветной сенсорный экран 5" с 100 сохраняемых программ.

MODEL

SPH AUTOMATIC

- Working cycle: automatic pressing, cutting and rounding. 1 variable program.
- Ciclo di lavoro: pressata, taglio e arrotondamento automatici. 1 programma variabile.
- Cycle de travail: pressage, coupe et boulage automatiques. 1 programme variable.
- Ciclo de trabajo: compresión, corte y redondeo automáticos. 1 programa variable.
- Рабочий цикл: автоматическое прессование, нарезка и округление. 1 изменяемая программа.



MODEL

SPH PLUS AUTOMATIC

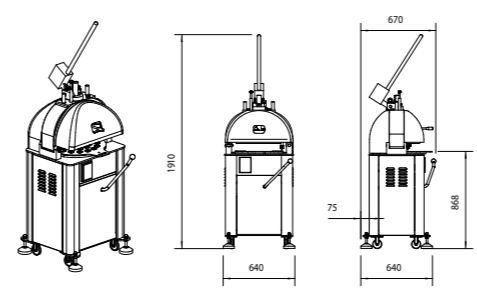
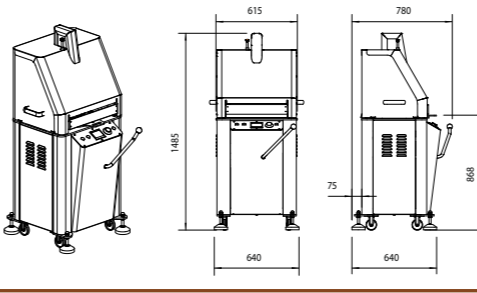
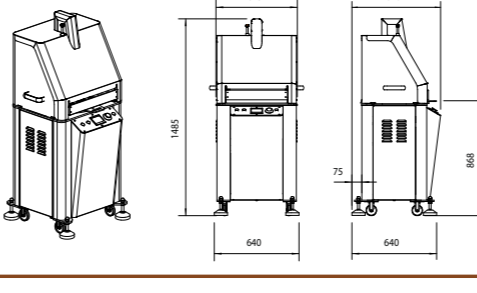
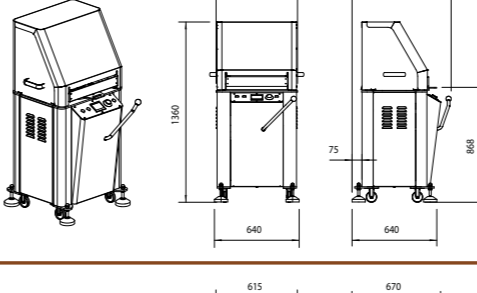
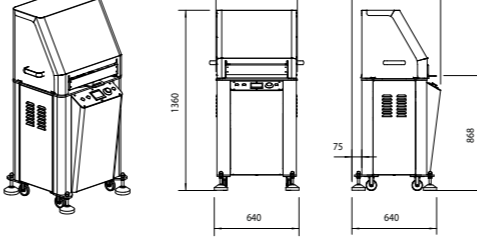
- Working cycle: completely automatic pressing, cutting and rounding. Dough cutting under pressure and rounding chamber height adjustable by 5" colour touch screen with 100 storable programs.
- Ciclo di lavoro: pressata, taglio e arrotondamento completamente automatici. Taglio con pasta sotto pressione e regolazione altezza camera di arrotondatura tramite touch screen 5" a colori con 100 programmi memorizzabili.
- Cycle de travail: pressage, coupe et boulage complètement automatiques. Coupe avec pâte sous pression et hauteur de la chambre de boulage réglable par écran tactile à couleurs 5" avec 100 programmes mémorisables.
- Ciclo de trabajo: compresión, corte y redondeo automáticos. Corte con masa debajo presión y altura cámara de redondeo ajustable por medio de una pantalla táctil 5" a color con 100 programas memorizable.
- Рабочий цикл: полностью автоматическое прессование, нарезка и округление. Тесто нарезается под давлением и округляется в камере с регулируемой через цветной сенсорный экран 5" с 100 сохраняемых программ.





SPHERE LINE

Divider rounder
Spezzarotondo
Diviseuse bouleuse
Divisora boleadora
ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ ОКРУГЛИТЕЛЬ


Technical features Caratteristiche tecniche Caractéristiques techniques Características técnicas ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ		Divisions Divisioni nr. Divisions Divisions Деления	Cylinders no. Cilindri nr. Cylindres nr. Cilindros nr. Количество цилиндров	Weight range g Grammatura gr Poids pâte g Gramaje Развес гр	Capacity kg Capacità kg Capacité kg Capacidad kg Вместимость кг	Opening mm Apertura mm. Ouverture mm. Abertura mm Отверстие, мм	Weight kg Peso kg Poids kg Peso kg Вес кг	Power Kw Potenza kw Puissance Kw Potencia Kw Мощность кВт
	S	15	-	100-260	4	70	180	0,55 kW
		22	-	50-180	4	70	180	0,55 kW
		30	-	40-135	4	70	180	0,55 kW
		30S	-	25-90	2,7	70	180	0,55 kW
		52	-	12-35	2,08	70	180	0,55 kW
	SP	15	1	100-260	4	70	230	1,30 kW
		22	1	50-180	4	70	230	1,30 kW
		30	1	40-135	4	70	230	1,30 kW
		30S	1	25-90	2,7	70	230	1,30 kW
		52	1	12-35	2,08	70	230	1,30 kW
	SPH	15	2	100-260	4	70	230	1,30 kW
		22	2	50-180	4	70	230	1,30 kW
		30	2	40-135	4	70	230	1,30 kW
		30S	2	25-90	2,7	70	230	1,30 kW
		52	2	12-35	2,08	70	230	1,30 kW
	SP PLUS	15	3	100-260	4	70	230	1,30 kW
		22	3	50-180	4	70	230	1,30 kW
		30	3	40-135	4	70	230	1,30 kW
		30S	3	25-90	2,7	70	230	1,30 kW
		52	3	12-35	2,08	70	230	1,30 kW
	SPH PLUS	15	4	100-260	4	70	230	1,30 kW
		22	4	50-180	4	70	230	1,30 kW
		30	4	40-135	4	70	230	1,30 kW
		30S	4	25-90	2,7	70	230	1,30 kW
		52	4	12-35	2,08	70	230	1,30 kW


RAM reserves the right to make technical changes without any notice. RAM si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche senza alcun preavviso.


SQUARE LINE

Square divider
Spezzatrice quadra
Diviseuse carree
Divisora quadrada
тестоделитель для теста
прямоугольной формы

Press dough/butter
Pressa pasta/burro
Presse pate/beurre
Prensa masa/mantequilla
пресс теста/масла

 **Machine suitable for dough dividing.** Steel stove painted structure. Basket and knives in stainless steel AISI 304. Stamps in alimentary nylon. Button for the cleaning of the knives. Usable as a press.

 **Macchina adatta per la spezzatura di pasta.** Struttura in acciaio verniciato a forno. Vasca e coltelli in acciaio inox AISI 304. Pressini in nylon alimentare. Pulsante pulizia coltelli. Utilizzabile come pressa.

 **Машина подходит для деления теста.** Структура изготовлена из окрашенной в печи стали. Дежа и ножи из нержавеющей стали AISI 304. Прессы из пищевого нейлона, кнопка очищения ножей. Может быть использован как пресс.



MODEL

DSS

SEMIAUTOMATIC

- Pressing and cutting working cycle by a joystick, manual lid opening. Dough 70/80% water.
- Ciclo di lavoro pressata e taglio azionati da joystick, apertura coperchio manuale. Per paste tenere.
- Cycle de travail pressage et coupe avec un joystick, ouverture manuelle du couvercle. Pâte 70/80% eau.
- Ciclo de trabajo compresión y corte para un joystick, apertura manual de la tapa. Masa 70/80% agua.
- ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ Рабочий цикл прессования и резки приводятся в действие с помощью селектора, ручное открытие крышки. Для нежного теста.

MODEL

DSA

AUTOMATIC


- Pressing time adjustable by PLC, automatic pressing, cutting and lid opening working cycle.
- Tempo di pressata regolabile da PLC. Ciclo di lavoro pressata, taglio e apertura coperchio automatici.
- Cycle de travail réglable par un PLC. Pressage, coupe et ouverture du couvercle automatique.
- Ciclo de trabajo regulable para PLC compresión, corte y apertura automática de la tapa.
- АВТОМАТИЧЕСКИЙ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ Время прессования регулируется посредством PLC, рабочий цикл прессования, резка и открытие крышки автоматические.




SQUARE LINE

Square divider
Spezzatrice quadra
Diviseuse carree
Divisora quadrada
тестоделитель для теста
прямоугольной формы

Press dough/butter
Pressa pasta/burro
Presse pate/beurre
Prensa masa/mantequilla
пресс теста/масла

 **Machine idéal pour couper la pâte.** Structure en acier avec peinture cuite au four. Cuve et couteaux en acier inox AISI 304. Taloches en nylon alimentaire. Bouton pour le nettoyage des couteaux. Peut être utilisée comme presse.

 **Maquina para la division de masa.** Estructura en acero barnizada al horno, perol y cuchillas en acero inoxidable AISI 304. Moldes en nylon alimentario, botón para la limpieza de las cuchillas. Puede ser utilizado como prensa.



MODEL

DSS

1020
1530

SEMIAUTOMATIC

MODEL

DSA

1020
1530

AUTOMATIC

- Semiautomatic and automatic divider double cut.
- Spezzatrici semiautomatiche e automatiche doppio taglio.
- Diviseuses semiautomatique et automatique double coupe.
- Divisora semiautomatica y automatica doble corte.
- Полуавтоматические и автоматические тестоделители с двойной резкой



SQUARE LINE

Square divider
Spezzatrice quadra
Diviseuse carree
Divisora quadrada
тестодельтель для теста
прямоугольной формы

Press dough/butter
Pressa pasta/burro
Presse pate/beurre
Prensa masa/mantequilla
пресс теста/масла



MODEL

RPS

SEMIAUTOMATIC

- Semiautomatic press for dough and butter. Working cycle: pressing by joystick and manual lid opening.
- Pressa semiautomatica per pasta e burro. Ciclo di lavoro: pressata con joystick e apertura coperchio manuale.
- Tasseuse à beurre et pâte semi-automatique. Cycle de travail: pressage par joystick et ouverture couvercle manuelle.
- Prensa semiautomática para masa y mantequilla. Ciclo de trabajo: compresion con joystick y apertura manual de la tapa.
- Полуавтоматический пресс для теста и масла. Рабочий цикл: прессование при помощи джойстика, ручное открытие крышки.

MODEL

RPA

AUTOMATIC

- Automatic press for dough and butter. Pressing time adjustable by PLC. Working cycle: automatic pressing and lid opening.
- Pressa automatica per pasta e burro. Tempo di pressata regolabile da PLC, ciclo di lavoro pressata e apertura coperchio automatici.
- Tasseuse à beurre et pâte automatique. Cycle de travail réglable par un PLC. Pressage et ouverture du couvercle automatique.



- Prensa automatica para masa y mantequilla. Ciclo de trabajo regulable para PLC compresión y apertura automatica de la tapa.
- Автоматический пресс для теста и сливочного масла. Время прессования регулируется посредством PLC, рабочий цикл прессования и открытие крышки автоматические.



SQUARE LINE

Square divider
Spezzatrice quadra
Diviseuse carree
Divisora quadrada
тестоделитель для теста
прямоугольной формы

Press dough/butter
Pressa pasta/burro
Presse pate/beurre
Prensa masa/mantequilla
пресс теста/масла



SQUARE LINE

Square divider
Spezzatrice quadra
Diviseuse carree
Divisora quadrada
тестоделитель для теста
прямоугольной формы

Press dough/butter
Pressa pasta/burro
Presse pate/beurre
Prensa masa/mantequilla
пресс теста/масла

MODEL
DSS WITH GRID
OPTIONAL
RPS WITH GRID
OPTIONAL
SEMI-AUTOMATIC

With the STRESS FREE system, using the grids mounted on DSS and RPS models, it is possible to divide already leavened dough avoiding to stress and degas it. The result, after the cooking, it is a perfect alveolar structure inside the bread.

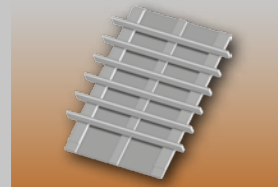
Con il sistema STRESS FREE, utilizzando le griglie montate sui modelli DSS and RPS, si può dividere impasti già lievitati evitando di stressare e sgasare la pasta. Il risultato, dopo la cottura, è una perfetta struttura alveolare all'interno del pane.

Система STRESS FREE при использовании решеток на моделях DSS и RPS позволяет делить ферментированное тесто «без стресса» и

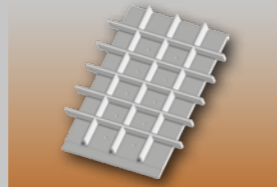
Avec le system STRESS FREE, en utilisant des grilles montées sur les modèles DSS et RPS, il est possible de diviser la pâte déjà levée en évitant le stress et dégazer. Le résultat, après la cuisson, il s'agit d'une structure alvéolaire parfaite à l'intérieur du pain.

Con el sistema STRESS FREE, utilizando las parillas montado sobre los modelos DSS y RPS, es posible de cortar masas ya leudadas, evitando el estrés y desgasificar la masa. El resultado, despues la cocción, es una perfecta estructura alveolar en el interior del pan.

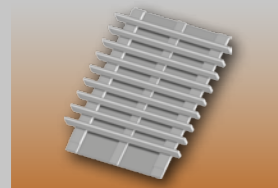
предотвращая его деаэрацию. В результате, после резки, тесто имеет безупречную консистенцию, что обеспечивает отменный результат и вкус.



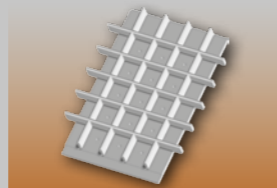
- 7 pieces grid - mm 409 x 63
- Griglia 7 pezzi - mm 409 x 63
- Grille 7 pièces - mm 409 x 63
- Parrilla 7 piezas - mm 409 x 63
- решетка 7 штук - mm 409 x 63



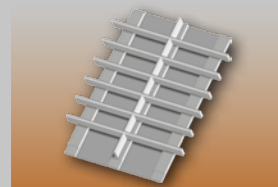
- 24 pieces grid - mm 92 x 76
- Griglia 24 pezzi - mm 92 x 76
- Grille 24 pièces - mm 92 x 76
- Parrilla 24 piezas - mm 92 x 76
- решетка 24 штук - mm 92 x 76



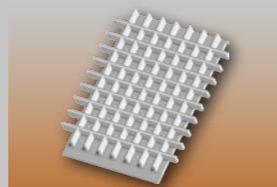
- Griglia 10 pezzi - mm 409 x 41
- 10 pieces grid - mm 409 x 41
- Grille 10 pièces - mm 409 x 41
- Parrilla 10 piezas - mm 409 x 41
- решетка 10 штук - mm 409 x 41



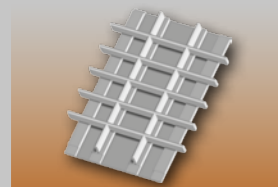
- 30 pieces grid - mm 75 x 72
- Griglia 30 pezzi - mm 75 x 72
- Grille 30 pièces - mm 75 x 72
- Parrilla 30 piezas - mm 75 x 72
- решетка 30 штук - mm 75 x 72



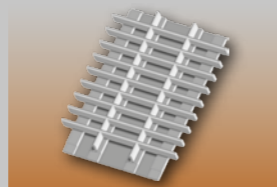
- 14 pieces grid - mm 200 x 63
- Griglia 14 pezzi - mm 200 x 63
- Grille 14 pièces - mm 200 x 63
- Parrilla 14 piezas - mm 200 x 63
- решетка 14 штук - mm 200 x 63



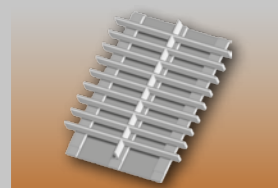
- 80 pieces grid - mm 41 x 41
- Griglia 80 pezzi - mm 41 x 41
- Grille 80 pièces - mm 41 x 41
- Parrilla 80 piezas - mm 41 x 41
- решетка 80 штук - mm 41 x 41



- 18 pieces grid - mm 126 x 75
- Griglia 18 pezzi - mm 126 x 75
- Grille 18 pièces - mm 126 x 75
- Parrilla 18 piezas - mm 126 x 75
- решетка 18 штук - mm 126 x 75



- Different sizes grids (on request)
- Griglie di misure diverse (su richiesta)
- Grilles de tailles différentes (sur demande)
- Parillas de diferentes tamaños (a pedido)
- Ассорти григгиле (по запросу)

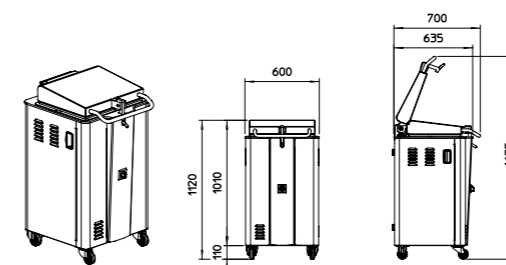


- 20 pieces grid - mm 200 x 41
- Griglia 20 pezzi - mm 200 x 41
- Grille 20 pièces - mm 200 x 41
- Parrilla 20 piezas - mm 200 x 41
- решетка 20 штук - mm 200 x 41

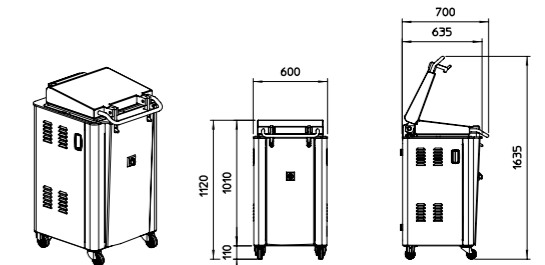
Technical features - Caratteristiche tecniche
Caractéristiques techniques - Características técnicas - ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Model Modello Modèle Modelo модель	Divisions Divisioni nr. Divisions Divisiones Деления	Weight range g Grammatura gr Poids pâte g Gramaje Развес гр	Capacity kg Capacità kg Capacité kg Capacidad kg Вместимость кг	Mould mm Stampino mm Moule mm Molde mm шаблон мм	Basket depth mm Profondità vasca mm Profondeur de cuve mm Profundidad del perol mm Глубина чаши	Weight kg Peso kg Poids kg Peso kg Вес кг	Power Kw Potenza kw Puissance Kw Potencia Kw Мощность кВт
DSS 10 DSA 10	10	300/2000	20	100 -200-	120	240	0,75 kW
DSS 20 DSA 20	20	150/1000	20	100 -100-	120	240	0,75 kW
DSS 24 DSA 24	24	120/820	20	80 -100-	120	240	0,75 kW
DSS 30 DSA 30	30	90/650	20	80 -80-	120	240	0,75 kW
DSS 1020 DSA 1020	10-20	150/1600	16	100 -100- 100 -200-	100	240	0,75 kW
DSS 1530 DSA 1530	15-30	90/1050	16	80 -80- 80 -163-	100	240	0,75 kW

Model Modello Modèle Modelo модель	Divisions Divisioni nr. Divisions Divisiones Деления	Weight range g Grammatura gr Poids pâte g Gramaje Развес гр	Capacity kg Capacità kg Capacité kg Capacidad kg Вместимость кг	Basket mm Vasca mm Cuve mm Perol mm Дежа мм	Basket depth mm Profondità vasca mm Profondeur de cuve mm Profundidad del perol mm Глубина чаши	Weight kg Peso kg Poids kg Peso kg Вес кг	Power Kw Potenza kw Puissance Kw Potencia Kw Мощность кВт
RPS	1	-	23	512 x 409	135	220	0,75 kW
RPA	1	-	23	512 x 409	135	220	0,75 kW



DSS/DSA





RPS/RPA


RAM reserves the right to make technical changes without any notice. RAM si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche senza alcun preavviso.

HEXAGONAL LINE

Hexagonal divider
Spezzatrice esagonale
Diviseuse hexagonale
Divisora hexagonal
Делитель с камерами в
форме шестигранника


 Machine suitable to divide dough used in bakeries and pastry workshops. Steel stove painted structure. Inox version available. Reduced dimensions. Stainless steel AISI 304 bowl and knives. Food nylon hexagons. Automatic switching off hydraulic unit noiseless and reliable. Push-button for knives cleaning. Complete hydraulic working. In DEA automatic version working cycle: pressing, cutting and cover opening completely automatic. In DES semi automatic one the working cycle: pressing and cutting by joystick, manual cover opening. For both versions available 3 models at 37 divisions. Usable as a press.


 Macchina adatta per la spezzatura di pasta da pane e pasticceria. Struttura in acciaio verniciato a forno. Disponibile versione inox. Dimensioni ridotte. Vasca e coltelli in acciaio inox AISI 304. Esagoni in nylon alimentare. Centralina idraulica a spegnimento automatico silenziosa e affidabile. Pulsante pulizia coltelli. Funzionamento completamente idraulico. Nel modello automatico DEA ciclo di lavoro: pressata, taglio e apertura coperchio completamente automatici. Nel modello semi-automatico DES ciclo di lavoro: pressata, taglio tramite joystick e apertura coperchio manuale. Per entrambe le versioni sono disponibili 3 modelli a 37 divisioni. Utilizzabile come pressa.

 Машина предназначена для использования в небольших пекарнях и продовольственных магазинах. Материал - окрашенный стальной корпус. Уменьшенные габариты. доступно также из нержавеющей стали. Камера и ножи из нерж. стали марки AISI 304. Плита прессующая выполнена из пищевого нейлона. Бесшумный и надежный гидравлический привод с системой автоматического отключения. Очистка ножей простым нажатием

MODEL
DES
SEMIAUTOMATIC



 Machine indiquée pour diviser la pate utilisée dans les boulangeries et les pâtisseries. Structure en acier avec peinture cuite au four. Version en acier inoxydable disponible. Dimensions réduites. Cuve et couteaux en acier inox AISI 304. Hexagones en nylon alimentaire. Pompe hydraulique silencieuse et fiable avec arrêt automatique. Bouton pour le nettoyage des couteaux. Fonctionnement complètement hydraulique. Dans le modèle automatique DEA cycle de travail: pressage, coupe et ouverture couvercle complètement automatiques. Dans le modèle semi-automatique DES cycle de travail: pressage, coupe par joystick et ouverture couvercle manuelle. Pour les deux versions sont disponibles 3 modèles à 37 divisions. Peut être utilise comme presse.

 Maquina para la divisione de la masa utilizada en las panaderias y pastelerias. Estructura en acero barnizado al horno. Versión en acero inoxidable disponible. Dimensiones reducidas. Artesa y cuchillas en acero inox AISI 304. Hexagonos en nylon alimentario. Centralita hidráulica silenciosa y fiable con apagamiento automatico. Botón para la limpieza de las cuchillas. Funcionamiento completamente hidraulico. En el modelo automatico DEA Ciclo de trabajo: compresion, corte y apertura de la tapa completamente automaticos. En el modelo semiautomatico DES Ciclo de trabajo: compresion, corte con joystick y apertura manual de la tapa. Para ambos las versiones estan disponibles 3 modelos a 37 divisiones. Puede ser utilizado como prensa.

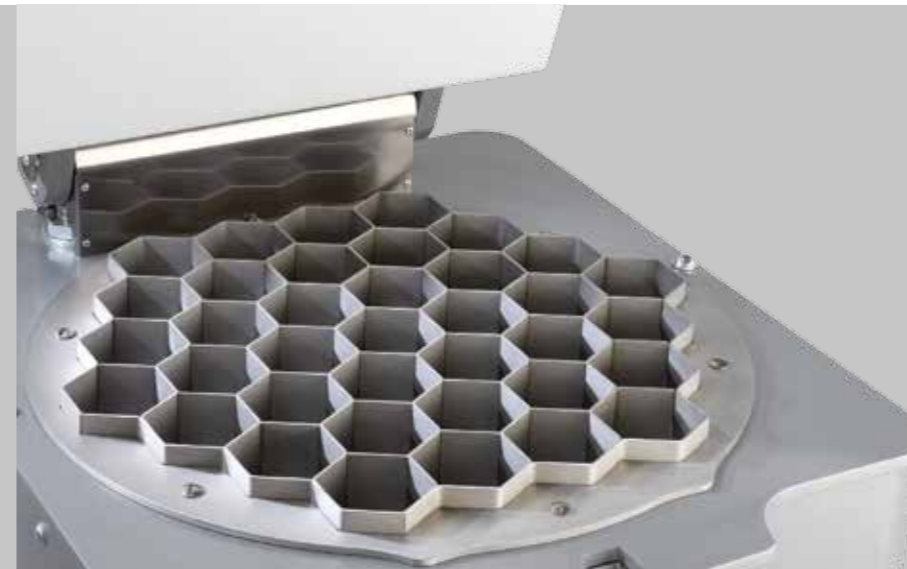
кнопки. Полностью гидравлический принцип работы. В автоматической версии DEA следующий рабочий цикл: прессование, резка и открытие крышки - полностью автоматический цикл. В полуавтоматической версии представлен следующий рабочий цикл: прессование и резка при помощи джойстика, открытие крышки - вручную. Для обеих версий делителя доступны 3 модели на 37 делений. Может быть использован как пресс.

MODEL
DEA
AUTOMATIC

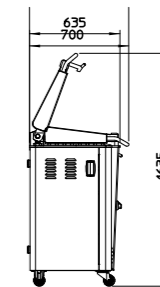
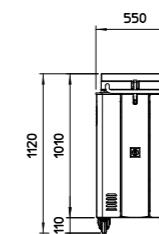
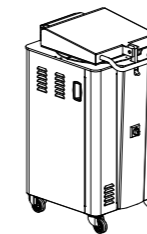


HEXAGONAL LINE

Hexagonal divider
Spezzatrice esagonale
Diviseuse hexagonale
Divisora hexagonal
Делитель с камерами в
форме шестигранника



Technical features Caratteristiche tecniche Caractéristiques techniques Características técnicas ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	Model Modello Modèle Modelo модель	Divisions Divisioni nr. Divisions Divisions Деления	Weight range g Grammatura gr Poids pâte g Gramaje Развес гр	Capacity kg Capacità kg Capacité kg Capacidad kg Вместимость кг	Hexagon mm Pressino mm Hexagon mm Hexagon mm Шестигранник. мм	Basket depth mm Profondità vasca mm Profondeur de cuve mm Profundidad del perol mm Глубина чаши	Weight kg Peso kg Poids kg Peso kg Вес кг	Power Kw Potenza kw Puissance Kw Potencia Kw Мощность кВт
	DES 3757	37	30/130	4,8	57	70	190	0,75 kW
	DES 3760	37	35/135	5	60	70	190	0,75 kW
	DES 3763	37	40/160	6	63	70	190	0,75 kW
	DEA 3757	37	30/130	4,8	57	70	190	0,75 kW
	DEA 3760	37	35/135	5	60	70	190	0,75 kW
	DEA 3763	37	40/160	6	63	70	190	0,75 kW



DES/DEA

RAM reserves the right to make technical changes without any notice. RAM si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche senza alcun preavviso.



RAM®

BAKERY PASTRY AND PIZZA EQUIPMENT



READ ME



45 Garema Circuit, Kingsgrove NSW 2208 Australia
t. +61 2 9740 5122
e. info@rvo.com.au
www.rvo.com.au

www.ramsrl.eu