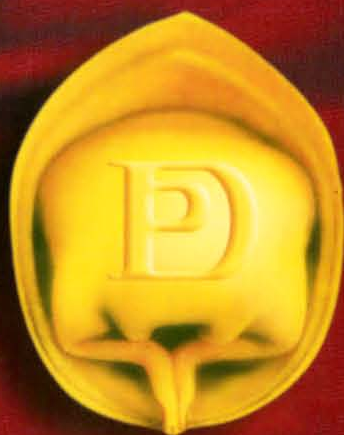


DOMINIONI
PUNTO & PASTA



i pinzati

Formati ravioli monosfoglia

ravioli



9



16



20



11



8



15



21



17



13



22



6

plin



7

fagottini



23

saccottini



18



24

tortellini



12



19



14



25

pinzati



26



10P



32



2



36P



27



30



33



28



10

pelmen



4



1



5



3



31



29

Ravioli monosfoglia
Single sheet ravioli

ARTICOLO ARTICLE	PESO (gr.) WEIGHT	ARTICOLO ARTICLE	PESO (gr.) WEIGHT
Pinzati		Plin	
1	3,50	7	4,00
2	3,50	Tortellini	
3	8,00	12mignon	1,70
5	3,50	14bologna	3,00
10	2,50	Saccottini	
10P	2,50	18	5,00
26	2,50	19	8,00
27	8,00	Fagottini	
28	16,00	23	4,00
30	8,00	24	5,50
31	6,00	25	8,50
32	3,50	Pelmen	
33	10,00	4	9,00
36P	3,00	29	14,00
Ravioli			
6	8,00		
8	5,00		
9	1,10		
11	2,50		
13	7,00		
15	5,00		
16	2,50		
17	6,50		
20	3,50		
21	3,50		
22	5,50		

Pesi, dimensioni e produzioni sono approssimative e possono variare secondo lo spessore della sfoglia e il rapporto percentuale sfoglia ripieno.

Weights, dimensions and production rates are approximate. These values can vary according to dough thickness and to filling percentage.

DOMINIONI
PUNTO & PASTA

DOMINIONI Punto e Pasta S.A.S.

Impianti e Macchine per pasta
22075 Lurate Caccivio (CO) - Via Repubblica, 8/A
Tel. +39 031 490 457
fax +39 031 390 110 - 390 231
www.dominioni-puntoepasta.com
info@dominioni-puntoepasta.com

