


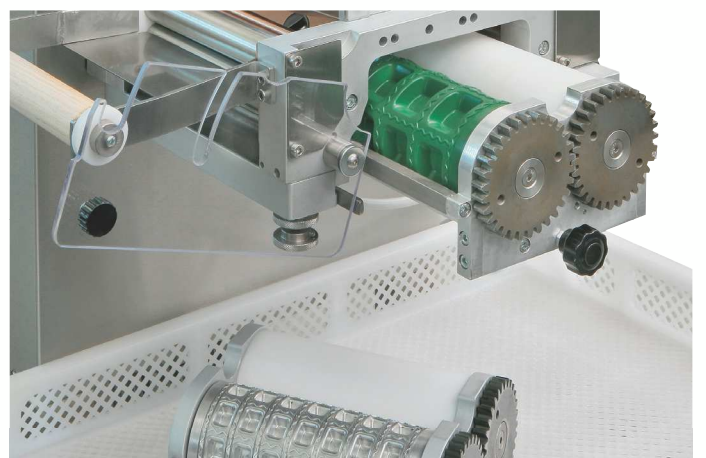


Stampi

 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.

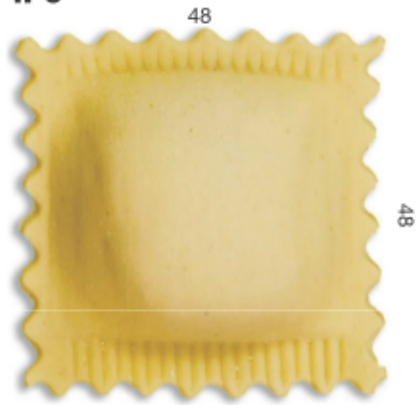
Штампы быстро и легко вставляются в машины и разбираются для очистки.

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

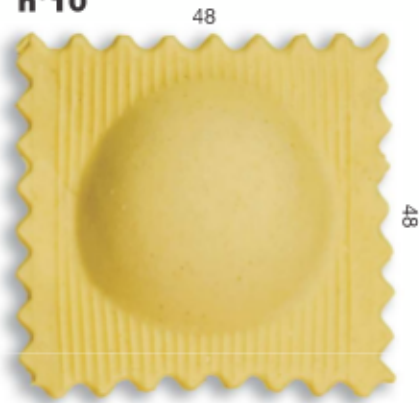
На странице 22 можно найти таблицу технических данных.

Ravioli

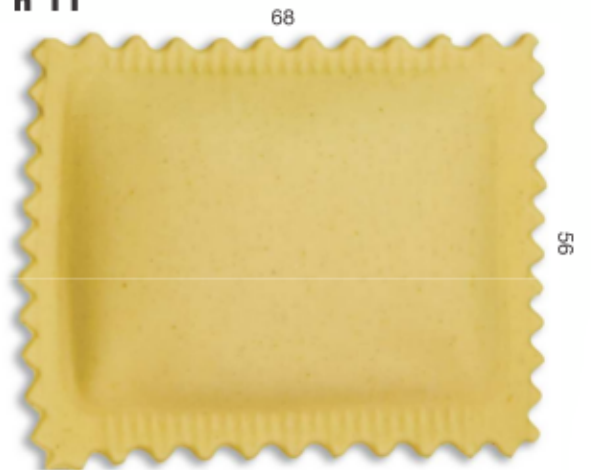
n°9



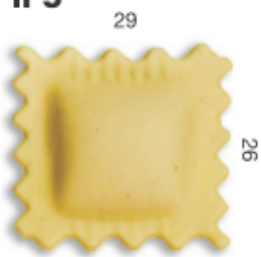
n°10



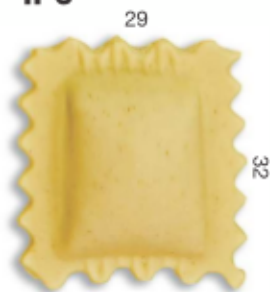
n°11



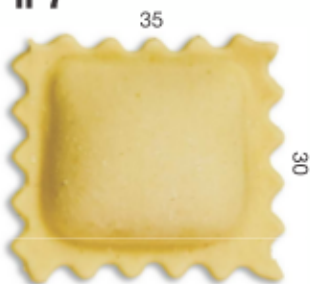
n°5



n°6



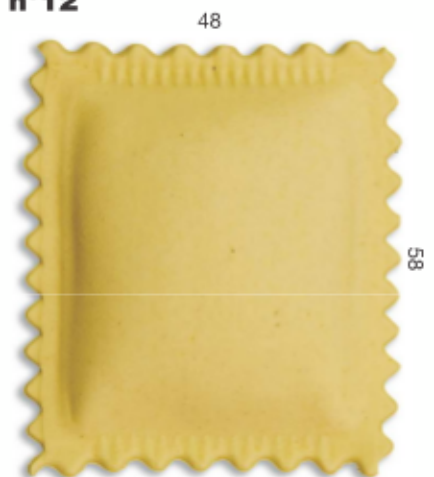
n°7



n°8



n°12



n°13

35



58

n°16

35



90

n°14

68



85

n°17

35



90

n°15

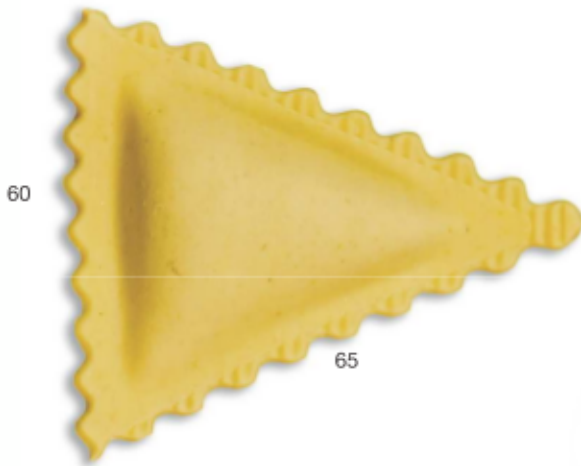
90



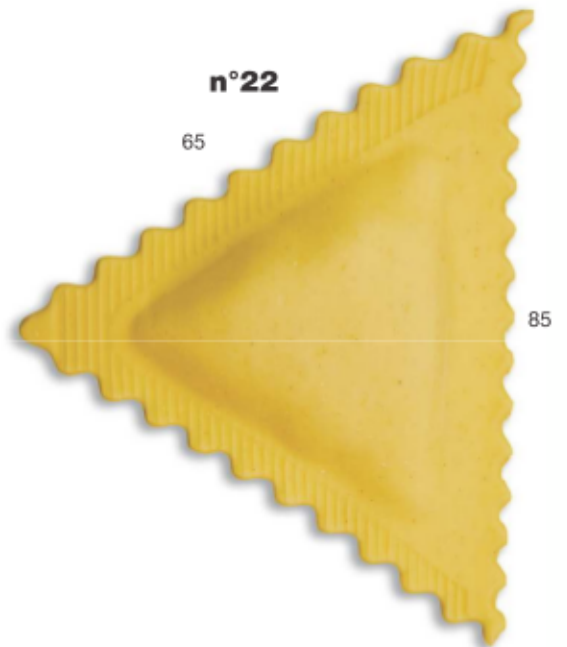
84

Ravioli

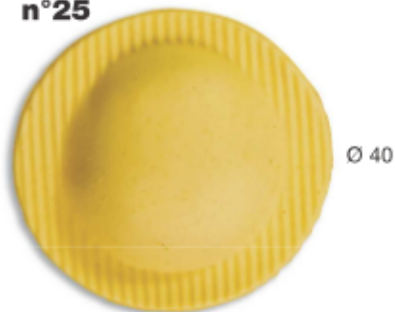
n°21



n°22



n°25



n°26



n°27



n°28



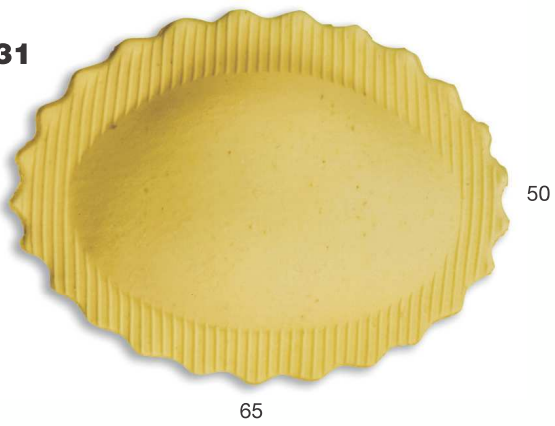
n°29



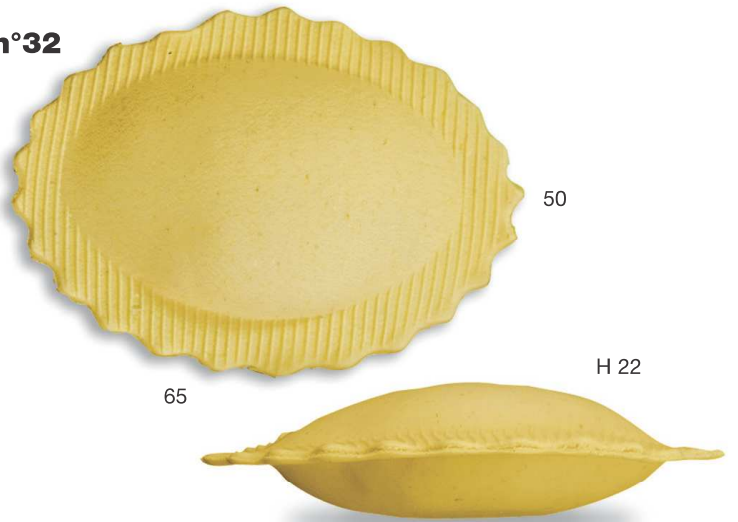
n°30



n°31



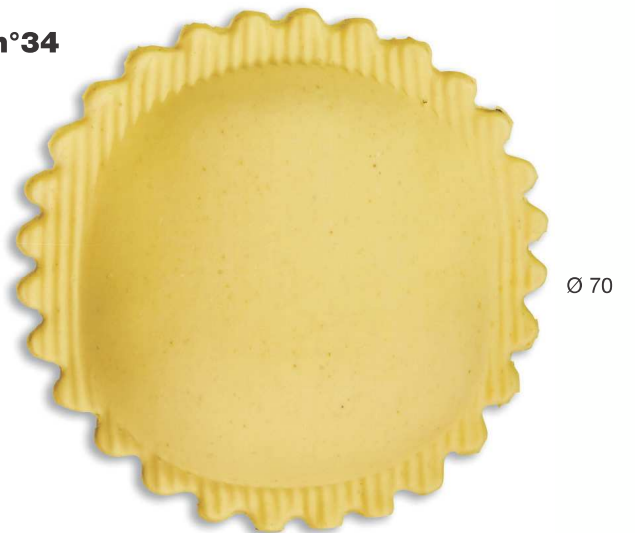
n°32



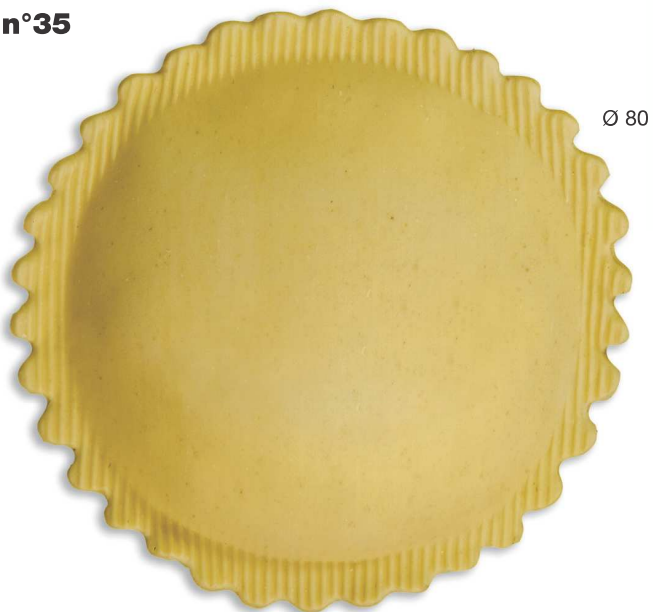
n°33



n°34



n°35



n°36



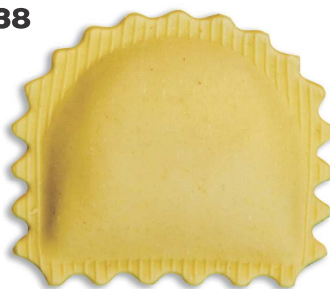
Ravioli

n°37



98

n°38

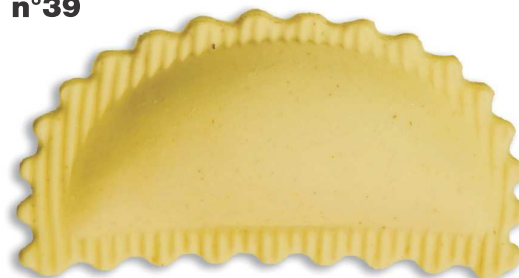


36

80

42

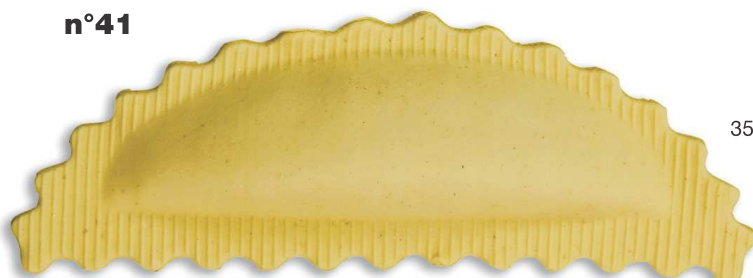
n°39



36

66

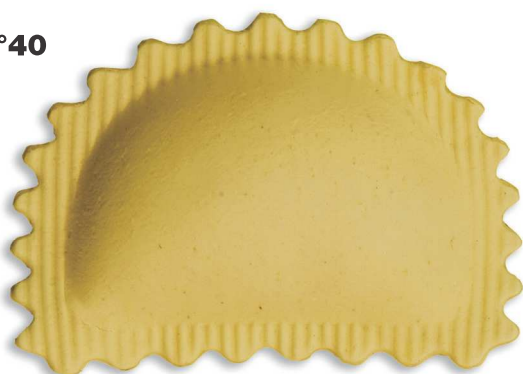
n°41



35

100

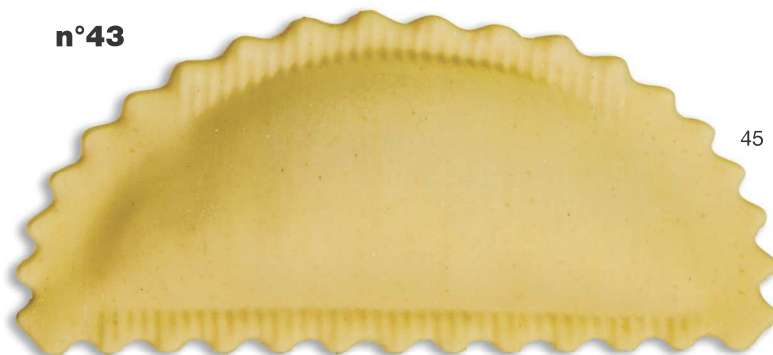
n°40



46

66

n°43



45

100

n°42



48

78

n°44



80

100

26