

OSTONI A160R

Una **macchina per pasta combinata** per la produzione di ravioli a doppia sfoglia, pasta laminata, tagliatelle in differenti larghezze e lunghezze.

100% Made in Italy

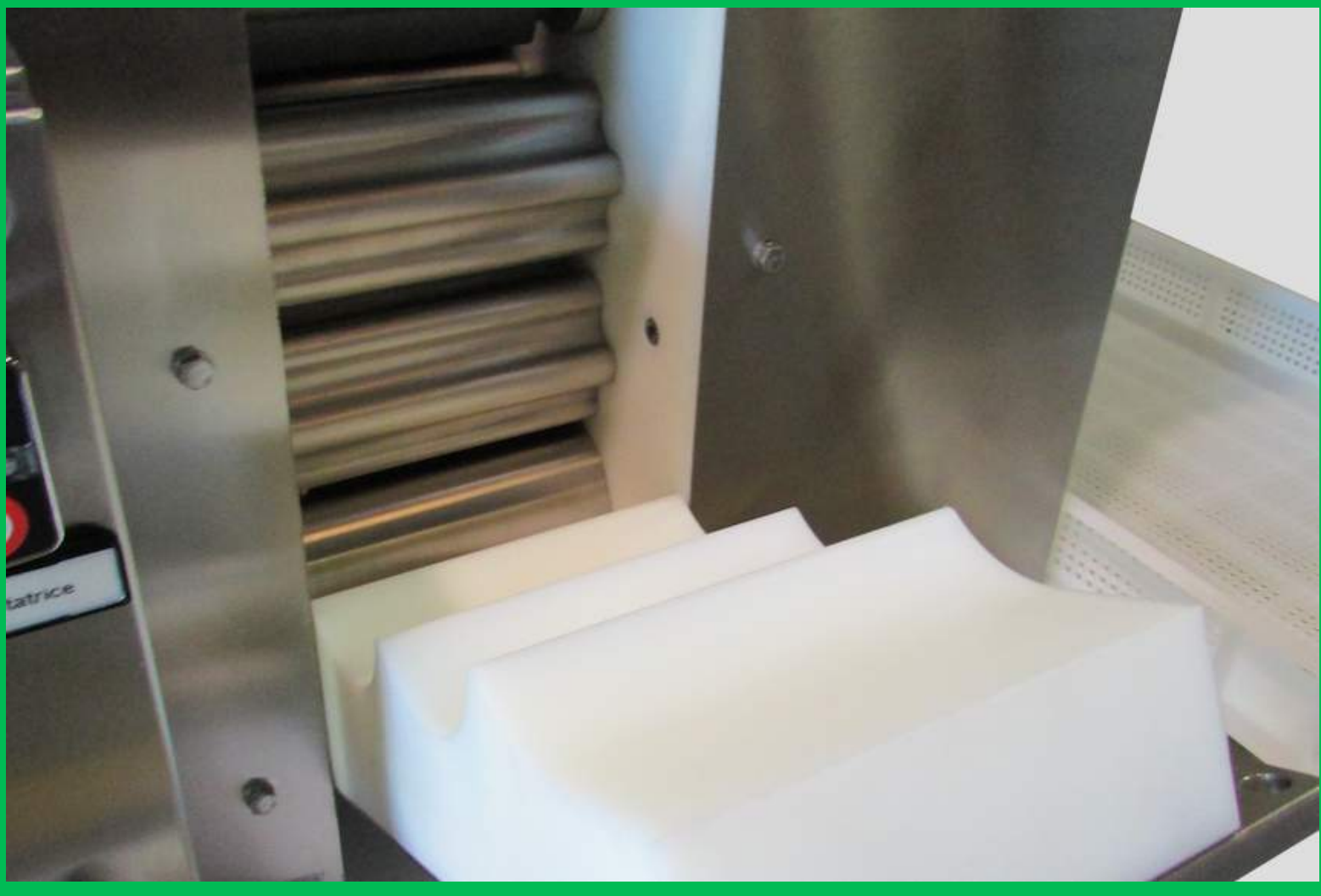
COS'È UNA OSTONI A160R

La Ostoni A160R è una macchina combinata che racchiude in sé 3 macchine:
- un cilindro automatico a doppia vasca, per impastare, laminare ed arrotolare sul matterello una sfoglia larga mm. 160
- una raviolatrice a doppia sfoglia per la produzione di 80 Kg. / ora di ravioli a doppia sfoglia in differenti formati
- una taglierina automatica per la produzione di tagliatelle e lasagne, con possibilità di regolare lo spessore della sfoglia.

I negozi di pasta fresca che possiedono le tre macchine separate si stanno velocemente orientando verso questo modello di macchina; con la A160R si risparmia spazio ed anche le operazioni di pulizia della macchina sono facilitate e molto più veloci.

Con la Ostoni A160R potrai produrre migliaia di formati di ravioli a doppia sfoglia, in modo da soddisfare le richieste della tua clientela.

Visualizza tutti i formati di ravioli a doppia sfoglia che possono essere realizzati sulla A160R su https://www.formatiravioli.it









STUPISCI I TUOI CLIENTI

Con la Ostoni A160R puoi anche produrre formati personalizzati oppure in esclusiva; il nostro Ufficio Tecnico è a disposizione per sottoporvi soluzioni tagliate su misura per voi, per evidenziare ancora di più l'unicità dei vostri prodotti di pasta ripiena.

Dal punto di vista tecnico, la Ostoni P55R è un capolavoro d'ingegneria tutta Italiana.

Alimentazione elettrica:	220 / 400 V - 3 Ph. + T - 50 / 60 Hz.
Potenza installata:	3 kW
Peso:	450 Kg.
Produzione oraria ravioli:	fino a 110 Kg.
Larghezza sfoglia:	mm. 160

OSTONI A160R: TUTTO IN UNA MACCHINA!

Macchina combinata automatica, nuova e 100% “Made in Italy”.
Acquistando direttamente dall’officina meccanica che la produce vi sono due importanti benefici:
- Notevole risparmio economico
- Garanzia di avere stampi, trafile e parti di ricambio sempre disponibili

Assistenza tecnica gratuita ed un consulente dedicato per ogni tua esigenza; dalle modifiche e personalizzazione della macchina, degli stampi e delle trafile, sino alla consulenza per l’apertura di un pastificio.



Per più informazioni, oppure per un preventivo totalmente gratuito, contattaci!

info@ostoni.com

+39 0266305178

+39 350 5513812

@Ostonisrl