



MADE IN ITALY



SPHERE LINE
SQUARE LINE
HEXAGONAL LINE

BAKERY PASTRY AND PIZZA EQUIPMENT

INDEX

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

Rounder divider
Spezzatrice arrotondatrice
Diviseuse bouleuse
Divisora boleadora


 Steel stove painted structure, stainless steel AISI 304 knives.
Dividing disc in processed food aluminium casting.
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.

 AISI 304.

PETG



 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 en fusión de aluminio tratado. Platos de material alimentario PETG.

MODEL

S

SEMIAUTOMATIC

- 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.
- :

SPHERE LINE

Rounder divider
Spezzatrice arrotondatrice
Diviseuse bouleuse
Divisora boleadora



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 automáticas. Redondeo por medio de una palanca. 1 programa variable.

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.



SPHERE LINE

Rounder divider
Spezzatrice arrotondatrice
Diviseuse bouleuse
Divisora boleadora



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 automáticas. Redondeo por medio de una palanca. Corte con masa debajo presión y altura cámara de redondeo ajustable por medio de una pantalla táctil 5" en color con 100 programas memorizable.
-

5" 100

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" en color con 100 programas memorizable.
-

5" 100

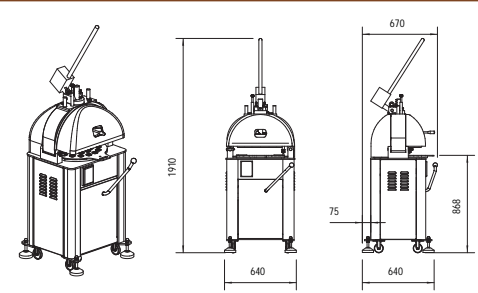
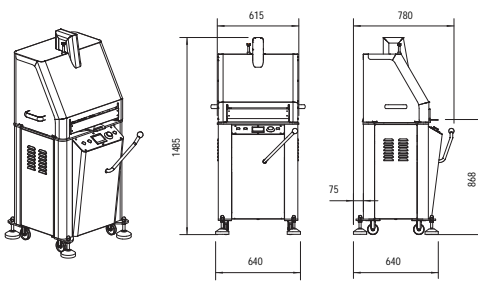
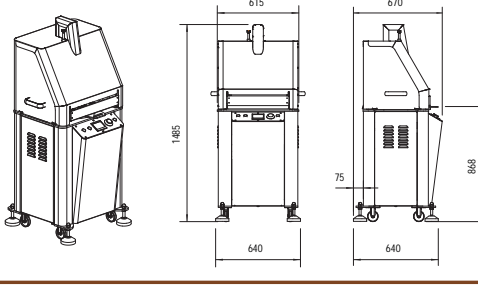
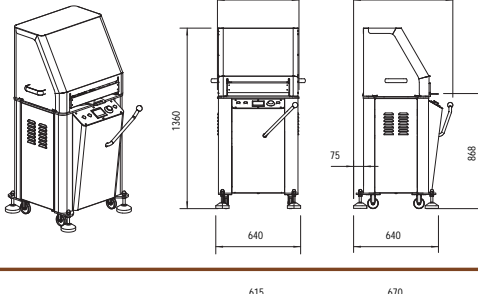
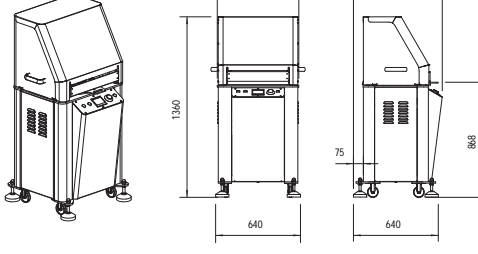




SPHERE LINE

Rounder divider
Spezzatrice arrotondatrice
Diviseuse bouleuse
Divisora boleadora

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


	Divisions nr. Divisioni nr. Divisions nr.	Cylinders nr. Cilindri nr. Cylindros nr. K	Weight range g Grammatura g Poids pâte g Gramaje g	Capacity Kg Capacità Kg Capacité Kg Capacidad Kg	Output per hr. Prod. hr. Prod. par hr. Producción hr.	Opening mm. Apertura mm. Ouverture mm. Abertura mm. O	Weight Kg Peso Kg Poids Kg Peso Kg	Power Kw Potenza Kw Puissance Kw Potencia Kw
	15	-	100-260	4	2700	70	180	0,55 kW
	22	-	50-180	4	3960	70	180	0,55 kW
	30	-	40-135	4	5400	70	180	0,55 kW
	30S	-	25-90	2,7	5400	70	180	0,55 kW
	36	-	34-110	4	6480	70	180	0,55 kW
	52	-	12-35	2,08	9360	70	180	0,55 kW
	15	1	100-260	4	2700	70	230	1,30 kW
	22	1	50-180	4	3960	70	230	1,30 kW
	30	1	40-135	4	5400	70	230	1,30 kW
	30S	1	25-90	2,7	5400	70	230	1,30 kW
	36	1	34-110	4	6480	70	230	1,30 kW
	52	1	12-35	2,08	9360	70	230	1,30 kW
	15	2	100-260	4	2700	70	230	1,30 kW
	22	2	50-180	4	3960	70	230	1,30 kW
	30	2	40-135	4	5400	70	230	1,30 kW
	30S	2	25-90	2,7	5400	70	230	1,30 kW
	36	2	34-110	4	6480	70	230	1,30 kW
	52	2	12-35	2,08	9360	70	230	1,30 kW
	15	3	100-260	4	2700	70	230	1,30 kW
	22	3	50-180	4	3960	70	230	1,30 kW
	30	3	40-135	4	5400	70	230	1,30 kW
	30S	3	25-90	2,7	5400	70	230	1,30 kW
	36	3	34-110	4	6480	70	230	1,30 kW
	52	3	12-35	2,08	9360	70	230	1,30 kW
	15	4	100-260	4	2700	70	230	1,30 kW
	22	4	50-180	4	3960	70	230	1,30 kW
	30	4	40-135	4	5400	70	230	1,30 kW
	30S	4	25-90	2,7	5400	70	230	1,30 kW
	36	4	34-110	4	6480	70	230	1,30 kW
	52	4	12-35	2,08	9360	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 carrée
Divisora quadrada

Press dough/butter
Pressa pasta/burro
Presse pâte/beurre
Prensa masa/mantequilla

 **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.



AISI 304.



MODEL

DSS

SEMIAUTOMATIC

- Working cycle: pressing and cutting 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.

MODEL

DSA

AUTOMATIC

- Working cycle: pressing time adjustable by PLC, automatic pressing, cutting and lid opening.
- Ciclo di lavoro: tempo di pressata regolabile da PLC, pressata, taglio e apertura coperchio automatici.
- Cycle de travail: temps de pressage réglable par un PLC, pressage, coupe et ouverture du couvercle automatiques.
- Ciclo de trabajo: tiempos de prensado regulable para PLC, compresión, corte y apertura de la tapa automáticas.

PLC,



SQUARE LINE

Square divider
Spezzatrice quadra
Diviseuse carrée
Divisora quadrada

Press dough/butter
Pressa pasta/burro
Presse pâte/beurre
Prensa masa/mantequilla



MODEL
DSS 1020
1530
SEMIAUTOMATIC

MODEL
DSA 1020
1530
AUTOMATIC

- Semiautomatic and automatic dividers double cut.
- Spezzatrici semiautomatiche e automatiche doppio taglio.
- Diviseuses semiautomaticques et automatiques double coupe.
- Divisoras semiautomaticas y automaticas doble corte.
-



SQUARE LINE

Square divider
Spezzatrice quadra
Diviseuse carrée
Divisora quadrada

Press dough/butter
Pressa pasta/burro
Presse pâte/beurre
Prensa masa/mantequilla



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: compresión con joystick y apertura manual de la tapa.

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. Temps de pressage réglable par un PLC. Cycle de travail: pressage et ouverture du couvercle automatiques.



- Prensa automatica para masa y mantequilla. Tiempos de prensado regulable para PLC. Ciclo de trabajo: compresión y apertura de la tapa automaticas.

PLC,





SQUARE LINE


Square divider
Spezzatrice quadra
Diviseuse carrée
Divisora quadrada


Press dough/butter
Pressa pasta/burro
Presse pâte/beurre
Prensa masa/mantequilla


MODEL


DSS with grids optional
RPS with grids optional
SEMIAUTOMATIC



 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.

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

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

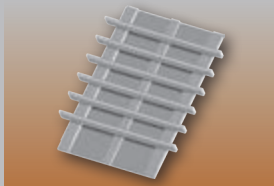


STRESS FREE

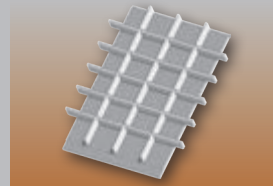
DSS

RPS

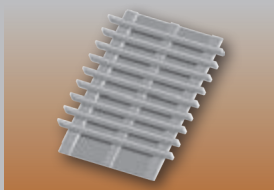
« »



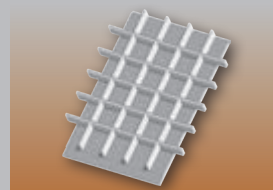
- 7 pieces grid - mm 409 x 63
- Griglia 7 pezzi - mm 409 x 63
- Grille 7 pièces - mm 409 x 63
- Parrilla 7 piezas - mm 409 x 63
- 7 - mm 409 x 63



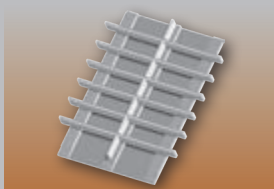
- 24 pieces grid - mm 92 x 76
- Griglia 24 pezzi - mm 92 x 76
- Grille 24 pièces - mm 92 x 76
- Parrilla 24 piezas - mm 92 x 76
- 24 - mm 92 x 76



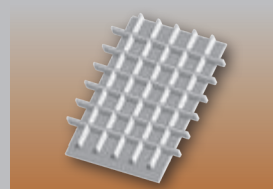
- 10 pieces grid - mm 409 x 41
- Griglia 10 pezzi - mm 409 x 41
- Grille 10 pièces - mm 409 x 41
- Parrilla 10 piezas - mm 409 x 41
- 10 - mm 409 x 41



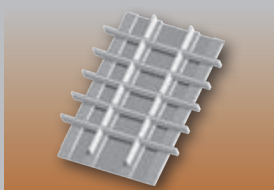
- 30 pieces grid - mm 75 x 72
- Griglia 30 pezzi - mm 75 x 72
- Grille 30 pièces - mm 75 x 72
- Parrilla 30 piezas - mm 75 x 72
- 30 - mm 75 x 72



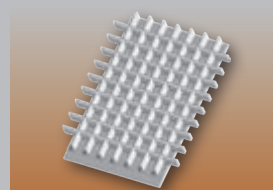
- 14 pieces grid - mm 200 x 63
- Griglia 14 pezzi - mm 200 x 63
- Grille 14 pièces - mm 200 x 63
- Parrilla 14 piezas - mm 200 x 63
- 14 - mm 200 x 63



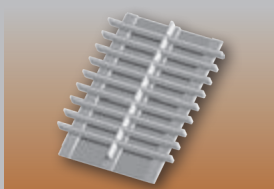
- 42 pieces grid - mm 60 x 65
- Griglia 42 pezzi - mm 60 x 65
- Grille 42 pièces - mm 60 x 65
- Parrilla 42 piezas - mm 60 x 65
- 42 - mm 60 x 65



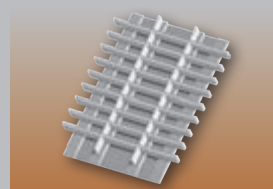
- 18 pieces grid - mm 126 x 75
- Griglia 18 pezzi - mm 126 x 75
- Grille 18 pièces - mm 126 x 75
- Parrilla 18 piezas - mm 126 x 75
- 18 - mm 126 x 75



- 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
- 80 - mm 41 x 41



- 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
- 20 - mm 200 x 41







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


SQUARE LINE

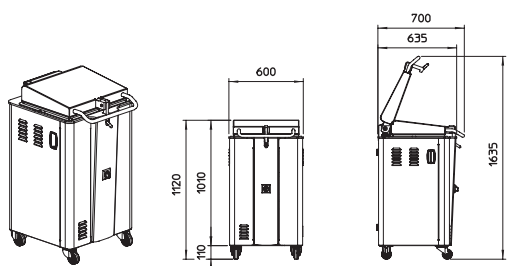
Square divider
Spezzatrice quadra
Diviseuse carrée
Divisora quadrada

Press dough/butter
Pressa pasta/burro
Presse pâte/beurre
Prensa masa/mantequilla

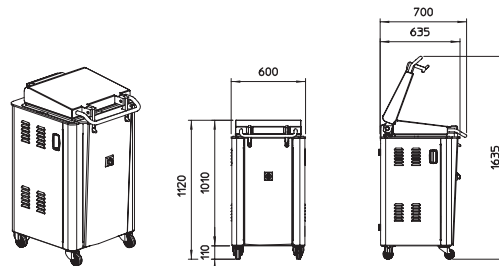
Technical features - Caratteristiche tecniche - Caractéristiques techniques - Características técnicas -

Model Modello Modèle Modelo	Divisions nr. Divisioni nr. Divisions nr. Divisions nr.	Weight range g Grammatura g Poids pâte g Gramaje g	Capacity Kg Capacità Kg Capacité Kg Capacidad Kg	Output per hr. Prod. hr. Prod. par hr. Producción hr.	Mould mm. Stampino mm. Moule mm. Molde mm.	Basket depth mm. Profondità vasca mm. Profondeur de cuve mm. Profundidad del perol mm.	Weight Kg Peso Kg Poids Kg Peso Kg	Power Kw Potenza Kw Puissance Kw Potencia Kw	
	DSS 10 DSA 10	10	300/2000	20	900		120	240	0,75 kW
	DSS 20 DSA 20	20	150/1000	20	1800		120	240	0,75 kW
	DSS 24 DSA 24	24	120/820	20	2100		120	240	0,75 kW
	DSS 30 DSA 30	30	90/650	20	2700		120	240	0,75 kW
	DSS 1020 DSA 1020	10-20	150/1600	16	900 (10) 1800 (20)		100	240	0,75 kW
	DSS 1530 DSA 1530	15-30	90/1050	16	1350 (15) 2700 (30)		100	240	0,75 kW

Model Modello Modèle Modelo	Divisions nr. Divisioni nr. Divisions nr. Divisions nr.	Weight range g Grammatura g Poids pâte g Gramaje g	Capacity Kg Capacità Kg Capacité Kg Capacidad Kg	Output per hr. Prod. hr. Prod. par hr. Producción hr.	Basket mm. Vasca mm. Cuve mm. Perol mm.	Basket depth mm. Profondità vasca mm. Profondeur de cuve mm. Profundidad del perol mm.	Weight Kg Peso Kg Poids Kg Peso Kg	Power Kw Potenza Kw Puissance Kw Potencia Kw	
	RPS	1	-	23	60	512 x 409	135	220	0,75 kW
	RPA	1	-	23	60	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

 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 and 1 at 19 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 e 1 a 19 divisioni. Utilizzabile come pressa.

 Machine indiquée pour diviser la pâte 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 et 1 à 19 divisions. Peut être utilisée comme presse.

 Maquina para la división de la masa utilizada en las panaderías y pastelerías. 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: compresión, corte y apertura de la tapa completamente automaticas. En el modelo semiautomatico DES ciclo de trabajo: compresión, corte con joystick y apertura manual de la tapa. Para ambas las versiones estan disponibles 3 modelos a 37 divisiones y 1 a 19 divisiones. Puede ser utilizada como prensa.



AISI 304.

DEA

3 37 1 19

MODEL

DES

SEMIAUTOMATIC



MODEL

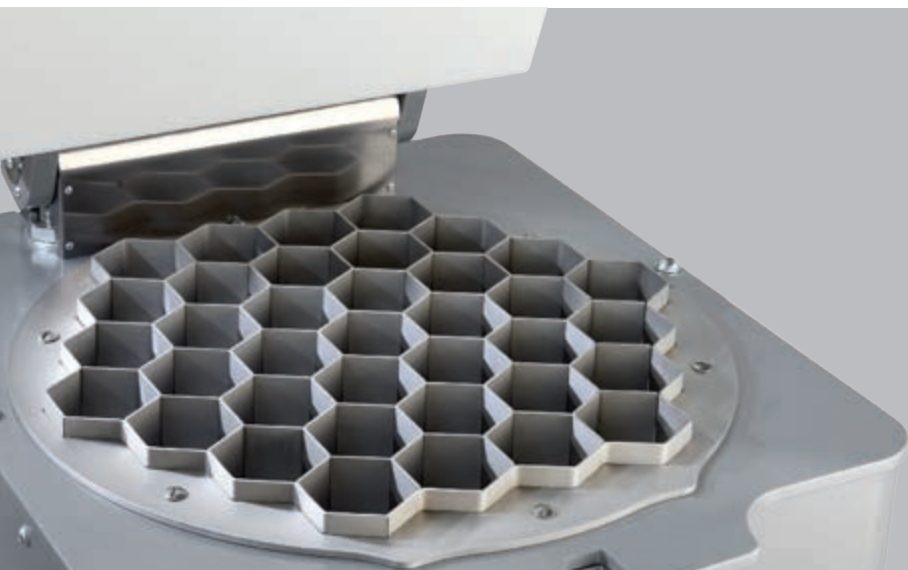
DEA

AUTOMATIC



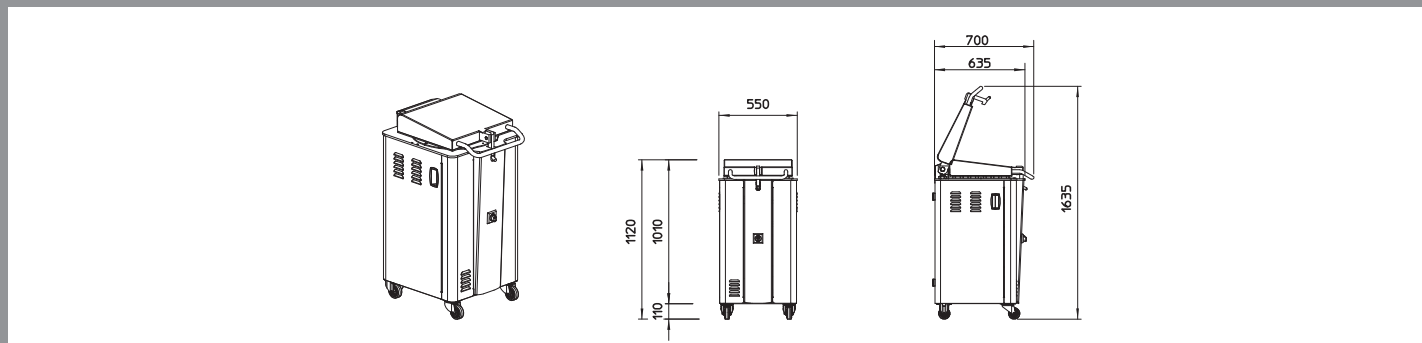
HEXAGONAL LINE

Hexagonal divider
Spezzatrice esagonale
Diviseuse hexagonale
Divisora hexagonal



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

Model Modello Modèle Modelo	Divisions nr. Divisioni nr. Divisions nr. Divisions nr.	Weight range g Grammatura g Poids pâte g Gramaje g	Capacity Kg Capacità Kg Capacité Kg Capacidad Kg	Output per hr. Prod. hr. Prod. par hr. Producción hr.	Hexagon mm. Esagono mm. Hexagon mm. Hexagon mm.	Basket depth mm. Profondità vasca mm. Profondeur de cuve mm. Profundidad del perol mm.	Weight Kg Peso Kg Poids Kg Peso Kg	Power Kw Potenza Kw Puissance Kw Potencia Kw
DES 1985	19	90/300	6	2280		70	190	0,75 kW
DES 3757	37	30/130	4,8	2200		70	190	0,75 kW
DES 3760	37	35/135	5	2200		70	190	0,75 kW
DES 3763	37	40/160	6	2200		70	190	0,75 kW
DEA 1985	19	90/300	6	3420		70	190	0,75 kW
DEA 3757	37	30/130	4,8	3300		70	190	0,75 kW
DEA 3760	37	35/135	5	3300		70	190	0,75 kW
DEA 3763	37	40/160	6	3300		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



MADE IN ITALY



Via Piemonte, 9 - 36015 SCHIO (VI) Italy
Tel. +39.0445.576866 - Fax +39.0445.576568
info@ramsrl.eu - www.ramsrl.eu

www.ramsrl.eu