



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 COMBINATA MOD. P55R
COMBINED MACHINE MOD. P55R**

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/Bakery	☐	Pizza/Pizza	☐
Pasticceria/Patry	☐	Pasta Fresca/ Fresh Pasta	X
Dolciario/Confectionery	☐	Gelato/Ice Cream	☐

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

Macchina combinata automatica indicata per la produzione di ravioli a doppia sfoglia e diversi formati di pasta lunga, corta e sfoglia. Produzione oraria sfoglia: 35 / 45 Kg - Produzione oraria ravioli: 60 Kg
Pressa completa di raviolatrice. Macchina combinata automatica indicata per la produzione di ravioli a doppia sfoglia e diversi formati di pasta fresca o da essiccare, quali maccheroni, fusilli, tagliatelle, spaghetti, ecc., all'uovo o senza:

la macchina puo' inoltre produrre sfoglia di qualsiasi spessore per la produzione di lasagne, cannelloni o per alimentare macchine formatrici. La straordinaria duttilita' ne consente l'uso con qualsiasi tipo di farina o semola, favorendo cosi' anche la produzione di paste speciali.

*Automatic combined machine for the production of double-layer ravioli, small or large – size pasta and dough-sheet. Dough-sheet hourly output: 35/45 kg – Hourly ravioli output: 60 kg
Extruder with ravioli maker. Automatic combined machine for the production of double-layer ravioli and fresh pasta of different sizes, e.g. maccheroni, fusilli, tagliatelle, spaghetti, etc., with eggs and suitable for being dried. The machine can also produce dough-sheet of any thickness for lasagne, cannelloni or to feed the forming machines. Thanks to the machine flexibility, pasta made of flour or durum wheat flour and special pasta types can be manufactured.*