



Alles fuer Die Teigwarenfabrik



Direkt aus dem
Hersteller !!!

Ohne Vermittler und mit den besten Marktpreise, koennen Wir Ihnen anbieten :

- ❖ Raviolimaschinen fuer die Herstellung von zwei Blaetterteige. Unsere Produktion. Breite der Folie : von 135 bis 540 mm.
- ❖ Raviolimaschinen fuer die Herstellung von einer einzelnennBlaetterteig. Unsere Produktion. Breite der Folie : von 135 bis 540 mm.



- ❖ Formen fuer einzelne oder doppelte Blaetterteig die werden Verwendet fuer die Herstellung von verschiedenen Sorten der Gefuellten Warenteige :

- Ravioli
- Cappelletti (Ravioli in Huetchenform)
- Tortelloni (Gefuellte Pastetchen)
- Fagottini (kleine Buendelteige)
- Saccottini (Kleine Sacktteige)

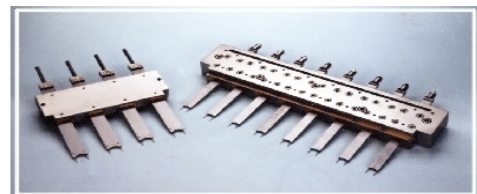


Die uebergenannte Formen sin anvendbar mit den folgenden Maschinen :
Agnelli, Capitani, Castiglioni, Dea, Dominioni, Facchini, Ima, Italgi, Italpast, La Monferrina, LB Italia, Pama Roma, Saima Tecna, Toresani u.s.w..

Verlangen unsere Kataloge wo Sie koennen die neue Teigformen entdecken !!!

- ❖ Herstellungsmaschinen fuer Ravioli, Cappelletti und tortellini. Automatische Zylidern und schmale Bandnudeln. Alle diese Anlage sind gebraucht aber voll und komplet Revisionirt und garantiert.

- ❖ Ersatzteile fuer jedes Typ von Teigmaschine (archimedische schraube, Kalibrirungsrollen u.s.w.)



Unsere Werkstatt benutzt die CAD CAM dreidimensionale Systeme und Werkzeugmaschinen mit Numerischer Kontrolle und 5 Achsen. Wir Koennen jedes mechanisches Detail, auch das kompliziertestes mit der kurzesten Zeiten und niedrigsten Kosten.

Wir bleiben zur Verfuegung fuer weitere Auskuenfte !

Ph. ++39 026 133 928 Fax ++39 026 193 079

www.ostoni.com - E-mail: info@ostoni.com

