



KING LINE
KING LINE **ECO**

BAKERY PASTRY AND PIZZA EQUIPMENT

KING LINE

KING 40	4-5
KING 60	4-5
KING 80	6-7
KING 100	6-7

KING LINE **ECO**

KING ECO 40	10-11
KING ECO 60	10-11
KING ECO 80	12

KING LINE

Planetary Mixer
Mescolatrice Planetaria
Batteur Melangeur
Batidora Planetaria
ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР



3 speeds adjustment

- Regolazione a 3 velocità
- Régulation à 3 vitesses
- Regulación a 3 velocidades
- Управление с помощью 3-х скоростей



Speed adjustment by potentiometer

- Regolazione di velocità tramite potenziometro
- Régulation de vitesse avec potentiomètre
- Regulación de velocidad a través de un potenciómetro
- Регулировка скорости с помощью потенциометра




Digital speed adjustment by display with possibility to save 99 different recipes

- Regolazione digitale della velocità tramite display con possibilità di memorizzare fino a 99 ricette
- Régulation digital avec la possibilité de stocker jusqu'à 99 recettes
- Regulación digital a través de un display con posibilidad de memorizar 99 recetas
- Цифровая регулировка скорости через дисплей с возможностью сохранения до 99 рецептов



KING LINE

Planetary Mixer
Mescolatrice Planetaria
Batteur Melangeur
Batidora Planetaria
ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР

 The strong structure and the powerful motors are what make these 2 planetary mixers the perfect allies for artisanal and professional use.


The simplicity of construction and the high quality of materials ensure noiselessness and long life without any maintenance.

Thanks to the belts transmission specially studied for each model, we have been able to reduce the machines' energy consumption but at the same time to improve the performance at the tool.

Three versions are available:

- With 3 speed
- With inverter and speed adjustment by potentiometer
- Digital speed adjustment by display PLC with the possibility to save 99 different recipes.

All of them able to offer the maximum versatility for every use. Bowl lifting can be manual (by lever) or automatic (optional) thanks to a new innovative and fast system. There are no plastic parts on our machines.


 Struttura robusta e motori potenti fanno di questi 2 mescolatori planetari gli alleati perfetti per un uso artigianale e professionale. La semplicità costruttiva e i materiali di alta qualità utilizzati garantiscono silenziosità, durata nel tempo e nessuna manutenzione. Grazie alla trasmissione a cinghie studiata appositamente per ogni modello sono stati ridotti i consumi ma allo stesso tempo aumentate le prestazioni all'utensile.

Tre le versioni disponibili:

- 3 velocità
- Inverter con regolazione di velocità tramite potenziometro
- display PLC con possibilità di memorizzare fino a 99 ricette


Tutte in grado di offrire la massima versatilità per qualsiasi tipo di utilizzo.

Sollevamento della vasca manuale tramite leva o automatico (optional) attuato con un sistema innovativo e veloce. Nessuna parte in plastica viene montata sulle nostre macchine.

 Благодаря прочному корпусу и мощному двигателю эти два планетарных миксера идеально подходят как для ремесленного так и для профессионального использования.

Простой дизайн и высокое качество используемых материалов гарантируют низкий уровень шума, долговечность и не требуют обслуживания.


Благодаря ременному приводу, разработанному специально для каждой модели, был снижен уровень износа, в то время как увеличилась производительность инструмента.

 Leur structure robuste et leurs moteurs puissants font de ces 2 mélangeurs planétaires les alliés idéaux pour un usage artisanal et professionnel. La simplicité de la construction et l'emploi de matériaux de haute qualité garantissent l'absence de bruit, et la durabilité des machines est assurée sans besoin d'aucun entretien. Des courroies de transmission spécialement conçues pour chaque modèle ont permis de réduire la consommation énergétique et en même temps d'améliorer les performances des machines.

Les versions disponibles sont trois:

- 3 vitesses
- variateur de vitesse avec potentiomètre
- digital avec la possibilité de stocker jusqu'à 99 recettes

Toutes les trois offrent le maximum de polyvalence pour tout type d'utilisation. Le levage de la cuve est possible en mode manuel-au moyen d'un levier-, ou automatique (optionnel) à travers un système innovant et rapide. Nos machines n'ont pas de parties en plastique.

 Estructura robusta y motores potentes, hacen de estas 2 Batidoras Planetarias, los aliados perfectos para uso artesanal y profesional. La simplicidad constructiva y los materiales de alta calidad utilizados, garantizan el silencio, la duración en el tiempo y ninguna manutención. Gracias a la transmisión por polea estudiada específicamente para cada modelo, se reduce el consumo y al mismo tiempo, se aumentan las prestaciones de los utensilios de trabajo.

Tres las versiones disponibles:

- 3 Velocidades.
- Inverter con regulación de velocidad a través de un potenciómetro.
- Display PLC con posibilidad de memorizar 99 recetas.

Todo en grado de ofrecer la máxima versatilidad para cualquier tipo de trabajo.

Elevación del perol manual a través de una leva o automática (opcional) actuado con un sistema veloz e innovador. En nuestras maquinas no se monta ninguna pieza de plástico.

Доступны три следующие версии:

- 3 скорости
- Инвертор с регулировкой скорости через потенциометр
- PLC дисплей с возможностью хранения до 99 рецептов.

Все машины максимально гибки, поэтому легко подстраиваются под любой тип использования.

Ручной подъем дежи с помощью рычага или автоматический (опция) осуществляется новой, быстрой, инновационной системой.

На наших машинах нет пластмассовых запчастей.

KING LINE

Planetary Mixer
Mescolatrice Planetaria
Batteur Melangeur
Batidora Planetaria
ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР



MODEL

K40




MODEL

K60

KING LINE

Planetary Mixer
Mescolatrice Planetaria
Batteur Melangeur
Batidora Planetaria
ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР

 Power, reliability and safety. These are the three characteristics which describe these new planetary mixers part of the KING family.

More powerful motors than the standard ensure the final product quality (whatever it is), and guarantee the long life and the excellent performances of the machines without any maintenance.

Automatic up and down movement of the bowl is standard for every model and the extended stroke length allow the extraction of the bowl without the need to remove the tool.


Ergonomic and intuitive controls ensure a quick and efficient work in completely safety.

Three versions are available:

- With 3 speed
- With inverter and speed adjustment by potentiometer
- Digital speed adjustment by display PLC with possibility to save 99 different recipes.

All of them able to offer the maximum versatility for every use. Suitable for professional and industrial use and for large quantity production.

There are no plastic parts on our machines.

 Potenza, affidabilità e sicurezza. Con queste tre semplici parole possiamo descrivere queste due nuove mescolatrici planetarie della gamma KING.

Motori più potenti rispetto a quelli standard per assicurare qualità del prodotto finito (qualunque esso sia), durata nel tempo, e prestazioni eccelse senza alcuna manutenzione. Sali e scendi della vasca automatico di serie su tutte le versioni e corsa maggiorata per permettere l'estrazione della vasca senza togliere l'utensile.


Comandi ergonomici e intuitivi per garantire un rapido ed efficiente lavoro in completa sicurezza.

Tre le versioni disponibili:


- 3 velocità
- Inverter con regolazione di velocità tramite potenziometro
- display PLC con possibilità di memorizzare fino a 99 ricette

Tutte in grado di offrire la massima versatilità per qualsiasi utilizzo.

Adatti sia per un uso artigianale/professionale sia per un uso industriale e di grandi quantità. Nessuna parte in plastica viene montata sulle nostre macchine.

 Мощность, надежность и безопасность. Такими тремя простыми словами можно описать эти два новых планетарных смесителя линии KING.

Более мощные двигатели, по сравнению со стандартными, обеспечивают высокое качество готовой продукции, длительность работы, наилучшие показатели без технического обслуживания. На всех версиях поднятие и опускание дежи автоматическое, а также увеличен ход для возможности извлечения дежи без удаления инструмента. Интуитивное и эргономичное управление для обеспечения быстрой и эффективной работы в полной безопасности.

 Puissance, fiabilité et sécurité. Ces trois mots décrivent bien les deux nouveaux mélangeurs planétaires de la gamme KING. Des moteurs plus puissants par rapport aux moteurs standard garantissent la qualité du produit fini (quoi qu'il en soit), la durée dans le temps et les performances excellentes des machines sans besoin d'entretien. Le levage et l'abaissement automatique de la cuve sont standard sur toutes les versions.


La course a été augmentée pour permettre l'extraction de la cuve sans qu'il soit nécessaire d'enlever l'outil.

Les commandes intuitives et ergonomiques assurent un travail rapide et efficace en toute sécurité.

Les versions disponibles sont trois:

- 3 vitesses
- variateur de vitesse avec potentiomètre
- digital avec la possibilité de stocker jusqu'à 99 recettes

Toutes les trois offrent le maximum de polyvalence pour tout type d'utilisation. Ces machines sont appropriées pour un usage artisanal/professionnel ainsi qu'industriel et pour la production de grandes quantités de produits. Nos machines n'ont pas de parties en plastique.

 Potencia, fiabilidad y seguridad. Con estas tres simples palabras, podemos describir estas dos nuevas batidoras planetarias, de la gama KING.

Motores más potentes respecto a la gama estándar, que aseguran la calidad del producto final (sea cual sea), duración en el tiempo y prestaciones destacadas sin ninguna manutención. Tanto la subida como la bajada del perol, es en forma automática de serie en todas las versiones y con recorrido mejorado, que permiten la extracción del perol sin tener que extraer el utensilio en uso. Mandos ergonómicos e intuitivos, para garantizar un rápido y eficiente trabajo, en la más completa seguridad.

Tres las versiones disponibles:

- 3 Velocidades.
- Inverter con regulación de velocidad a través de un potenciómetro.
- Display PLC con posibilidad de memorizar 99 recetas.

Todo en grado de ofrecer la máxima versatilidad para cualquier tipo de trabajo. Adaptada tanto para uso artesanal/profesional y al uso industrial para una elevada producción. En nuestras máquinas no se monta ninguna pieza de plástico.

Доступны три следующие версии:

- 3 скорости
- Инвертор с регулировкой скорости через потенциометр
- PLC дисплей с возможностью хранения до 99 рецептов.

Все машины максимально гибки, поэтому легко подстраиваются под любой тип использования. Подходят как для ремесленного/профессионального использования, так и для промышленного, в больших количествах.

На наших машинах нет пластмассовых запчастей.

KING LINE

Planetary Mixer
Mescolatrice Planetaria
Batteur Melangeur
Batidora Planetaria
ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР



MODEL

K80



MODEL

K100

KING LINE

Planetary Mixer
Mescolatrice Planetaria
Batteur Melangeur
Batidora Planetaria
ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР

STANDARD



WHISK
FRUSTA
FOUET
BATIDOR
ВЕНЧИК



SPATULA
SPATOLA
SPATULE
ESPATULA
ЛОПАТКА



SPIRAL
SPIRALE
SPIRAL
ESPIRAL
СПИРАЛЬ

OPTIONAL



SCRAPER
RASCHIATORE
RACLEUR
RASCADOR
СКРЕБОК



KIT REDUCTION BOWL with 3 tools
KIT RIDUZIONE VASCA con 3 utensili
KIT REDUCTION CUVE avec 3 utensiles
KIT REDUCCION PEROL con 3 utensilios
НАБОР РЕДУКЦИИ ДЕЖИ с 3 инструментами



BOWL TROLLEY
CARRELLO PER VASCA
CHARIOT POUR CUVE
TROLE PARA PEROL
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ДЕЖИ



BOWL HEATER
RISCALDATORE VASCA
CUVE CHAUFFE-EAU
PEROL CALENTADOR
НАГРЕВАТЕЛЬ ДЕЖИ



REMOVABLE PROTECTION GRID
PROTEZIONE REMOVIBILE
GRILL DE PROTECTION AMOVIBLE
REJA DE PROTECCION DE SMONTABLE
СЪЕМНЫЙ ЗАЩИТНАЯ РЕШЕТКА

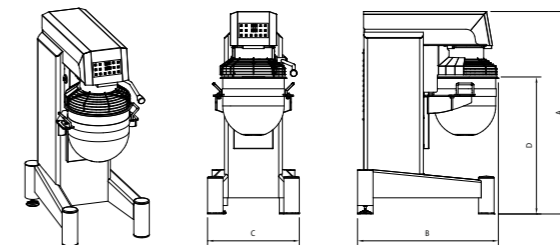
KING LINE

Planetary Mixer
Mescolatrice Planetaria
Batteur Melangeur
Batidora Planetaria
ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР

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

MODEL MODELLO MODÈLE MODELO МОДЕЛЬ	BOWL CAPACITY CAPACITÀ VASCA CAPACITÉ CUVE CAPACIDAD PEROL ЁМКОСТЬ ДЕЖИ	SPEED VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD СКОРОСТЬ	POWER POTENZA PUISSANCE POTENCIA МОЩНОСТЬ	VOLT VOLT VOLT VOLT ВОЛЬТ	DIMENSIONS MM DIMENSIONI MM DIMENSIONES MM РАЗМЕРЫ MM				WEIGHT PESO POIDS PESO ВЕС
					A	B	C	D	
K 40	40	RPM/Min	KW	V					KG
K 60	60	100-550	2,2	400/50/3	1330	925	605	900	210
K 80	60	100-550	3	400/50/3	1400	980	695	895	250
K 80	80	90-450	4,5	400/50/3	1740	1100	860	1070	505
K 100	100	90-450	4,5	400/50/3	1840	1100	860	1170	530

<ul style="list-style-type: none"> ● AVAILABLE VERSIONS/VERSIONI DISPONIBILI/VERSIONS DISPONIBLE/VERSIONES DISPONIBLES/ДОСТУПНЫЕ ВЕРСИИ ● STANDARD/DI SERIE/STANDARD/ESTÁNDAR/СТАНДАРТ ● OPTIONAL/OPTIONAL/OPTIONNEL/OPCIONAL/ДОПОЛНИТЕЛЬНО — NOT AVAILABLE/NON DISPONIBILE/NON DISPONIBILE/NO DISPONIBILE/НЕ ДОСТУПНО 	K 40	K 60	K 80	K 100
3 speeds adjustment with selector/Regolazione 3 velocità con selettore/Sélecteur à 3 vitesses/3 velocidades selector/Выбор одной из 3 скоростей переключателем	●	●	●	●
Speed adjustment by inverter/Regolazione velocità con inverter/Régulation de vitesse avec variateur/ Control de velocidad con variador/Управление скоростью инвертором	●	●	●	●
Digital speed adjustment/Regolazione velocità digitale/Réglage digital de la vitesse/Ajuste digital de la velocidad/Цифровая регулировка скорости	●	●	●	●
Manual bowl lift/Sollevamento vasca manuale/Soulèvement cuve manuel/ Elevacion de perol manual/Ручной подъем дежи	●	●	—	—
Automatic bowl lift/Sollevamento vasca elettrico/Soulèvement cuve automatique/Elevacion de perol automatica/Электрический подъем дежи	●	●	●	●
Stainless steel bowl/Vasca inox/Cuve en acier inox/Perol en acero inox/Дежа из нерж.стали	●	●	—	—
Stainless steel bowl on castors/Vasca inox con ruote/Cuve en acier inox montée sur chariot/Perol en acero inox con ruedas/Дежа из нерж.стали с колесами	—	—	●	●
Bowl trolley/Carrello per vasca/Chariot pour cuve/Trole para perol/Тележка для дежи	●	●	—	—
Kit reduction bowl with 3 tools/Kit riduzione vasca con 3 utensili/Kit reduction cuve avec 3 utensiles/Kit reduccion perol con 3 utensilios/Набор редукции дежи с 3 инструментами	●	●	—	—
Whisk, spatula and spiral/Frusta, spatola e spirale/Fouet, spatule, spiral/Batidor, Espatula, Espiral/Венчик, лопатка и спираль	●	●	●	●
Removable protection grid/Protezione removibile/Grill de protection amovible/Reja de proteccion de smontable/Съемный защитная решетка	●	●	●	●
Scraper/Raschiatore/Racteur/Rascador/Скребок	●	●	●	●
Bowl heater/Riscaldatore vasca/Cuve chauffe-eau/Perol calentador/Нагреватель дежи	●	●	●	●
Stainless steel version/Versione inox/Version en acier inox/Version en acero inox/Из нержавеющей стали	●	●	●	●
Single phase voltage or electrical plant under UL standards/Voltaggio monofase o impianto elettrico norme UL/Voltage monphasé ou circuit électrique normes UL/Voltaje Monofásico o planta eléctrica UL/ Напряжение однофазное или электрическое оборудование согласно нормам UL	●	●	●	●



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

Planetary Mixer
Mescolatrice Planetaria
Batteur Melangeur
Batidora Planetaria
ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР

These new planetary mixers of the ECO series combine at the new frame, optimized to guarantee the biggest ergonomics in the less possible space occupied, the reliable belts transmission, very noiseless and free of maintenance. The top cover, made in steel stove painted and the lack of plastic parts give either in terms of aesthetics than in terms practical, great strength and very nice lines.

Available in two different versions:

- With 3 speed adjustment
- With speed adjustment by potentiometer

Complete the equipment the very powerful motors able to high performance to satisfy also the most exigent customer.

Questi nuovi planetari della linea ECO uniscono alla nuova carpenteria, ottimizzata per garantire la massima ergonomia nel minor spazio di ingombro possibile, l'affidabile trasmissione a cinghie, silenziosa e priva di alcuna manutenzione. Il coperchio superiore in metallo verniciato e l'assenza di parti in plastica donano sia a livello estetico che a livello pratico grande robustezza e linee piacevoli alla vista.

Disponibile in due versioni:

- Con regolazione a tre velocità
- Con regolazione di velocità tramite inverter e potenziometro

Completano l'equipaggiamento di serie motori molto potenti e dalle grandi prestazioni per soddisfare anche il cliente più esigente.

Новая серия взбивальных машин серии ECO представлена в новом корпусе, разработанном специально для ограниченных пространств, но по-прежнему фокусом разработки являлась эргономичность и практичность оборудования. Тип трансмиссии - ременная передача, не требующая специального ухода и бесшумная. Верхняя крышка из окрашенного металла, отсутствие пластика, все это придает машинам, как к эстетической так и практической точеч зрения, прочности гладкость линий.

Les nouveaux batteurs de la série ECO combinent au nouveau structure, optimisé pour garantir les plus grandes ergonomie dans le moins d'espace possible, la transmission par courroies fiable, très silencieux et sans entretien. Le capot supérieur en acier peint et l'absence des pièces en plastique garantissent aux machines robustesse et stabilité ainsi que les lignes très agréables, du point de vue de l'attrait esthétique.

Disponibile en deux versions différentes:

- Avec réglage à 3 vitesses
- Avec réglage de la vitesse avec potentiomètre

Les machines sont équipées au standard avec les moteurs très puissants, capables de très hautes performances, pour satisfaire les demandes les plus exigeantes que posent le marché.

Estas nuevas batidoras de la linea ECO combinan la nueva estructura, optimizada para garantizar la maxima ergonomia en el menor espacio posible, la confiabilidad de la transmision por correas, silenciosa y sin alguna manutención. La cobertura superior en metal pintado y sin ninguna partes plasticas nos dan, en el nivel estético y práctico, gran robustez y un verdadero diseno italiano.

Disponibile en dos versiones:

- Con regulación a tres velocidades
- Con regulación de velocidad a través de un potenciómetro

Completan el equipamiento de serie, motores muy potentes que dan gran rendimiento para satisfacer al mas exigente cliente.

Доступно в 2-х вариантах:

- 3 скорости
 - с регулировкой скорости через потенциометр
- В стандартной комплектации машины оснащены мощными двигателями, способными выдержать сильные нагрузки, чтобы удовлетворить даже самые высокие требования.

Planetary Mixer
Mescolatrice Planetaria
Batteur Melangeur
Batidora Planetaria
ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР



MODEL

KECO40



MODEL

KECO60

KING LINE ECO

Planetary Mixer
Mescolatrice Planetaria
Batteur Melangeur
Batidora Planetaria
ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР

MODEL

K&ECO80



KING LINE ECO

Planetary Mixer
Mescolatrice Planetaria
Batteur Melangeur
Batidora Planetaria
ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР



3 speeds adjustment

- Regolazione a 3 velocità
- Régulation à 3 vitesses
- Regulación a 3 velocidades
- Управление с помощью 3-х скоростей



Speed adjustment by potentiometer

- Regolazione di velocità tramite potenziometro
- Régulation de vitesse avec potentiomètre
- Regulación de velocidad a través de un potenciómetro
- Регулировка скорости с помощью потенциометра



Planetary Mixer
Mescolatrice Planetaria
Batteur Melangeur
Batidora Planetaria
ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР

STANDARD



WHISK
FRUSTA
FOUET
BATIDOR
ВЕНЧИК



SPATULA
SPATOLA
SPATULE
ESPATULA
ЛОПАТКА



SPIRAL
SPIRALE
SPIRAL
ESPIRAL
СПИРАЛЬ

OPTIONAL



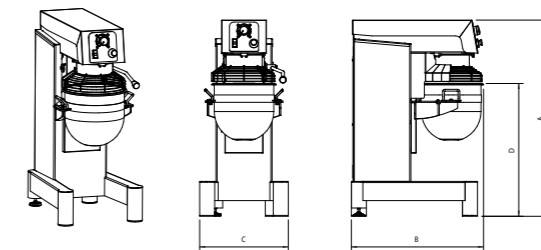
BOWL TROLLEY
CARRELLO PER VASCA
CHARIOT POUR CUVE
TROLE PARA PEROL
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ДЕЖИ

Planetary Mixer
Mescolatrice Planetaria
Batteur Melangeur
Batidora Planetaria
ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР

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

MODEL MODELLO MODÈLE MODELO МОДЕЛЬ	BOWL CAPACITY CAPACITÀ VASCA CAPACITÉ CUVE CAPACIDAD PEROL ЁМКОСТЬ ДЕЖИ	SPEED VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD СКОРОСТЬ	POWER POTENZA PUISSANCE POTENCIA МОЩНОСТЬ	VOLT VOLT VOLT VOLT ВОЛЬТ	DIMENSIONS MM DIMENSIONI MM DIMENSIONS MM DIMENSIONES MM РАЗМЕРЫ MM				WEIGHT PESO POIDS PESO ВЕС
					A	B	C	D	
Keco40	L	RPM/Min	KW	V					KG
Keco40	40	100-550	2,2	400/50/3	1300	895	600	900	210
Keco60	60	100-550	3	400/50/3	1400	945	685	895	250
Keco80	80	100-550	3	400/50/3	1400	945	685	985	250

	Keco40	Keco60	Keco80
<ul style="list-style-type: none"> ● AVAILABLE VERSIONS/VERSIONI DISPONIBILI/VERSIONS DISPONIBLE/VERSIONES DISPONIBLES/ДОСТУПНЫЕ ВЕРСИИ ● STANDARD/DI SERIE/STANDARD/ESTÁNDAR/СТАНДАРТ ● OPTIONAL/OPTIONAL/OPTIONNEL/OPCIONAL/ДОПОЛНИТЕЛЬНО — NOT AVAILABLE/NON DISPONIBILE/NON DISPONIBLE/NO DISPONIBLE/НЕ ДОСТУПНО 			
3 speeds adjustment with selector/Regolazione 3 velocità con selettore/Sélecteur à 3 vitesses/3 velocidades selector/Выбор одной из 3 скоростей переключателем	●	●	●
Speed adjustment by inverter/Regolazione velocità con inverter/Régulation de vitesse avec variateur/ Control de velocidad con variador/Управление скоростью инвертором	●	●	●
Manual bowl lift/Sollevamento vasca manuale/Soulèvement cuve manual/ Elevacion de perol manual/Ручной подъем дежи	●	●	●
Stainless steel bowl/Vasca inox/Cuve en acier inox/Perol en acero inox/Дежа из нерж.стали	●	●	●
Whisk, spatula and spiral/Frusta, spatola e spirale/Fouet, spatule, spiral/Batidor, Espatula, Espiral/Венчик, лопатка и спираль	●	●	●
Bowl trolley/Carrello per vasca/Chariot pour cuve/Trole para perol/Тележка для дежи	●	●	●
Single phase voltage or electrical plant under UL standards/Voltaggio monofase o impianto elettrico norme UL/Voltage monophasé ou circuit électrique normes UL/Voltaje Monofásico o planta eléctrica UL/ Напряжение однофазное или электрическое оборудование согласно нормам UL	●	●	●



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

Via Luigi Cazzola, 35D - 36015 SCHIO (VI) Italy
Tel. +39.0445.576866 - Fax +39.0445.577202
info@ramsrl.eu - www.ramsrl.eu

www.ramsrl.eu