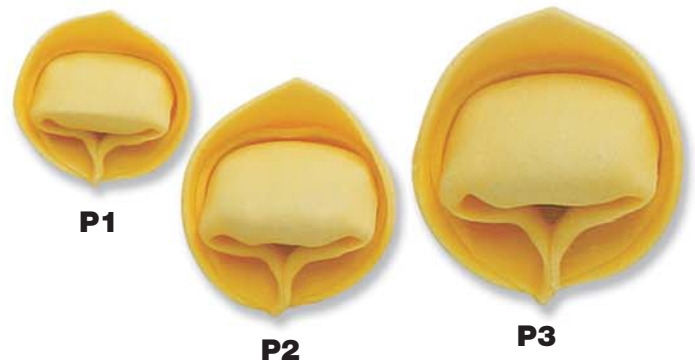
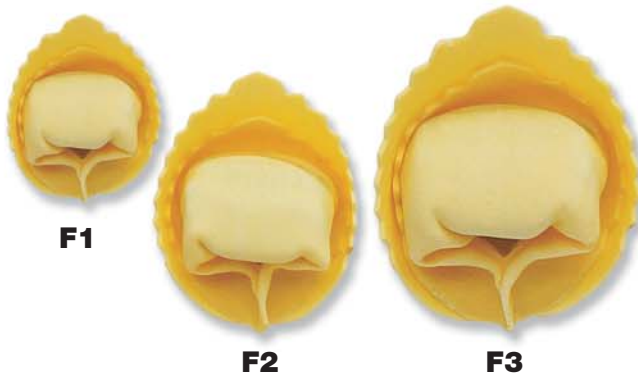
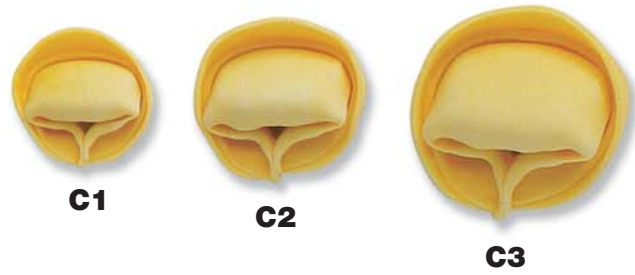
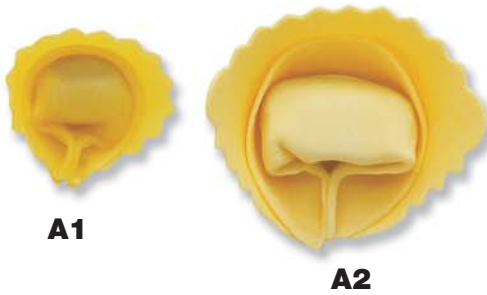
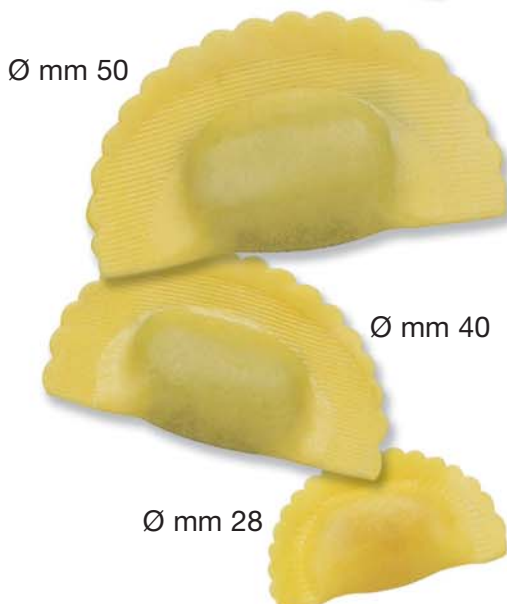
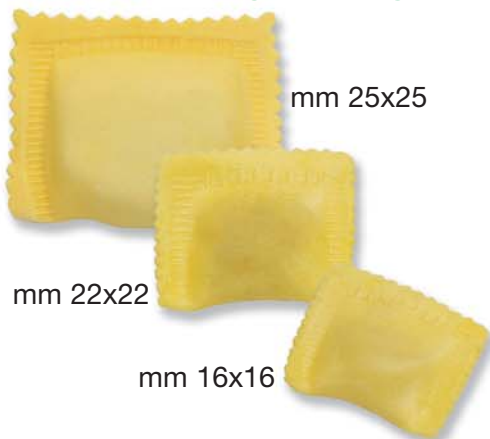


# Cappelletti



## e ravioli sfoglia singola




Produzione cappelletti pinzati e ravioli a sfoglia singola  
Cappelletti and single sheet ravioli production  
Production de cappelletti et ravioli a une feuille  
Produccion de cappelletti y raviolis de una hoja  
Herstellung versiegelter Cappelletti und Ravioli aus einzelmem Teigblatt  
Производительность капеллетти и ravioli из одного листа

Macchina Machine Машина	Formati - Shapes - Форматы		
	<b>A1-C1-F1-P1</b>	<b>C2-F2-P2</b>	<b>A3-C3-F3-P3</b>
<b>RC140 cappelletti</b>	20/24 Kg/h	28/32 Kg/h	34/36 Kg/h
<b>RC265 cappelletti</b>	40/44 Kg/h	58/68 Kg/h	105/110 Kg/h
<b>RC140 ravioli</b>	20/45 Kg/h (tutti i formati) (все форматы)		
<b>RC265 ravioli</b>	45/120 Kg/h (tutti i formati) (все форматы)		



## Trafile

 Le **trafile** si utilizzano sugli estrusori per produrre tutti i tipi di pasta corta e lunga, oltre alla sfoglia.

Le **trafile** sono realizzate completamente in metallo per ottenere una pasta più ruvida, oppure con inserti in PTFE per una pasta più lucida e trasparente.

Nelle pagine a seguire sono rappresentati i vari formati pasta ottenibili, con codice e misure (dove necessario), per aiutarvi nella scelta.



- Il pallino marrone accanto ad alcuni formati indica che la trafile è disponibile solo in **metallo**.







**Dies** are used on extruders to produce all kinds of long and short pasta shapes, in addition to pasta sheet. Dies can be supplied with or without PTFE inserts. PTFE inserts give pasta a smoother and more transparent surface, while without PTFE inserts you will get pasta with a rough surface.

In the following pages are shown the different available pasta shapes, with code and size (where needed), so to make your choice easier.

- The brown spot by some shapes means that the die is available only without PTFE inserts.



Les **Moules** sont utilisées avec les presses pour produire tout type de pâtes courtes ou longues, aussi bien que la feuille. Les moules sont réalisés avec ou sans filières en PTFE. Les filières en PTFE permettent d'obtenir des pâtes plus transparentes et lisses, tandis que sans PTFE les pâtes sont plus rugueuses.

Dans les pages suivantes, Vous trouvez les différents formats de pâtes obtenibles ; ils sont énumérés avec des codes et des mesures (où cela est nécessaire), pour Vous faciliter dans le choix.

- Le rond marron a cote de certains formats indique que le moule est disponible seulement sans filières en PTFE .



Die **Matrizen** für die Pressen dienen dazu, alle kurzen und langen Pastatypen herzustellen, außerdem Blätterteig. Matrizen können mit oder ohne PTFE Einsätze produziert. Matrizen mit PTFE Einsätzen produzieren glänzende und transparentere Nudeln, ohne PTFE Einsätze werden rauere Nudeln produziert.

Auf den folgenden Seiten werden die verschiedenen möglichen Pastaformate dargestellt, mit Codenummern und Abmessungen (wo nötig), um Ihnen bei der.

- Der braune Kreis neben einigen Formaten bedeutet, dass die Matrize nur ohne PTFE Einsätze erhältlich ist.



Los **moldes** se utilizan con las prensas para producir todos los modelos de pasta larga, corta y hojaldre. Se pueden hacer moldes con o sin teflon. Los moldes realizados en teflon permiten obtener una pasta brillante y transparente mientras los moldes sin teflon aseguran una pasta mas basta.

En las paginas siguientes estan rapresentados todos los modelos de moldes que se pueden hacer con cada uno su codigo y medidas para ayurdaos en la selección.

- El señal moreno puesto a lo lado de algunos moldes significa que aquel modelo solo se pueden hacer sin teflon.



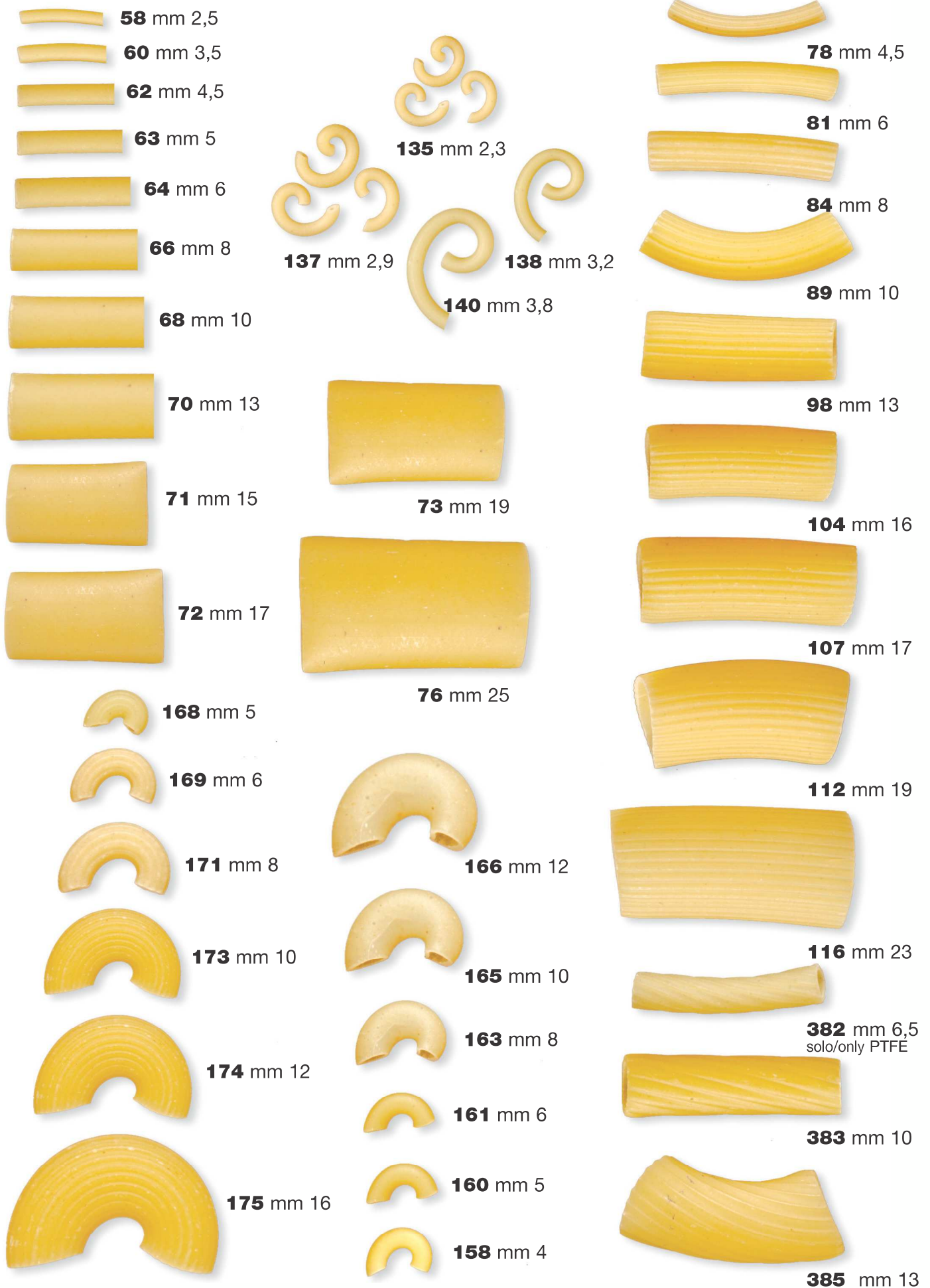
## МАТРИЦЫ

Матрицы используются на прессах для производства всех видов макаронных изделий, включая лист теста. Матрицы сделаны без или с тефлоновыми вставками. Матрицы с тефлоновыми вставками производят макарон с гладкой поверхностью, а без тефлоновых вставок макароны имеют более шершавую поверхность.

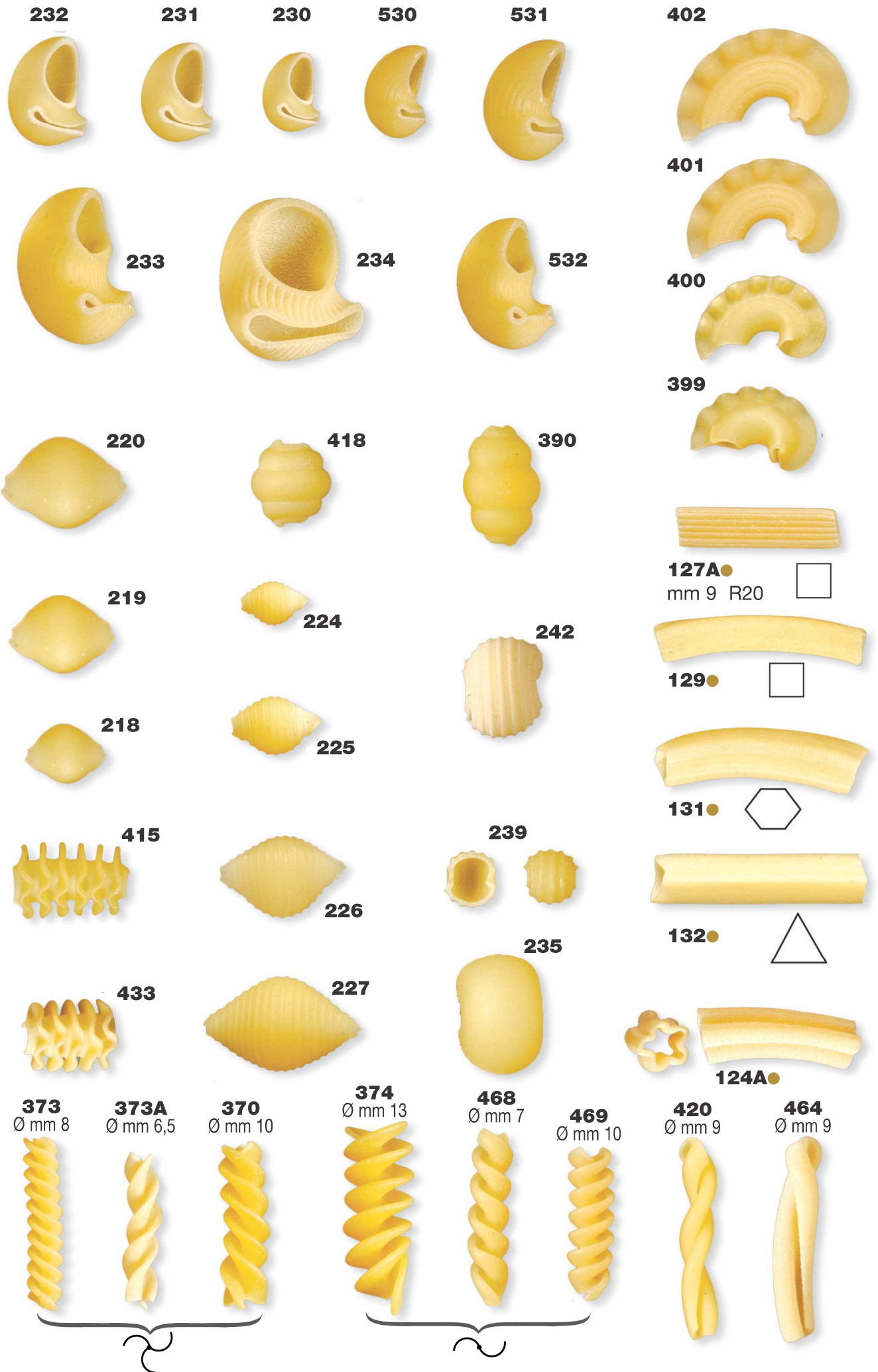
Дальше показываются разные формы макаронных изделий, с указанием кода и размеров (по необходимости).

- Коричневый круглый знак около кода матрицы значит, что данная форма поставляется только без тефлоновых вставок.

# Pasta estrusa corta







## Tabella riassuntiva

Summary table - Tableau récapitulatif

Übersichtstabelle - Cuadro recopilativo - Сводная таблица

✓ PTFE

✓ Metallo

Codice Code Code Code Codigo КОД	Formato pasta Pasta Shape Forme de pate Format Formato ФОРМА	Dimensione (mm) Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm) Tamaño (mm) РАЗМЕР (mm)	DOLLY	P3	P6	P12	P30
3	Spaghetti	0,7	✓	✓	✓	✓	✓
4	Spaghetti	0,8	✓	✓	✓	✓	✓
5	Spaghetti	1	✓	✓	✓	✓	✓
6	Spaghetti	1,2	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
7	Spaghetti	1,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
8	Spaghetti	1,7	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
9	Spaghetti	1,9	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
10	Spaghetti	2,1	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
11	Spaghetti	2,3	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
12	Spaghetti	2,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
13	Spaghetti	2,7	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
15	Spaghetti	3	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
16	Spaghetti	3,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
18	Linguine	2x1,1	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
19	Linguine	2,5x1,4	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
21	Linguine	3,2x1,6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
22	Linguine	4x1,7	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
23	Tagliolini	1,8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
24	Tagliolini	2,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
25	Tagliolini	3	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
26	Tagliolini	3,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
27	Tagliatelle	4,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
28	Tagliatelle	6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
29	Fettuccine	8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
30	Fettuccine	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
31	Fettuccine	12	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
32	Pappardelle	14	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
33	Pappardelle	16	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
34	Pappardelle	19	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
35	Pappardelle	22	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
36	Lasagnette	25	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
39	Tripoline	9	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
41	Tripoline	12	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
48	Reginette	12	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
48A	Reginette	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
49	Reginette	16	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
50	Reginette	20	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
58	Bucatini/Sedanini lisci	2,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
60	Bucatini/Sedanini lisci	3,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
62	Bucatini/Sedanini lisci	4,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
63	Bucatini/Sedanini lisci	5,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
64	Sedanini lisci	6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
66	Tubi	8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
68	Ziti/Tubi	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
70	Tubi	13	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
71	Tubi	15	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
72	Tubi	17	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
73	Tubi	19	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
76	Cannelli/Paccheri lisci	25	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
78	Sedanini rigati	4,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
81	Sedanini rigati	6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
84	Sedanini rigati	8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
89	Rigatoni	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
98	Rigatoni	13	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
104	Rigatoni	16	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
107	Rigatoni	17	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
112	Tubi rigati	19	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓




Codice Code Code Code Codigo КОД	Formato pasta Pasta Shape Forme de pate Format Formato ФОРМА	Dimensione (mm) Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm) Tamaño (mm) РАЗМЕР (mm)	DOLLY	P3	P6	P12	P30
116	Tubi	23	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
124A	Tubi floreali	13	✓	✓	✓	✓	✓
127A	Tubi quadrati rigatii	9	✓	✓	✓	✓	✓
129	Tubi quadrati lisci	9	✓	✓	✓	✓	✓
131	Tubi esagonali lisci	11	✓	✓	✓	✓	✓
132	Tubi triangolari lisci	10	✓	✓	✓	✓	✓
135	Gramigna	2,3	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
137	Gramigna	2,9	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
138	Gramigna	3,2	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
140	Gramigna	3,8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
158	Curvi lisci	4	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
160	Curvi lisci	5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
161	Curvi lisci	6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
163	Curvi lisci	8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
165	Curvi lisci	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
166	Curvi lisci	12	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
168	Curvi rigati	5	✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
169	Curvi rigati	6	✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
171	Curvi rigati	8	✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
173	Curvi rigati	10	✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
174	Curvi rigati	12	✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
175	Curvi rigati	16	✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
218	Conchiglie lisce	18	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
219	Conchiglie lisce	20	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
220	Conchiglie lisce	23	✓	✓	✓	✓	✓
224	Conchiglie rigate	13	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
225	Conchiglie rigate	18	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
226	Conchiglie rigate	25	✓	✓	✓	✓	✓
227	Conchiglie rigate	30	✓	✓	✓	✓	✓
230	Pipe lisce	9	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
231	Pipe lisce	12	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
232	Pipe lisce	15	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
233	Pipe rigate	16	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
234	Pipe rigate	21	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
235	Gocce lisce	12	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
239	Gocce rigate	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
242	Gocce rigate	13	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
247	Grandine	3	✓	✓	✓	✓	✓
248	Grandine	4	✓	✓	✓	✓	✓
249	Grandine	5	✓	✓	✓	✓	✓
253	Cornetti	10	✓	✓	✓	✓	✓
265	Anelli	14	✓	✓	✓	✓	✓
269	Stelline	5,5	✓	✓	✓	✓	✓
270	Stelline	6,5	✓	✓	✓	✓	✓
273	Stelle	11	✓	✓	✓	✓	✓
284C	Fiori	10	✓	✓	✓	✓	✓
294	Riso piccolo	6	✓	✓	✓	✓	✓
295	Riso medio	8,5	✓	✓	✓	✓	✓
297	Riso grande	10	✓	✓	✓	✓	✓
309	Semi di mela	7	✓	✓	✓	✓	✓
315	Primiera	5,5	✓	✓	✓	✓	✓
346	Grandine	2,5	✓	✓	✓	✓	✓
352A	Animali	9	✓	✓	✓	✓	✓
356	Alfabeto	6,5	✓	✓	✓	✓	✓
356N	Numeri	6,5	✓	✓	✓	✓	✓
360	Quadrucchi	4,5	✓	✓	✓	✓	✓
361	Quadrucchi	6	✓	✓	✓	✓	✓
370	Fusilli (3 principi)	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
373	Fusilli (3 principi)	8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
373A	Fusilli (3 principi)	6,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓

Codice Code Code Kode Codigo КОД	Formato pasta Pasta Shape Forme de pate Format Formato ФОРМА	Dimensione (mm) Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm) Tamaño (mm) РАЗМЕР (mm)	DOLLY	P3	P6	P12	P30
374	Fusilli (2 principi)	13	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
378	Ruote rigate	16	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
379	Ruote rigate	26			✓✓	✓✓	✓✓
380	Ruote lisce	25			✓✓	✓✓	✓✓
382	Tortiglioni	6,5	✓	✓	✓	✓	✓
383	Tortiglioni	10	✓	✓	✓	✓	✓
385	Tortiglioni	13		✓	✓	✓	✓
390	Gnocchi	24		✓	✓✓	✓✓	✓✓
395	Fiori di loto	22			✓	✓	✓
395A	Cappello da cuoco	22			✓	✓	✓
399	Creste di gallo lisce	6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
400	Creste di gallo lisce	7	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
401	Creste di gallo rigate	8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
402	Creste di gallo rigate	10	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
404	Festonati	16			✓	✓	✓
412D	Gnocchi	43		✓	✓	✓	✓
413	Gnocchi rigati	25			✓	✓	✓
414	Trottole	12	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
415	Radiatori	24			✓✓	✓✓	✓✓
420	Gemelli	9	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
423	Grattini	4/5	✓	✓	✓	✓	✓
426	Gnocchetti sardi	19	✓	✓	✓	✓	✓
431	Gnocchetti sardi	11	✓	✓	✓	✓	✓
433	Radiatori	19	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
436	Spaccatelle	7	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
460	Trottole lisce	12	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
460A	Trottole rigate	12	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
461	Ricciutelle	15	✓	✓	✓	✓	✓
462	Conchiglioni	70		✓	✓	✓	✓
464	Caserecci	9	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
468	Fusilli (2 principi)	7	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
469	Fusilli (2 principi)	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
470B	Fusillone	19			✓	✓	✓
471A	Maccherotto	8			✓	✓	✓
472	Penne lisce	8	✓	✓	✓	✓	✓
473	Penne rigate	9	✓	✓	✓	✓	✓
506	Spaghetti alla chitarra	1,6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
507	Spaghetti alla chitarra	2	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
508	Spaghetti alla chitarra	2,2	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
508A	Spaghetti alla chitarra	3	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
510	Spaghettoni	4	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
511	Spaghettoni	5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
530	Pipe rigate	10,5			✓✓	✓✓	✓✓
531	Pipe rigate	13			✓✓	✓✓	✓✓
532	Pipe rigate	16	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
561	Cavatelli	19			✓	✓	✓
563	Gnocchetti sardi	24			✓	✓	✓
570	Gigli	14	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
571	Gigli rigati	10			✓	✓	✓
572	Ondine	12			✓	✓	✓
574	Orecchiette	22			✓	✓	✓
586	Rollini	20			✓	✓	✓
588E	Alberi di Natale	23			✓	✓	✓
595	Spighe	24			✓	✓	✓
598	Dollari	22			✓	✓	✓
598A	Biciclette	25			✓	✓	✓
805D	Birilli	23			✓	✓	✓
2002	Euro	24			✓	✓	✓





## Trafile

 Le **trafile** si utilizzano sugli estrusori per produrre tutti i tipi di pasta corta e lunga, oltre alla sfoglia.

Le **trafile** sono realizzate completamente in metallo per ottenere una pasta più ruvida, oppure con inserti in PTFE per una pasta più lucida e trasparente.

Nelle pagine a seguire sono rappresentati i vari formati pasta ottenibili, con codice e misure (dove necessario), per aiutarvi nella scelta.



- Il pallino marrone accanto ad alcuni formati indica che la trafile è disponibile solo in **metallo**.





**Dies** are used on extruders to produce all kinds of long and short pasta shapes, in addition to pasta sheet. Dies can be supplied with or without PTFE inserts. PTFE inserts give pasta a smoother and more transparent surface, while without PTFE inserts you will get pasta with a rough surface.

In the following pages are shown the different available pasta shapes, with code and size (where needed), so to make your choice easier.

- The brown spot by some shapes means that the die is available only without PTFE inserts.



Les **Moules** sont utilisées avec les presses pour produire tout type de pâtes courtes ou longues, aussi bien que la feuille. Les moules sont réalisés avec ou sans filières en PTFE. Les filières en PTFE permettent d'obtenir des pâtes plus transparentes et lisses, tandis que sans PTFE les pâtes sont plus rugueuses.

Dans les pages suivantes, Vous trouvez les différents formats de pâtes obtenibles ; ils sont énumérés avec des codes et des mesures (où cela est nécessaire), pour Vous faciliter dans le choix.

- Le rond marron a cote de certains formats indique que le moule est disponible seulement sans filières en PTFE .



Die **Matrizen** für die Pressen dienen dazu, alle kurzen und langen Pastatypen herzustellen, außerdem Blätterteig. Matrizen können mit oder ohne PTFE Einsätze produziert. Matrizen mit PTFE Einsätzen produzieren glänzende und transparentere Nudeln, ohne PTFE Einsätze werden rauere Nudeln produziert.

Auf den folgenden Seiten werden die verschiedenen möglichen Pastaformate dargestellt, mit Codenummern und Abmessungen (wo nötig), um Ihnen bei der.

- Der braune Kreis neben einigen Formaten bedeutet, dass die Matrize nur ohne PTFE Einsätze erhältlich ist.



Los **moldes** se utilizan con las prensas para producir todos los modelos de pasta larga, corta y hojaldre. Se pueden hacer moldes con o sin teflon. Los moldes realizados en teflon permiten obtener una pasta brillante y transparente mientras los moldes sin teflon aseguran una pasta mas basta.

En las paginas siguientes estan rapresentados todos los modelos de moldes que se pueden hacer con cada uno su codigo y medidas para ayurdaos en la selección.

- El señal moreno puesto a lo lado de algunos moldes significa que aquel modelo solo se pueden hacer sin teflon.



## МАТРИЦЫ

Матрицы используются на прессах для производства всех видов макаронных изделий, включая лист теста. Матрицы сделаны без или с тефлоновыми вставками. Матрицы с тефлоновыми вставками производят макарон с гладкой поверхностью, а без тефлоновых вставок макароны имеют более шершавую поверхность.

Дальше показываются разные формы макаронных изделий, с указанием кода и размеров (по необходимости).
















- Коричневый круглый знак около кода матрицы значит, что данная форма поставляется только без тефлоновых вставок.

















# Pasta estrusa lunga

**SFOGLIA** mm 170

## rotonda ●

	<b>3 mm</b> 0,7
	<b>4 mm</b> 0,8
	<b>5 mm</b> 1,0
	<b>6 mm</b> 1,2
	<b>7 mm</b> 1,5
	<b>8 mm</b> 1,7
	<b>9 mm</b> 1,9
	<b>10 mm</b> 2,1
	<b>11 mm</b> 2,3
	<b>12 mm</b> 2,5
	<b>13 mm</b> 2,7
	<b>15 mm</b> 3,0
	<b>16 mm</b> 3,5
	<b>510 mm</b> 4
	<b>511 mm</b> 5

## piatta — standard\* mm 0,85/0,90

	<b>36 mm</b> 25
	<b>35 mm</b> 22
	<b>34 mm</b> 19
	<b>33 mm</b> 16
	<b>32 mm</b> 14
	<b>31 mm</b> 12
	<b>30 mm</b> 10
	<b>29 mm</b> 8
	<b>28 mm</b> 6
	<b>27 mm</b> 4,5
	<b>26 mm</b> 3,5
	<b>25 mm</b> 3
	<b>24 mm</b> 2,5
	<b>23 mm</b> 1,8

\* Le tagliatelle possono essere di spessori diversi.  
Per spessori superiori allo standard contattare l'Ufficio Commerciale

\* Tagliatelle can be manufactured with different thicknesses  
For not standard thickness contact Sales Depart.

## tonda bucata ○

 **58 mm** 2,6

 **62 mm** 4,5

 **68 mm** 10

## quadrata ■

 **506 mm** 1,6

 **507 mm** 2

 **508 mm** 2,2

 **508A mm** 3

## ovale ●

 **22 mm** 4x1,7

 **21 mm** 3,2x1,6

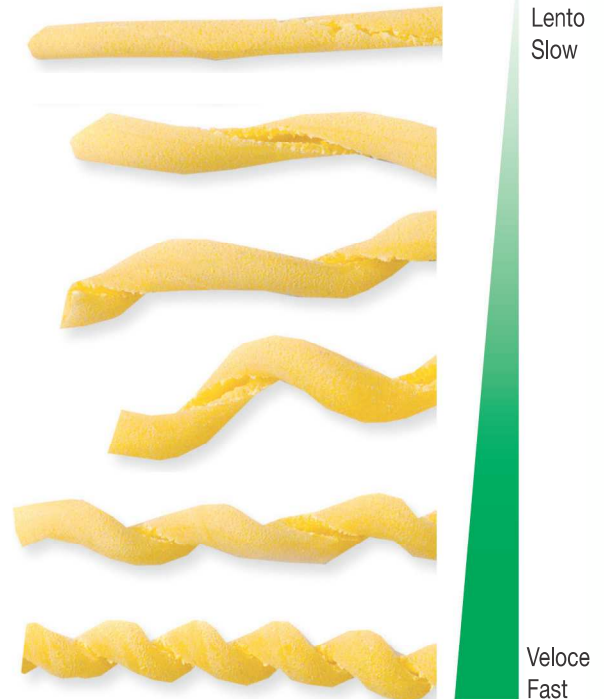
 **19 mm** 2,5x1,4

 **18 mm** 2x1,1

## formato speciale regionale

Special regional shape

**474** Trafila unica, a velocità regolabile  
Special die, adjustable speed



## tripoline/reginette

**39 mm** 9



**41 mm** 12



**50 mm** 20



**49 mm** 16



**48 mm** 12



**48A mm** 10





## Tabella riassuntiva

Summary table - Tableau récapitulatif

Übersichtstabelle - Cuadro recopilativo - Сводная таблица

✓ PTFE

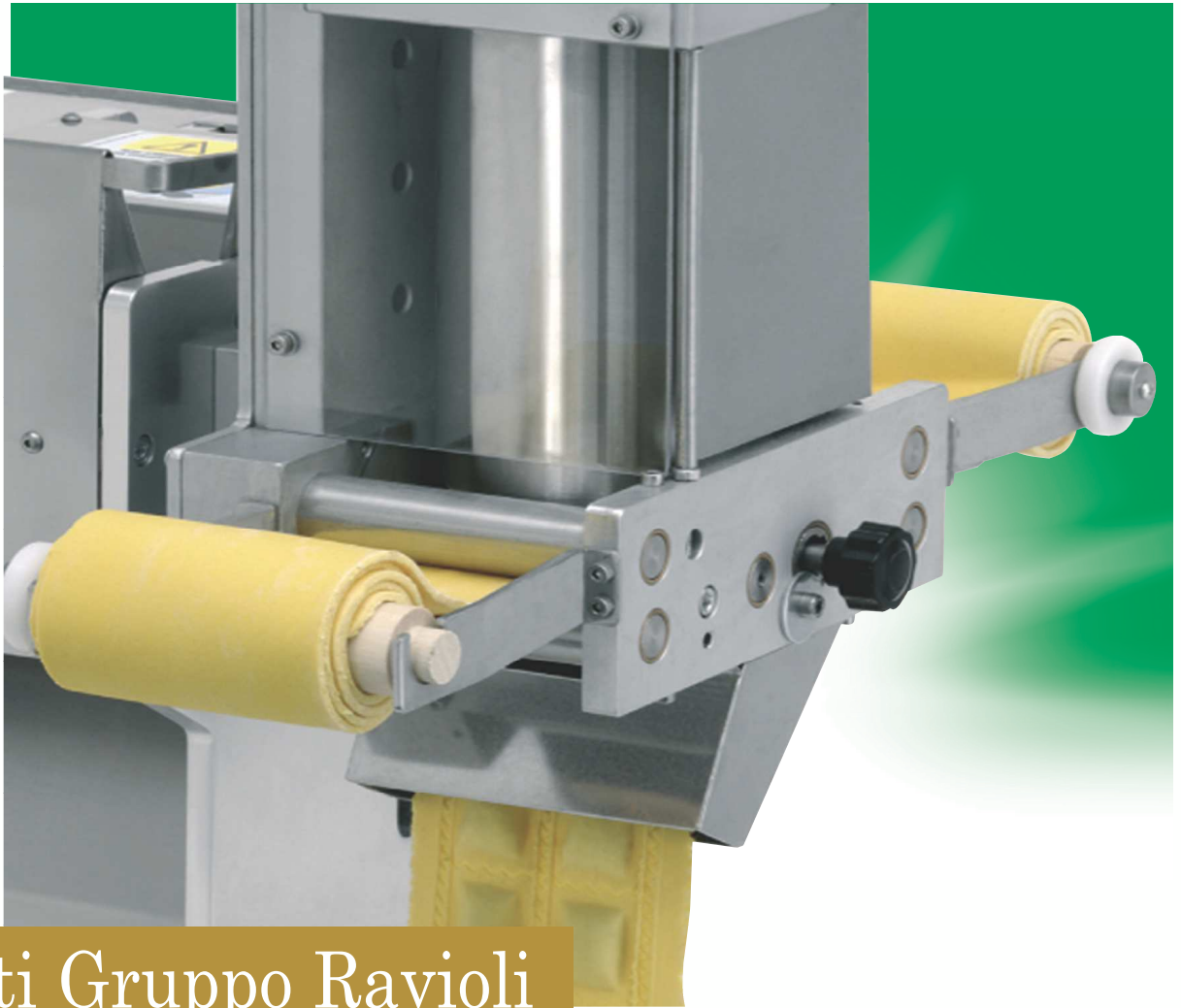
✓ Metallo

Codice Code Code Code Codigo КОД	Formato pasta Pasta Shape Forme de pate Format Formato ФОРМА	Dimensione (mm) Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm) Tamaño (mm) РАЗМЕР (mm)	DOLLY	P3	P6	P12	P30
3	Spaghetti	0,7	✓	✓	✓	✓	✓
4	Spaghetti	0,8	✓	✓	✓	✓	✓
5	Spaghetti	1	✓	✓	✓	✓	✓
6	Spaghetti	1,2	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
7	Spaghetti	1,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
8	Spaghetti	1,7	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
9	Spaghetti	1,9	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
10	Spaghetti	2,1	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
11	Spaghetti	2,3	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
12	Spaghetti	2,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
13	Spaghetti	2,7	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
15	Spaghetti	3	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
16	Spaghetti	3,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
18	Linguine	2x1,1	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
19	Linguine	2,5x1,4	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
21	Linguine	3,2x1,6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
22	Linguine	4x1,7	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
23	Tagliolini	1,8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
24	Tagliolini	2,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
25	Tagliolini	3	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
26	Tagliolini	3,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
27	Tagliatelle	4,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
28	Tagliatelle	6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
29	Fettuccine	8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
30	Fettuccine	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
31	Fettuccine	12	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
32	Pappardelle	14	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
33	Pappardelle	16	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
34	Pappardelle	19	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
35	Pappardelle	22	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
36	Lasagnette	25	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
39	Tripoline	9	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
41	Tripoline	12	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
48	Reginette	12	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
48A	Reginette	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
49	Reginette	16	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
50	Reginette	20	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
58	Bucatini/Sedanini lisci	2,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
60	Bucatini/Sedanini lisci	3,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
62	Bucatini/Sedanini lisci	4,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
63	Bucatini/Sedanini lisci	5,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
64	Sedanini lisci	6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
66	Tubi	8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
68	Ziti/Tubi	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
70	Tubi	13	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
71	Tubi	15	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
72	Tubi	17	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
73	Tubi	19	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
76	Cannelli/Paccheri lisci	25	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
78	Sedanini rigati	4,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
81	Sedanini rigati	6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
84	Sedanini rigati	8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
89	Rigatoni	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
98	Rigatoni	13	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
104	Rigatoni	16	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
107	Rigatoni	17	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
112	Tubi rigati	19	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓

Codice Code Code Code Codigo КОД	Formato pasta Pasta Shape Forme de pate Format Formato ФОРМА	Dimensione (mm) Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm) Tamaño (mm) РАЗМЕР (mm)	DOLLY	P3	P6	P12	P30
116	Tubi	23	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
124A	Tubi floreali	13	✓	✓	✓	✓	✓
127A	Tubi quadrati rigatii	9	✓	✓	✓	✓	✓
129	Tubi quadrati lisci	9	✓	✓	✓	✓	✓
131	Tubi esagonali lisci	11	✓	✓	✓	✓	✓
132	Tubi triangolari lisci	10	✓	✓	✓	✓	✓
135	Gramigna	2,3	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
137	Gramigna	2,9	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
138	Gramigna	3,2	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
140	Gramigna	3,8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
158	Curvi lisci	4	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
160	Curvi lisci	5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
161	Curvi lisci	6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
163	Curvi lisci	8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
165	Curvi lisci	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
166	Curvi lisci	12	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
168	Curvi rigati	5	✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
169	Curvi rigati	6	✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
171	Curvi rigati	8	✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
173	Curvi rigati	10	✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
174	Curvi rigati	12	✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
175	Curvi rigati	16	✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
218	Conchiglie lisce	18	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
219	Conchiglie lisce	20	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
220	Conchiglie lisce	23	✓	✓	✓	✓	✓
224	Conchiglie rigate	13	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
225	Conchiglie rigate	18	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
226	Conchiglie rigate	25	✓	✓	✓	✓	✓
227	Conchiglie rigate	30	✓	✓	✓	✓	✓
230	Pipe lisce	9	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
231	Pipe lisce	12	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
232	Pipe lisce	15	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
233	Pipe rigate	16	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
234	Pipe rigate	21	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
235	Gocce lisce	12	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
239	Gocce rigate	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
242	Gocce rigate	13	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
247	Grandine	3	✓	✓	✓	✓	✓
248	Grandine	4	✓	✓	✓	✓	✓
249	Grandine	5	✓	✓	✓	✓	✓
253	Cornetti	10	✓	✓	✓	✓	✓
265	Anelli	14	✓	✓	✓	✓	✓
269	Stelline	5,5	✓	✓	✓	✓	✓
270	Stelline	6,5	✓	✓	✓	✓	✓
273	Stelle	11	✓	✓	✓	✓	✓
284C	Fiori	10	✓	✓	✓	✓	✓
294	Riso piccolo	6	✓	✓	✓	✓	✓
295	Riso medio	8,5	✓	✓	✓	✓	✓
297	Riso grande	10	✓	✓	✓	✓	✓
309	Semi di mela	7	✓	✓	✓	✓	✓
315	Primiera	5,5	✓	✓	✓	✓	✓
346	Grandine	2,5	✓	✓	✓	✓	✓
352A	Animali	9	✓	✓	✓	✓	✓
356	Alfabeto	6,5	✓	✓	✓	✓	✓
356N	Numeri	6,5	✓	✓	✓	✓	✓
360	Quadrucchi	4,5	✓	✓	✓	✓	✓
361	Quadrucchi	6	✓	✓	✓	✓	✓
370	Fusilli (3 principi)	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
373	Fusilli (3 principi)	8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
373A	Fusilli (3 principi)	6,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓

Codice Code Code Kode Codigo КОД	Formato pasta Pasta Shape Forme de pate Format Formato ФОРМА	Dimensione (mm) Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm) Tamaño (mm) РАЗМЕР (mm)	DOLLY	P3	P6	P12	P30
374	Fusilli (2 principi)	13	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
378	Ruote rigate	16	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
379	Ruote rigate	26			✓✓	✓✓	✓✓
380	Ruote lisce	25			✓✓	✓✓	✓✓
382	Tortiglioni	6,5	✓	✓	✓	✓	✓
383	Tortiglioni	10	✓	✓	✓	✓	✓
385	Tortiglioni	13		✓	✓	✓	✓
390	Gnocchi	24		✓	✓✓	✓✓	✓✓
395	Fiori di loto	22			✓	✓	✓
395A	Cappello da cuoco	22			✓	✓	✓
399	Creste di gallo lisce	6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
400	Creste di gallo lisce	7	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
401	Creste di gallo rigate	8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
402	Creste di gallo rigate	10	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
404	Festonati	16			✓	✓	✓
412D	Gnocchi	43		✓	✓	✓	✓
413	Gnocchi rigati	25			✓	✓	✓
414	Trottole	12	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
415	Radiatori	24			✓✓	✓✓	✓✓
420	Gemelli	9	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
423	Grattini	4/5	✓	✓	✓	✓	✓
426	Gnocchetti sardi	19	✓	✓	✓	✓	✓
431	Gnocchetti sardi	11	✓	✓	✓	✓	✓
433	Radiatori	19	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
436	Spaccatelle	7	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
460	Trottole lisce	12	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
460A	Trottole rigate	12	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
461	Ricciutelle	15	✓	✓	✓	✓	✓
462	Conchiglioni	70		✓	✓	✓	✓
464	Caserecci	9	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
468	Fusilli (2 principi)	7	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
469	Fusilli (2 principi)	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
470B	Fusillone	19			✓	✓	✓
471A	Maccherotto	8			✓	✓	✓
472	Penne lisce	8	✓	✓	✓	✓	✓
473	Penne rigate	9	✓	✓	✓	✓	✓
506	Spaghetti alla chitarra	1,6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
507	Spaghetti alla chitarra	2	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
508	Spaghetti alla chitarra	2,2	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
508A	Spaghetti alla chitarra	3	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
510	Spaghettoni	4	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
511	Spaghettoni	5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
530	Pipe rigate	10,5			✓✓	✓✓	✓✓
531	Pipe rigate	13			✓✓	✓✓	✓✓
532	Pipe rigate	16	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
561	Cavatelli	19			✓	✓	✓
563	Gnocchetti sardi	24			✓	✓	✓
570	Gigli	14	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
571	Gigli rigati	10			✓	✓	✓
572	Ondine	12			✓	✓	✓
574	Orecchiette	22			✓	✓	✓
586	Rollini	20			✓	✓	✓
588E	Alberi di Natale	23			✓	✓	✓
595	Spighe	24			✓	✓	✓
598	Dollari	22			✓	✓	✓
598A	Biciclette	25			✓	✓	✓
805D	Birilli	23			✓	✓	✓
2002	Euro	24			✓	✓	✓





## Formati Gruppo Ravioli



Formati di ravioli realizzabili con il Gruppo Ravioli per P.NUOVA, Cilindri, P6 e P12  
(vedere catalogo Macchine Pasta)



Ravioli shapes to be produced on the Ravioli Unit for machines P.NUOVA, Cilindri, P6 and P12  
(see Macchine Pasta catalogue)



Formats de ravioli fabriqués sur le Groupe Ravioli des machines P.NUOVA, Cilindri, P6 et P12  
(voir le catalogue Machine Pasta)



Formaten für Ravioligruppe für Maschinen P.NUOVA, Cilindri, P6 und P12  
(sehen Katalog Macchine Pasta)



Tamano de raviolis, realizables sobre el Grupo Raviolis para las maquinas P.NUOVA, Cilindri, P6 y P12  
(consultese el catalogo Macchine Pasta)



Формы ravioli производимые на Насадке для ravioli для машин P.NUOVA, Cilindri, P6 и P12  
(см. каталог Macchine Pasta)

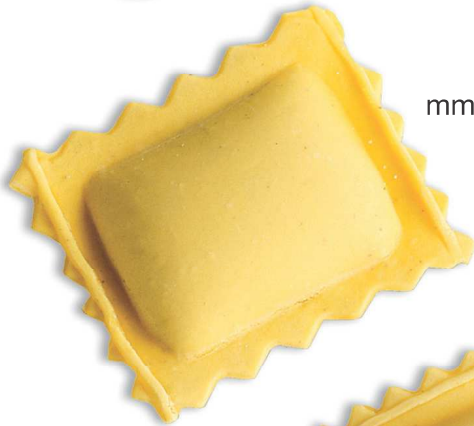


# Formati Gruppo Ravioli



mm 70x70

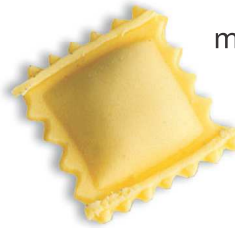
mm 72x47



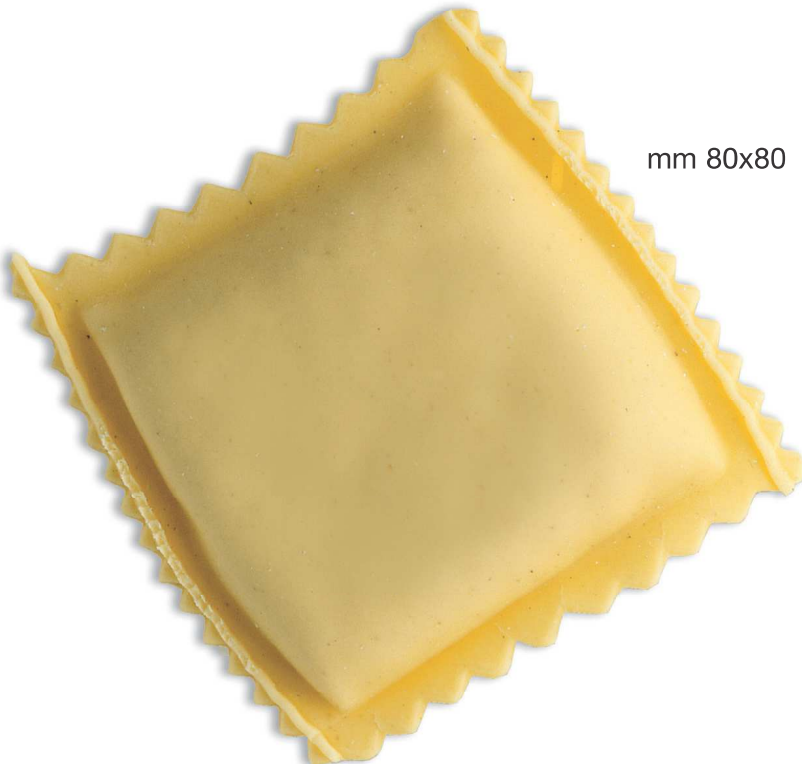
mm 40x50



mm 34x40



mm 20x20



mm 80x80




mm 34x95





## Trafile

 Le **trafile** si utilizzano sugli estrusori per produrre tutti i tipi di pasta corta e lunga, oltre alla sfoglia.

Le **trafile** sono realizzate completamente in metallo per ottenere una pasta più ruvida, oppure con inserti in PTFE per una pasta più lucida e trasparente.

Nelle pagine a seguire sono rappresentati i vari formati pasta ottenibili, con codice e misure (dove necessario), per aiutarvi nella scelta.



- Il pallino marrone accanto ad alcuni formati indica che la trafile è disponibile solo in **metallo**.







**Dies** are used on extruders to produce all kinds of long and short pasta shapes, in addition to pasta sheet. Dies can be supplied with or without PTFE inserts. PTFE inserts give pasta a smoother and more transparent surface, while without PTFE inserts you will get pasta with a rough surface.

In the following pages are shown the different available pasta shapes, with code and size (where needed), so to make your choice easier.

- The brown spot by some shapes means that the die is available only without PTFE inserts.



Les **Moules** sont utilisées avec les presses pour produire tout type de pâtes courtes ou longues, aussi bien que la feuille. Les moules sont réalisés avec ou sans filières en PTFE. Les filières en PTFE permettent d'obtenir des pâtes plus transparentes et lisses, tandis que sans PTFE les pâtes sont plus rugueuses.

Dans les pages suivantes, Vous trouvez les différents formats de pâtes obtenibles ; ils sont énumérés avec des codes et des mesures (où cela est nécessaire), pour Vous faciliter dans le choix.

- Le rond marron a cote de certains formats indique que le moule est disponible seulement sans filières en PTFE .



Die **Matrizen** für die Pressen dienen dazu, alle kurzen und langen Pastatypen herzustellen, außerdem Blätterteig. Matrizen können mit oder ohne PTFE Einsätze produziert. Matrizen mit PTFE Einsätzen produzieren glänzende und transparentere Nudeln, ohne PTFE Einsätze werden rauere Nudeln produziert.

Auf den folgenden Seiten werden die verschiedenen möglichen Pastaformate dargestellt, mit Codenummern und Abmessungen (wo nötig), um Ihnen bei der.

- Der braune Kreis neben einigen Formaten bedeutet, dass die Matrize nur ohne PTFE Einsätze erhältlich ist.



Los **moldes** se utilizan con las prensas para producir todos los modelos de pasta larga, corta y hojaldre. Se pueden hacer moldes con o sin teflon. Los moldes realizados en teflon permiten obtener una pasta brillante y transparente mientras los moldes sin teflon aseguran una pasta mas basta.

En las paginas siguientes estan rapresentados todos los modelos de moldes que se pueden hacer con cada uno su codigo y medidas para ayurdaos en la selección.

- El señal moreno puesto a lo lado de algunos moldes significa que aquel modelo solo se pueden hacer sin teflon.



## МАТРИЦЫ

Матрицы используются на прессах для производства всех видов макаронных изделий, включая лист теста. Матрицы сделаны без или с тефлоновыми вставками. Матрицы с тефлоновыми вставками производят макарон с гладкой поверхностью, а без тефлоновых вставок макароны имеют более шершавую поверхность.

Дальше показываются разные формы макаронных изделий, с указанием кода и размеров (по необходимости).

- Коричневый круглый знак около кода матрицы значит, что данная форма поставляется только без тефлоновых вставок.

# Pasta formati diversi

269●



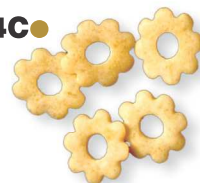
270●



273●



284C●



253●



423●



315●



265●



294



295



297



309●



360



361



346 mm 2,5



247 mm 3

248 mm 4



249 mm 5



356●



352A●



379



380



378



356N●



431●



426●



563●



561●



## Pasta formati speciali

472  
mm 8

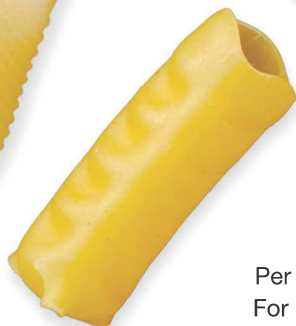
473  
mm 9



462  
mm 70



404



76 Pacchero mm 25  
(spessore pasta/pasta thickness mm 1,5)



Per formati pasta di grandi dimensioni contattare l'Ufficio Commerciale.  
For bigger diameters contact Sales Depart.



## Tabella riassuntiva

Summary table - Tableau récapitulatif

Übersichtstabelle - Cuadro recopilativo - Сводная таблица

✓ PTFE

✓ Metallo

Codice Code Code Kode Codigo КОД	Formato pasta Pasta Shape Forme de pate Format Formato ФОРМА	Dimensione (mm) Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm) Tamaño (mm) РАЗМЕР (mm)	DOLLY	P3	P6	P12	P30
3	Spaghetti	0,7	✓	✓	✓	✓	✓
4	Spaghetti	0,8	✓	✓	✓	✓	✓
5	Spaghetti	1	✓	✓	✓	✓	✓
6	Spaghetti	1,2	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
7	Spaghetti	1,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
8	Spaghetti	1,7	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
9	Spaghetti	1,9	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
10	Spaghetti	2,1	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
11	Spaghetti	2,3	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
12	Spaghetti	2,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
13	Spaghetti	2,7	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
15	Spaghetti	3	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
16	Spaghetti	3,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
18	Linguine	2x1,1	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
19	Linguine	2,5x1,4	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
21	Linguine	3,2x1,6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
22	Linguine	4x1,7	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
23	Tagliolini	1,8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
24	Tagliolini	2,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
25	Tagliolini	3	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
26	Tagliolini	3,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
27	Tagliatelle	4,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
28	Tagliatelle	6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
29	Fettuccine	8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
30	Fettuccine	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
31	Fettuccine	12	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
32	Pappardelle	14	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
33	Pappardelle	16	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
34	Pappardelle	19	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
35	Pappardelle	22	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
36	Lasagnette	25	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
39	Tripoline	9	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
41	Tripoline	12	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
48	Reginette	12	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
48A	Reginette	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
49	Reginette	16	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
50	Reginette	20	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
58	Bucatini/Sedanini lisci	2,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
60	Bucatini/Sedanini lisci	3,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
62	Bucatini/Sedanini lisci	4,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
63	Bucatini/Sedanini lisci	5,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
64	Sedanini lisci	6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
66	Tubi	8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
68	Ziti/Tubi	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
70	Tubi	13	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
71	Tubi	15	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
72	Tubi	17	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
73	Tubi	19	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
76	Cannelli/Paccheri lisci	25	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
78	Sedanini rigati	4,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
81	Sedanini rigati	6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
84	Sedanini rigati	8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
89	Rigatoni	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
98	Rigatoni	13	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
104	Rigatoni	16	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
107	Rigatoni	17	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
112	Tubi rigati	19	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓


Codice Code Code Code Codigo КОД	Formato pasta Pasta Shape Forme de pate Format Formato ФОРМА	Dimensione (mm) Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm) Tamaño (mm) РАЗМЕР (mm)	DOLLY	P3	P6	P12	P30
116	Tubi	23	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
124A	Tubi floreali	13	✓	✓	✓	✓	✓
127A	Tubi quadrati rigatii	9	✓	✓	✓	✓	✓
129	Tubi quadrati lisci	9	✓	✓	✓	✓	✓
131	Tubi esagonali lisci	11	✓	✓	✓	✓	✓
132	Tubi triangolari lisci	10	✓	✓	✓	✓	✓
135	Gramigna	2,3	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
137	Gramigna	2,9	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
138	Gramigna	3,2	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
140	Gramigna	3,8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
158	Curvi lisci	4	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
160	Curvi lisci	5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
161	Curvi lisci	6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
163	Curvi lisci	8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
165	Curvi lisci	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
166	Curvi lisci	12	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
168	Curvi rigati	5	✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
169	Curvi rigati	6	✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
171	Curvi rigati	8	✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
173	Curvi rigati	10	✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
174	Curvi rigati	12	✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
175	Curvi rigati	16	✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
218	Conchiglie lisce	18	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
219	Conchiglie lisce	20	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
220	Conchiglie lisce	23	✓	✓	✓	✓	✓
224	Conchiglie rigate	13	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
225	Conchiglie rigate	18	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
226	Conchiglie rigate	25	✓	✓	✓	✓	✓
227	Conchiglie rigate	30	✓	✓	✓	✓	✓
230	Pipe lisce	9	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
231	Pipe lisce	12	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
232	Pipe lisce	15	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
233	Pipe rigate	16	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
234	Pipe rigate	21	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
235	Gocce lisce	12	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
239	Gocce rigate	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
242	Gocce rigate	13	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
247	Grandine	3	✓	✓	✓	✓	✓
248	Grandine	4	✓	✓	✓	✓	✓
249	Grandine	5	✓	✓	✓	✓	✓
253	Cornetti	10	✓	✓	✓	✓	✓
265	Anelli	14	✓	✓	✓	✓	✓
269	Stelline	5,5	✓	✓	✓	✓	✓
270	Stelline	6,5	✓	✓	✓	✓	✓
273	Stelle	11	✓	✓	✓	✓	✓
284C	Fiori	10	✓	✓	✓	✓	✓
294	Riso piccolo	6	✓	✓	✓	✓	✓
295	Riso medio	8,5	✓	✓	✓	✓	✓
297	Riso grande	10	✓	✓	✓	✓	✓
309	Semi di mela	7	✓	✓	✓	✓	✓
315	Primiera	5,5	✓	✓	✓	✓	✓
346	Grandine	2,5	✓	✓	✓	✓	✓
352A	Animali	9	✓	✓	✓	✓	✓
356	Alfabeto	6,5	✓	✓	✓	✓	✓
356N	Numeri	6,5	✓	✓	✓	✓	✓
360	Quadrucchi	4,5	✓	✓	✓	✓	✓
361	Quadrucchi	6	✓	✓	✓	✓	✓
370	Fusilli (3 principi)	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
373	Fusilli (3 principi)	8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
373A	Fusilli (3 principi)	6,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓


Codice Code Code Kode Codigo КОД	Formato pasta Pasta Shape Forme de pate Format Formato ФОРМА	Dimensione (mm) Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm) Tamaño (mm) РАЗМЕР (mm)	DOLLY	P3	P6	P12	P30
374	Fusilli (2 principi)	13	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
378	Ruote rigate	16	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
379	Ruote rigate	26			✓✓	✓✓	✓✓
380	Ruote lisce	25			✓✓	✓✓	✓✓
382	Tortiglioni	6,5	✓	✓	✓	✓	✓
383	Tortiglioni	10	✓	✓	✓	✓	✓
385	Tortiglioni	13		✓	✓	✓	✓
390	Gnocchi	24		✓	✓✓	✓✓	✓✓
395	Fiori di loto	22			✓	✓	✓
395A	Cappello da cuoco	22			✓	✓	✓
399	Creste di gallo lisce	6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
400	Creste di gallo lisce	7	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
401	Creste di gallo rigate	8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
402	Creste di gallo rigate	10	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
404	Festonati	16			✓	✓	✓
412D	Gnocchi	43		✓	✓	✓	✓
413	Gnocchi rigati	25			✓	✓	✓
414	Trottole	12	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
415	Radiatori	24			✓✓	✓✓	✓✓
420	Gemelli	9	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
423	Grattini	4/5	✓	✓	✓	✓	✓
426	Gnocchetti sardi	19	✓	✓	✓	✓	✓
431	Gnocchetti sardi	11	✓	✓	✓	✓	✓
433	Radiatori	19	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
436	Spaccatelle	7	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
460	Trottole lisce	12	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
460A	Trottole rigate	12	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
461	Ricciutelle	15	✓	✓	✓	✓	✓
462	Conchiglioni	70		✓	✓	✓	✓
464	Caserecci	9	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
468	Fusilli (2 principi)	7	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
469	Fusilli (2 principi)	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
470B	Fusillone	19			✓	✓	✓
471A	Maccherotto	8			✓	✓	✓
472	Penne lisce	8	✓	✓	✓	✓	✓
473	Penne rigate	9	✓	✓	✓	✓	✓
506	Spaghetti alla chitarra	1,6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
507	Spaghetti alla chitarra	2	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
508	Spaghetti alla chitarra	2,2	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
508A	Spaghetti alla chitarra	3	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
510	Spaghettoni	4	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
511	Spaghettoni	5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
530	Pipe rigate	10,5			✓✓	✓✓	✓✓
531	Pipe rigate	13			✓✓	✓✓	✓✓
532	Pipe rigate	16	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
561	Cavatelli	19			✓	✓	✓
563	Gnocchetti sardi	24			✓	✓	✓
570	Gigli	14	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
571	Gigli rigati	10			✓	✓	✓
572	Ondine	12			✓	✓	✓
574	Orecchiette	22			✓	✓	✓
586	Rollini	20			✓	✓	✓
588E	Alberi di Natale	23			✓	✓	✓
595	Spighe	24			✓	✓	✓
598	Dollari	22			✓	✓	✓
598A	Biciclette	25			✓	✓	✓
805D	Birilli	23			✓	✓	✓
2002	Euro	24			✓	✓	✓








## Gnocchi


 Gli **gnocchi** sono prodotti con le apposite macchine e gruppi accessori. Lo gnocco standard si ottiene con stampo avente fori di diametro mm 17; le "chicche" si ottengono con stampi aventi fori di diametro mm 14 oppure mm 12.

 Gnocchi are produced by the relevant machines and/or accessories. The standard gnocchi shape is obtained by a mould having holes with a 17 mm. diameter; chicche (small gnocchi) are obtained by different moulds with holes having a diameter of 12 or 14 mm.

 Les gnocchi sont produits avec les machines appropriées et les groupes accessoires. Les gnocchi standard se produisent grâce à un moule qui a des trous avec diamètre 17 mm ; les gnocchi plus petits se produisent grâce à des moules qui ont des trous avec un diamètre de 14 mm. ou de 12 mm.

 Gnocchi werden mit eigens dafür vorgesehenen Maschinen und Zubehörgruppen hergestellt. Für den Standard-Gnocco ist eine Matrize vorgesehen, deren Öffnungen einen Durchmesser von 17 mm haben; für die kleineren „Leckerbissen“ gibt es Matrizen mit Öffnungen von 14 oder 12 mm Durchmesser.

 Los **ñoquis** se pueden producir con la máquinas apropiadas incluso los grupos accesorios. El tamaño estándar tiene un diámetro de 17 mm mientras que se pueden obtener ñoquis más pequeños con diámetro de 14mm o de 12mm.

 Ньокки производятся на специальных машинах и насадках. Диаметр стандартного продукта - мм 17; путём специальных штампов можно произвести ньокки меньшего диаметра (мм 14 или мм 12)






# La Monferrina

macchine per pasta machines

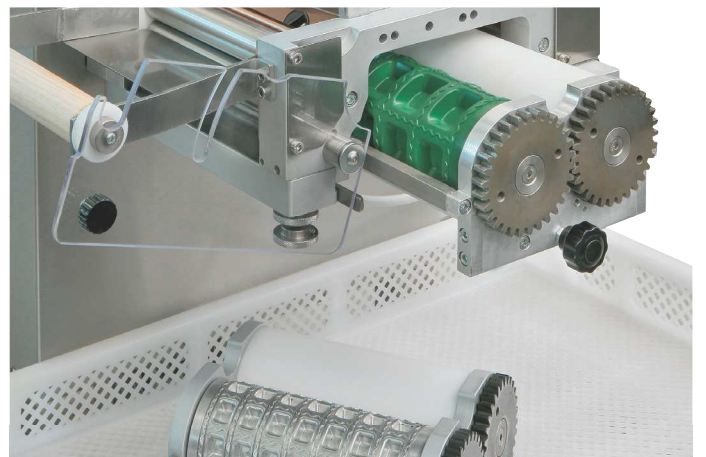


## Stampi

 Gli **stampi** utilizzati sulle macchine raviolatrici La Monferrina sono realizzati in alluminio anodizzato e poi teflonato. L'inserimento degli stampi nelle macchine è semplice e veloce. Gli stampi sono, inoltre, smontabili per una perfetta pulizia.

Nelle pagine a seguire sono rappresentati i vari formati ravioli ottenibili, con codice e misure per aiutarvi nella scelta.

A pagina 22, infine, la tabella riassuntiva dei dati tecnici.





The **moulds** used on the ravioli machines of LA MONFERRINA are made of anodized aluminium and then teflon coated. The mould change is simple and easy. In addition, moulds are easy to disassemble for a perfect cleaning. In the following pages are shown all available ravioli shapes, with code and size to make your choice easier.

On page 22, you'll find a table with all technical details



Les **moules** qui sont utilisés sur les Machines à Ravioli La Monferrina sont réalisés en aluminium anodisé qui a été ensuite téflonné.

L'introduction des moules dans les machines est simple et rapide. Les moules sont complètement amovibles pour un nettoyage parfait.

Dans les pages suivantes Vous trouvez les différents formats de Ravioli obtenibles ; ils sont énumérés avec des codes et des mesures pour Vous faciliter dans le choix.

A la page 22, enfin, Vous pouvez voir un tableau récapitulatif des données techniques.



Die **Matrizen** für die Ravioli-Maschine von La Monferrina sind aus anodisiertem Aluminium und dann mit Teflon überzogen.

Das Einsetzen der Matrizen in die Maschinen ist einfach und schnell. Die Matrizen sind außerdem zerlegbar und können so gründlich gereinigt werden.

Auf den folgenden Seiten sind die verschiedenen möglichen Ravioliformate dargestellt, mit Codenummern und Abmessungen, um Ihnen bei der Auswahl behilflich zu sein.

Zum Schluss finden Sie auf Seite 22 eine zusammenfassende Tabelle mit den technischen Daten.



Los **moldes** que se utilizan en las máquinas para hacer ravioli La Monferrina, son realizados íntegramente en aluminio anodizado y teflonado.

El uso de los moldes con las máquinas es sencillo y eficiente. Los moldes además se pueden desmontar para facilitar la limpieza y el mantenimiento.

En las páginas siguientes hay representados todos los tamaños realizables con su código y medidas para ayudaros en la selección.

En la página 22 hay un resumen de todos los datos técnicos.



### ШТАМПЫ

Штампы, использованы на наших машинах для производства ravioli, сделаны из анодированного алюминия, потом покрыты тефлоном.

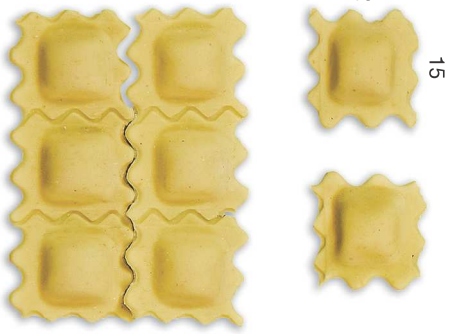
Штампы быстро и легко вставляются в машины и разбираются для очистки.

Дальше показываются разные форматы ravioli, с указанием кода и размеров.

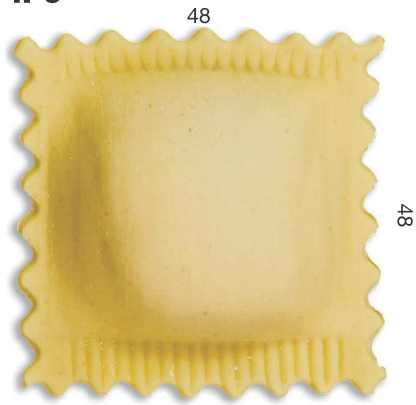
На странице 22 можно найти таблицу технических данных.

# Ravioli

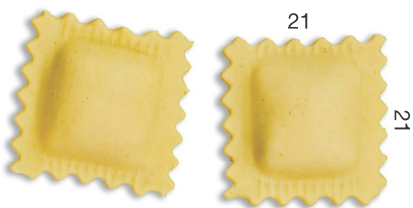
n°1



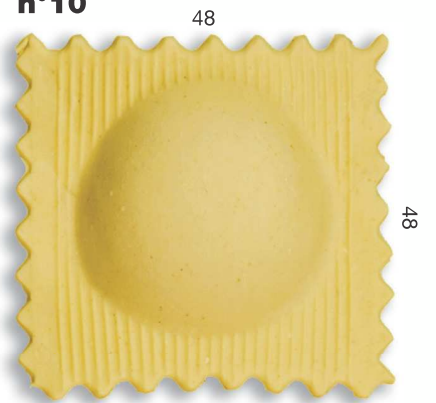
n°9



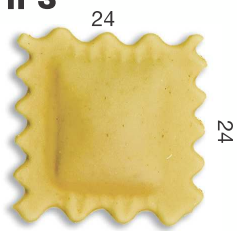
n°2



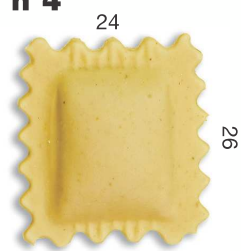
n°10



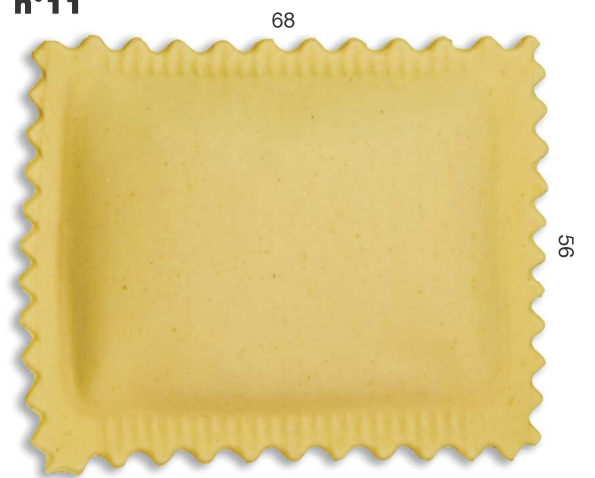
n°3



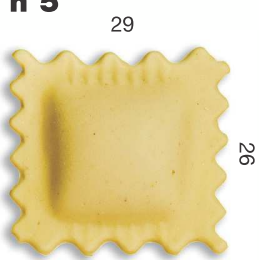
n°4



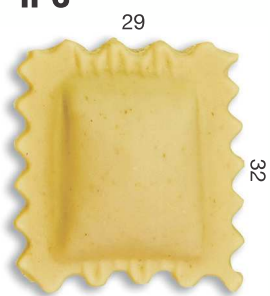
n°11



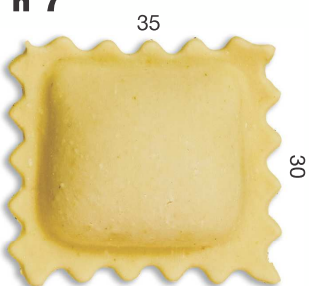
n°5



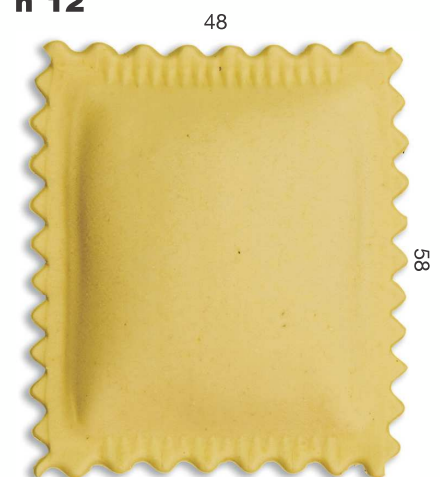
n°6



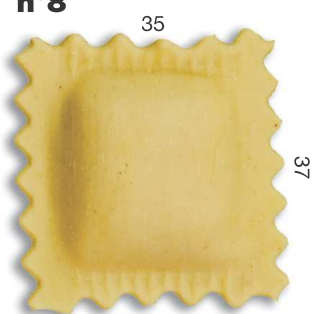
n°7



n°12



n°8





**n°13**



**n°16**



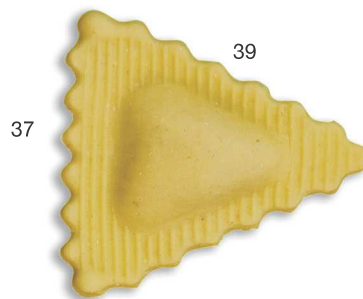
**n°17**



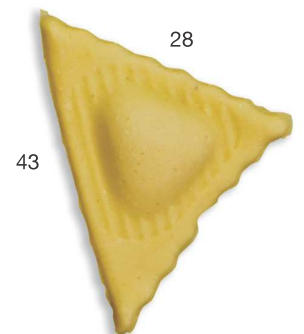
**n°14**



**n°18**



**n°19**



**n°15**

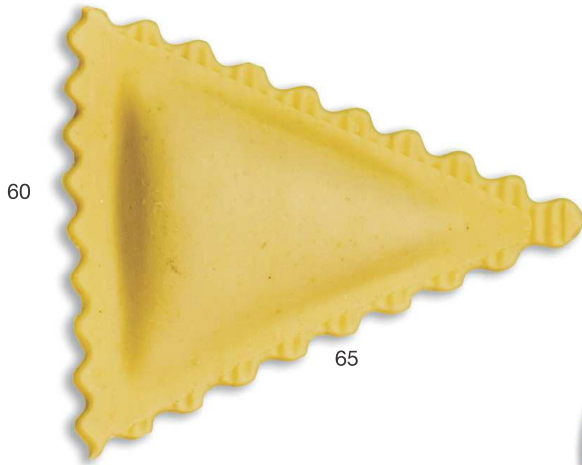


**n°20**

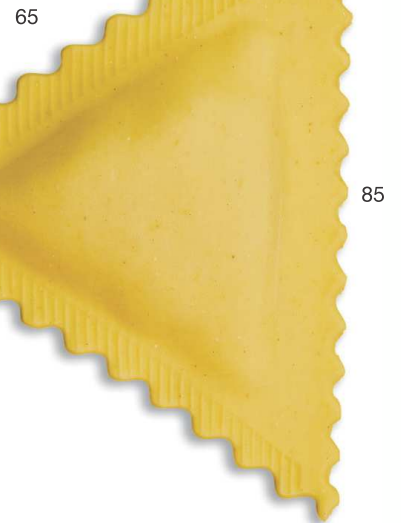


# Ravioli

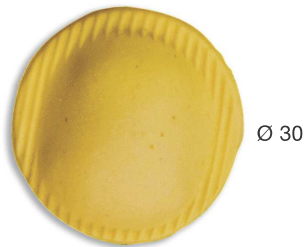
**n°21**



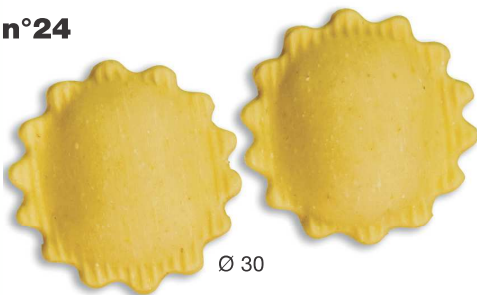
**n°22**



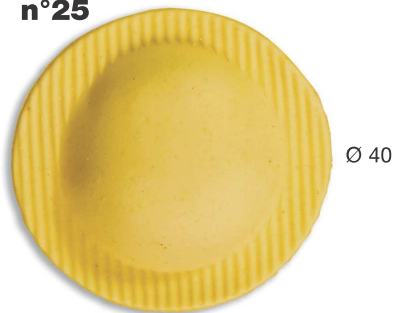
**n°23**



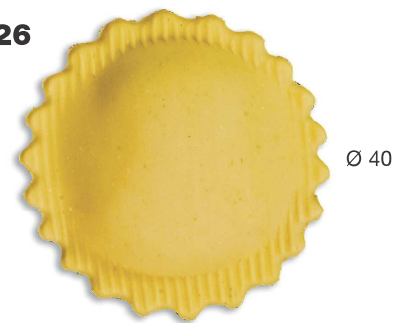
**n°24**



**n°25**



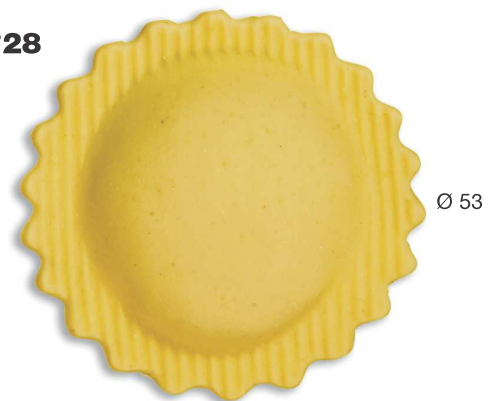
**n°26**



**n°27**



**n°28**



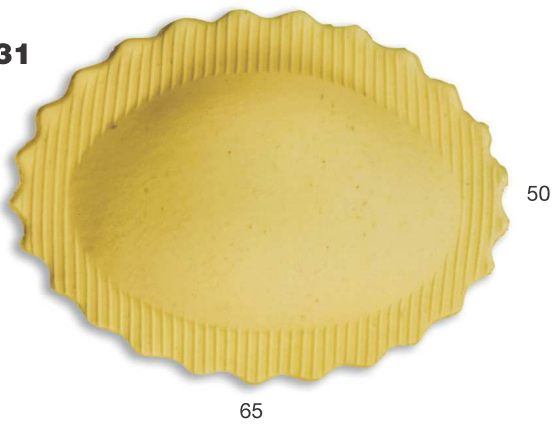
**n°29**



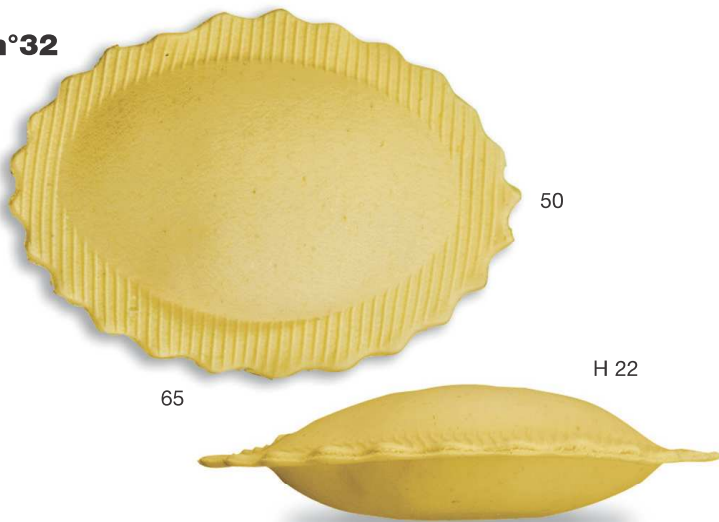
**n°30**



**n°31**



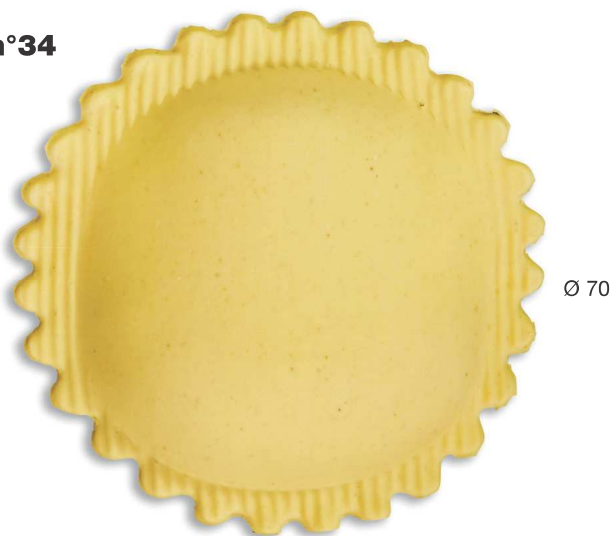
**n°32**



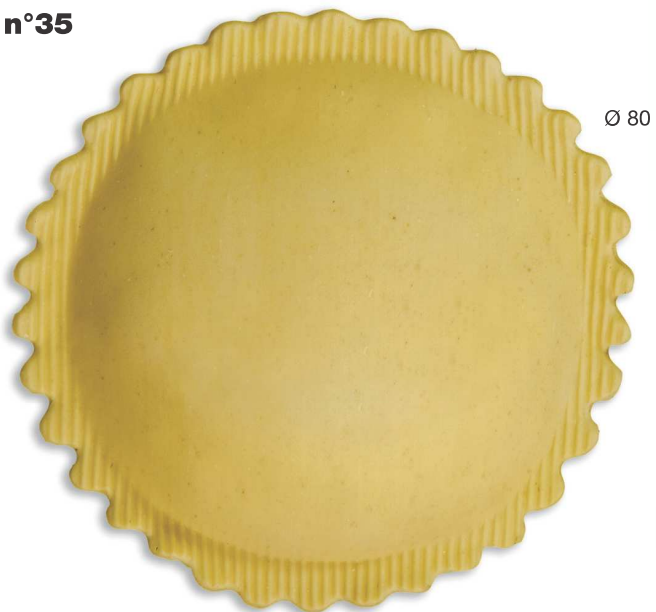
**n°33**



**n°34**



**n°35**



**n°36**





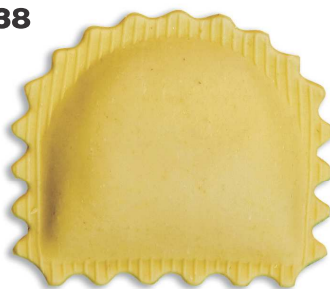
# Ravioli

**n°37**



98

**n°38**

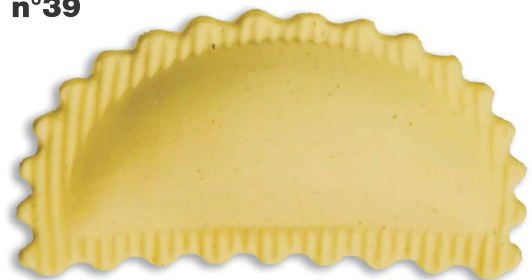


36

80

42

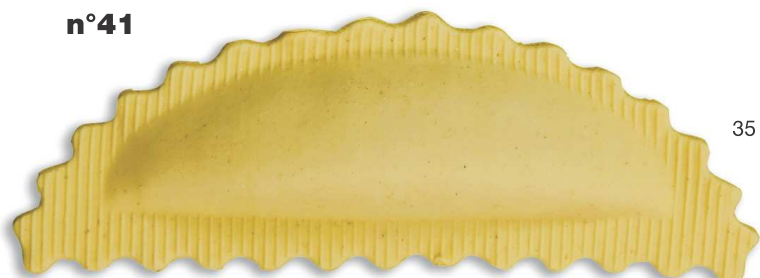
**n°39**



36

66

**n°41**



35

100

**n°40**



46

66

**n°43**



45

100

**n°42**



48

78

**n°44**



80

100

26



# Ravioli

## Dati tecnici

Technical Data - Données Techniques - Technische Angaben  
 Datos Técnicos - Технические данные

Formato	Pezzi sulla circonferenza	Pezzi sulla larghezza	Peso	Dimensioni
Shape	Pieces on circumference	Pieces on width	Weight	Sizes
Format	Pièces sur la circonférence	Pièces sur la largeur	Poids	Dimensions
Format	Stücke auf Umfang	Stücke auf Breite	Gewicht	Abmessungen
Formatos	Numero de raviolos en el rodillo	Numero de raviolos en la anchura	Peso	Dimensiones/Tamaño
Формат	Шт. по окружности	Шт. по ширине	Вес	Размеры
N°	N°	N°	kg	mm
1	13	9	0,5	15x15
2	9	7	1,2	21x21
3	8	6	1,9	24x24
4	7	6	2,1	24x26
5	7	5	2,8	29x26
6	6	5	3	29x32
7	6	4	5	35x30
8	5	4	5,5	35x37
9	4	3	13	48x48
10	4	3	12	48x48
11	3	2	25	68x56
12	3	3	14	48x58
13	3	4	8,5	35x58
14	2	2	44	85x68
15	2	1	78	90x84
16	2	4	17	35x90
17	2	4	17	35x90
18	7	3	3,4	37x39
19	8	4	2,6	43x28
20	6	4	4	35x54
21	6	2	11,5	60x65
22	4	2	20	85x65
23	5	4	4	Ø30
24	5	4	4	Ø30
25	4	3	8	Ø40
26	4	3	8	Ø40
27	3	2	16	Ø53
28	3	2	16	Ø53
29	3	2	23	Ø53 - h22*
30	3	2	6	Ø53
31	3	2	19	65x50
32	3	2	26	65x50 - h22*
33	2	2	20	Ø70
34	2	2	20	Ø70
35	2	1	38	Ø80
36	2	1	60	98x80
37	2	1	60	98x80
38	4	3	8,5	42x36
39	4	2	12,5	66x36
40	3	2	25	66x46
41	4	1	16	100x35
42	3	1	29	78x48
43	3	1	36	100x45
44	2	1	65	100x80
45	4	3	7	47x36
46	3	1	32	80x57
47	3	3	9	47x47
48	3	2	17,5	42x60
49	3	2	13,5	62x52
50	3	3	8,2	45x52
51	3	2	10	50x50
52	4	3	7	38x34
53	3	2	16,5	52x48
54	3	3	8,4	50x41
55	3	2	13,5	59x55


\* doppia pancia

# La Monferrina

macchine per pasta machines

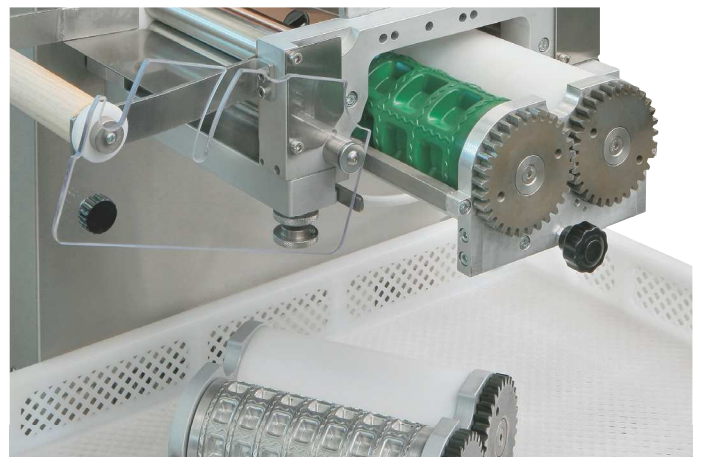


## Stampi

 Gli **stampi** utilizzati sulle macchine raviolatrici La Monferrina sono realizzati in alluminio anodizzato e poi teflonato. L'inserimento degli stampi nelle macchine è semplice e veloce. Gli stampi sono, inoltre, smontabili per una perfetta pulizia.

Nelle pagine a seguire sono rappresentati i vari formati ravioli ottenibili, con codice e misure per aiutarvi nella scelta.

A pagina 22, infine, la tabella riassuntiva dei dati tecnici.





The **moulds** used on the ravioli machines of LA MONFERRINA are made of anodized aluminium and then teflon coated. The mould change is simple and easy. In addition, moulds are easy to disassemble for a perfect cleaning. In the following pages are shown all available ravioli shapes, with code and size to make your choice easier.

On page 22, you'll find a table with all technical details



Les **moules** qui sont utilisés sur les Machines à Ravioli La Monferrina sont réalisés en aluminium anodisé qui a été ensuite téflonné.

L'introduction des moules dans les machines est simple et rapide. Les moules sont complètement amovibles pour un nettoyage parfait.

Dans les pages suivantes Vous trouvez les différents formats de Ravioli obtenibles ; ils sont énumérés avec des codes et des mesures pour Vous faciliter dans le choix.

A la page 22, enfin, Vous pouvez voir un tableau récapitulatif des données techniques.



Die **Matrizen** für die Ravioli-Maschine von La Monferrina sind aus anodisiertem Aluminium und dann mit Teflon überzogen.

Das Einsetzen der Matrizen in die Maschinen ist einfach und schnell. Die Matrizen sind außerdem zerlegbar und können so gründlich gereinigt werden.

Auf den folgenden Seiten sind die verschiedenen möglichen Ravioliformate dargestellt, mit Codenummern und Abmessungen, um Ihnen bei der Auswahl behilflich zu sein.

Zum Schluss finden Sie auf Seite 22 eine zusammenfassende Tabelle mit den technischen Daten.



Los **moldes** que se utilizan en las máquinas para hacer ravioli La Monferrina, son realizados íntegramente en aluminio anodizado y teflonado.

El uso de los moldes con las máquinas es sencillo y eficiente. Los moldes además se pueden desmontar para facilitar la limpieza y el mantenimiento.

En las páginas siguientes hay representados todos los tamaños realizables con su código y medidas para ayudaros en la selección.

En la página 22 hay un resumen de todos los datos técnicos.



#### **ШТАМПЫ**

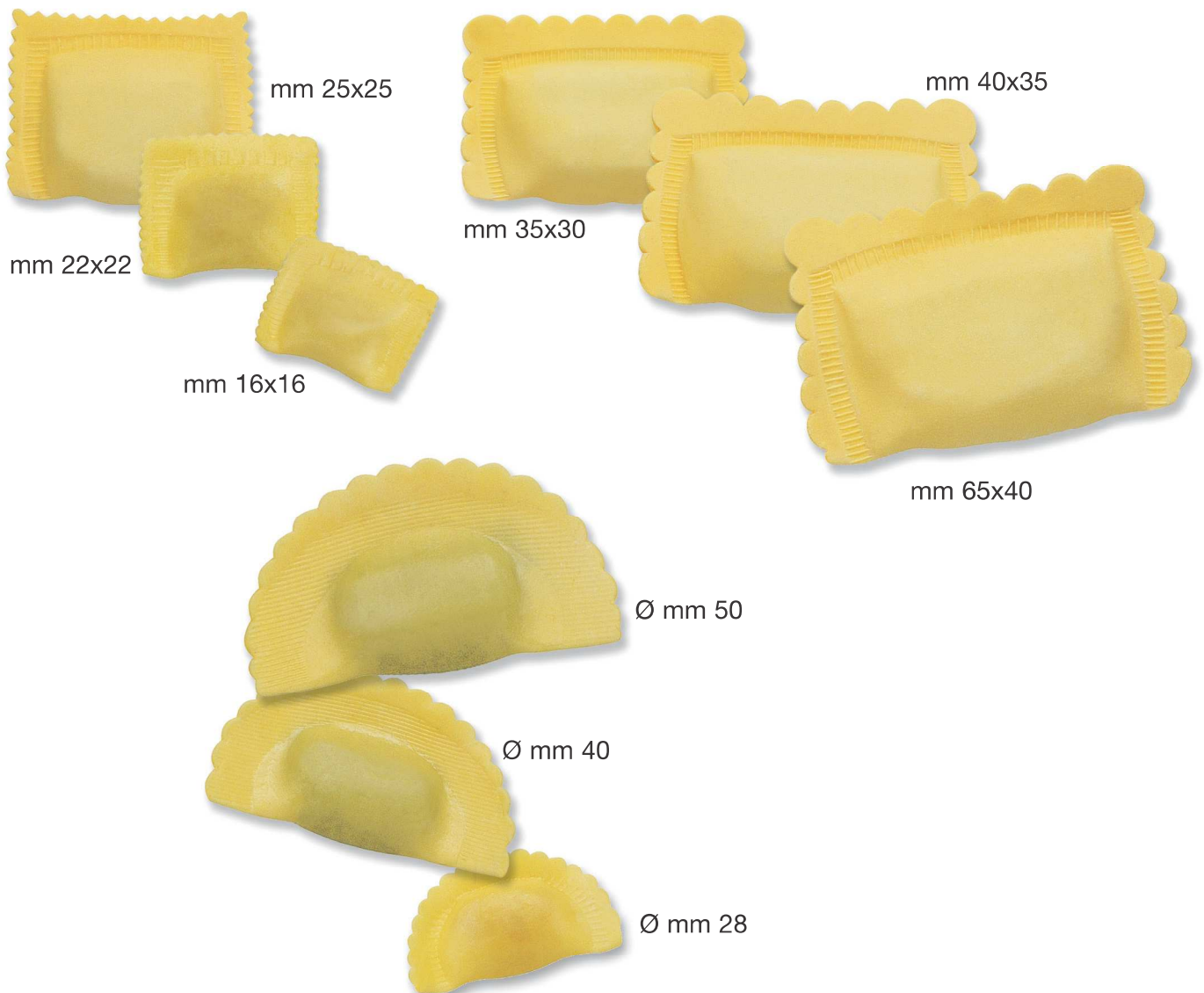
Штампы, использованы на наших машинах для производства ravioli, сделаны из анодированного алюминия, потом покрыты тефлоном.

Штампы быстро и легко вставляются в машины и разбираются для очистки.

Дальше показываются разные форматы ravioli, с указанием кода и размеров.

На странице 22 можно найти таблицу технических данных.

# Ravioli sfoglia singola



## Produzione oraria macchine per ravioli a sfoglia singola

Single sheet ravioli production

Production de ravioli a une feuille

Produccion de raviolis de una hoja

Herstellung Ravioli aus einzelmem Teigblatt

Производительность ravioli из одного листа

Macchina  
Machine  
Машина

**RC140 ravioli**

20/45 Kg/h (tutti i formati) (все форматы)

**RC265 ravioli**

45/120 Kg/h (tutti i formati) (все форматы)




# La Monferrina

macchine per pasta machines

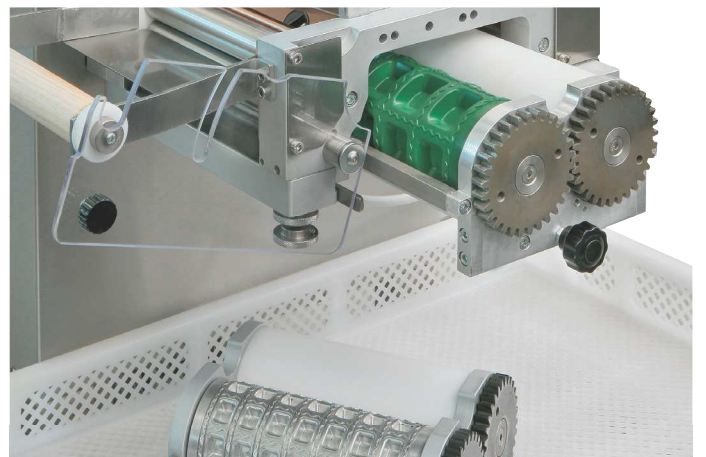


## Stampi

 Gli **stampi** utilizzati sulle macchine raviolatrici La Monferrina sono realizzati in alluminio anodizzato e poi teflonato. L'inserimento degli stampi nelle macchine è semplice e veloce. Gli stampi sono, inoltre, smontabili per una perfetta pulizia.

Nelle pagine a seguire sono rappresentati i vari formati ravioli ottenibili, con codice e misure per aiutarvi nella scelta.

A pagina 22, infine, la tabella riassuntiva dei dati tecnici.





The **moulds** used on the ravioli machines of LA MONFERRINA are made of anodized aluminium and then teflon coated. The mould change is simple and easy. In addition, moulds are easy to disassemble for a perfect cleaning. In the following pages are shown all available ravioli shapes, with code and size to make your choice easier.

On page 22, you'll find a table with all technical details



Les **moules** qui sont utilisés sur les Machines à Ravioli La Monferrina sont réalisés en aluminium anodisé qui a été ensuite téflonné.

L'introduction des moules dans les machines est simple et rapide. Les moules sont complètement amovibles pour un nettoyage parfait.

Dans les pages suivantes Vous trouvez les différents formats de Ravioli obtenibles ; ils sont énumérés avec des codes et des mesures pour Vous faciliter dans le choix.

A la page 22, enfin, Vous pouvez voir un tableau récapitulatif des données techniques.



Die **Matrizen** für die Ravioli-Maschine von La Monferrina sind aus anodisiertem Aluminium und dann mit Teflon überzogen.

Das Einsetzen der Matrizen in die Maschinen ist einfach und schnell. Die Matrizen sind außerdem zerlegbar und können so gründlich gereinigt werden.

Auf den folgenden Seiten sind die verschiedenen möglichen Ravioliformate dargestellt, mit Codenummern und Abmessungen, um Ihnen bei der Auswahl behilflich zu sein.

Zum Schluss finden Sie auf Seite 22 eine zusammenfassende Tabelle mit den technischen Daten.



Los **moldes** que se utilizan en las máquinas para hacer ravioli La Monferrina, son realizados íntegramente en aluminio anodizado y teflonado.

El uso de los moldes con las máquinas es sencillo y eficiente. Los moldes además se pueden desmontar para facilitar la limpieza y el mantenimiento.

En las páginas siguientes hay representados todos los tamaños realizables con su código y medidas para ayudaros en la selección.

En la página 22 hay un resumen de todos los datos técnicos.



### ШТАМПЫ

Штампы, использованы на наших машинах для производства ravioli, сделаны из анодированного алюминия, потом покрыты тефлоном.

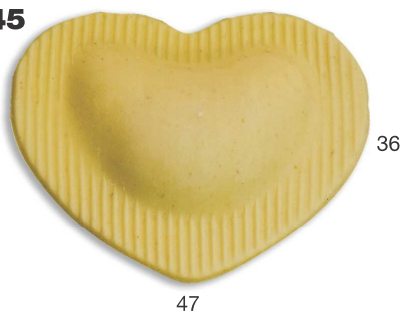
Штампы быстро и легко вставляются в машины и разбираются для очистки.

Дальше показываются разные форматы ravioli, с указанием кода и размеров.

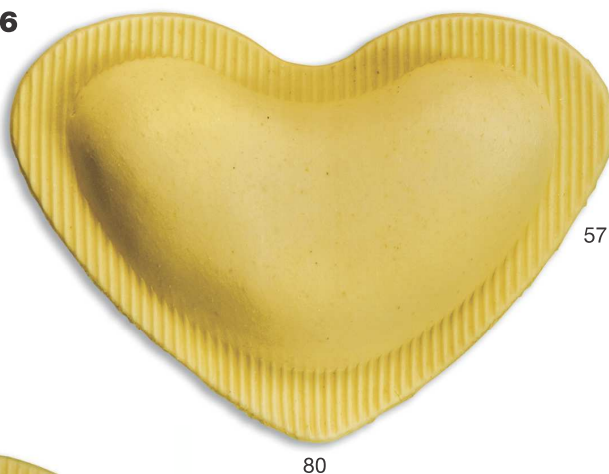
На странице 22 можно найти таблицу технических данных.

# Ravioli speciali

n°45



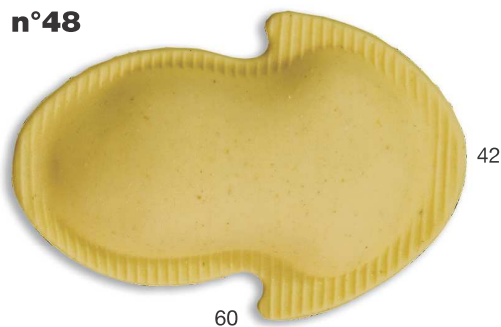
n°46



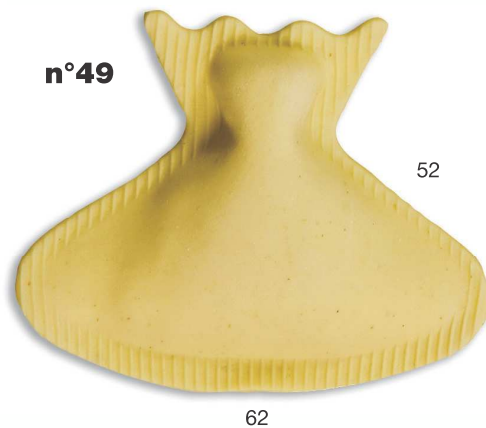
n°47



n°48



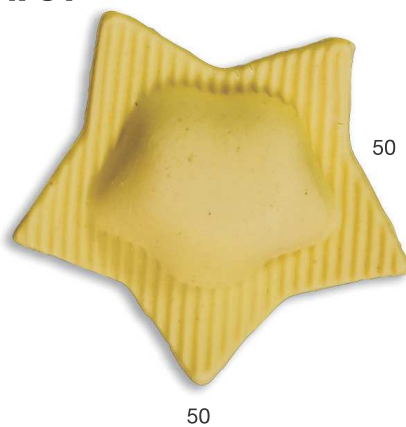
n°49



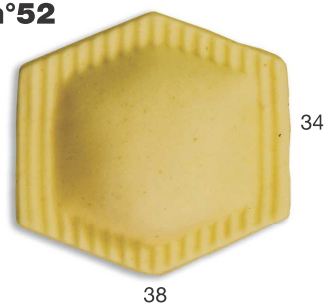
n°50



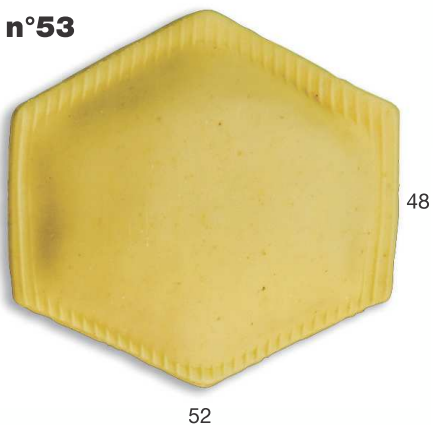
n°51



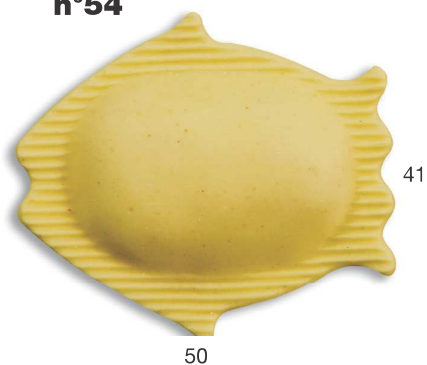
n°52



n°53



n°54



n°55





# Ravioli

## Dati tecnici

Technical Data - Données Techniques - Technische Angaben  
 Datos Técnicos - Технические данные

Formato	Pezzi sulla circonferenza	Pezzi sulla larghezza	Peso	Dimensioni
Shape	Pieces on circumference	Pieces on width	Weight	Sizes
Format	Pièces sur la circonférence	Pièces sur la largeur	Poids	Dimensions
Format	Stücke auf Umfang	Stücke auf Breite	Gewicht	Abmessungen
Formatos	Numero de raviolos en el rodillo	Numero de raviolos en la anchura	Peso	Dimensiones/Tamaño
Формат	Шт. по окружности	Шт. по ширине	Вес	Размеры
N°	N°	N°	kg	mm
1	13	9	0,5	15x15
2	9	7	1,2	21x21
3	8	6	1,9	24x24
4	7	6	2,1	24x26
5	7	5	2,8	29x26
6	6	5	3	29x32
7	6	4	5	35x30
8	5	4	5,5	35x37
9	4	3	13	48x48
10	4	3	12	48x48
11	3	2	25	68x56
12	3	3	14	48x58
13	3	4	8,5	35x58
14	2	2	44	85x68
15	2	1	78	90x84
16	2	4	17	35x90
17	2	4	17	35x90
18	7	3	3,4	37x39
19	8	4	2,6	43x28
20	6	4	4	35x54
21	6	2	11,5	60x65
22	4	2	20	85x65
23	5	4	4	Ø30
24	5	4	4	Ø30
25	4	3	8	Ø40
26	4	3	8	Ø40
27	3	2	16	Ø53
28	3	2	16	Ø53
29	3	2	23	Ø53 - h22*
30	3	2	6	Ø53
31	3	2	19	65x50
32	3	2	26	65x50 - h22*
33	2	2	20	Ø70
34	2	2	20	Ø70
35	2	1	38	Ø80
36	2	1	60	98x80
37	2	1	60	98x80
38	4	3	8,5	42x36
39	4	2	12,5	66x36
40	3	2	25	66x46
41	4	1	16	100x35
42	3	1	29	78x48
43	3	1	36	100x45
44	2	1	65	100x80
45	4	3	7	47x36
46	3	1	32	80x57
47	3	3	9	47x47
48	3	2	17,5	42x60
49	3	2	13,5	62x52
50	3	3	8,2	45x52
51	3	2	10	50x50
52	4	3	7	38x34
53	3	2	16,5	52x48
54	3	3	8,4	50x41
55	3	2	13,5	59x55

\* doppia pancia