



Salone Internazionale delle Tecnologie  
e Prodotti per Panificazione,  
Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology  
Exhibition for Bakery, Pastry  
and Confectionery



Tecnologie e Prodotti  
per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology  
for Pizza and Fresh Pasta

## SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE/EXHIBITOR'S NAME:

**DOMINIONI PUNTO E PASTA S.A.S.**

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

**MACCHINA CAPPELLETTI MOD. D250-540 TECNO  
CAPPELLETTI MACHINE MOD. D250-540 TECNO**

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/Bakery	<input type="checkbox"/>	Pizza/Pizza	<input type="checkbox"/>
Pasticceria/Patry	<input type="checkbox"/>	Pasta Fresca/ Fresh Pasta	<input checked="" type="checkbox"/>
Dolciario/Confectionery	<input type="checkbox"/>	Gelato/Ice Cream	<input type="checkbox"/>

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

La prima Macchina Formatrice per prodotti ripieni a stampi intercambiabili senza l'utilizzo delle aste porzionatrici!

Larghezza sfoglia: 250mm/540mm

La macchina consente la lavorazione di ripieni particolarmente morbidi o cremosi.

- Formatura del raviolo su di un piano utilizzando un solo rullo
- Sistema di gestione delle ricette che permette di cambiare il formato in pochi minuti
- Avanzata elettronica di controllo gestita da un CNC. Questo permette di poter gestire in modo rapido i parametri fondamentali alla riuscita di una buona formatura del raviolo. Il CNC, unitamente ai motori brushless, è sinonimo di precisione e costanza nel tempo
- Pompa lobi per alimentazione ripieno
- Uno stampo monosfaglia: raviolo, cappelletto o tortellone a scelta incluso nel prezzo

*The first forming machine for products with fillings; features interchangeable dies, with no need for portion-making bars!*

*Sheet width: 250mm/540 mm*

*The machine is suitable for soft or creamy fillings.*

- *Ravioli are formed on a plane, by means of just one roller*
- *Recipe management system for size changeover in just a few minutes*
- *CNC-controlled advanced electronics It is used to control rapidly the ravioli forming parameters. The CNC, combined with the brushless motors, guarantees accuracy and steady operation over time*
- *Filling is fed by a lobe pump*
- *Single-sheet die Raviolo, cappelletto or tortellone are included in the price*