

OSTONI P55R

Una macchina per pasta multifunzione

100% italiana, con la quale produrre numerosi formati di pasta e ravioli.

Made in Italy

COS'È UNA OSTONI P55R

La Ostoni P55R è una macchina combinata per la produzione di pasta estrusa e farcita; completamente automatica, può produrre pasta estrusa (corta, lunga e sfoglia) e ravioli a doppia sfoglia in differenti formati. Può produrre anche numerosi formati di prodotti tipici regionali.

Nuova ed al 100% "Made in Italy", la P55R è la macchina per pasta più venduta ed apprezzata fra i fabbricanti di pasta ed i ristoranti italiani all'estero.

Con la Ostoni P55R potrai produrre migliaia di formati di ravioli a doppia sfoglia, oppure pasta estrusa corta e lunga, in modo da soddisfare le richieste della tua clientela.

Visualizza tutti i formati che possono essere prodotti sulla P55R:

- Ravioli: https://www.formatiravioli.it
- Pasta: https://www.formatipasta.it









STUPISCI I TUOI CLIENTI

Con le trafile e gli stampi a marchio Ostoni puoi realizzare migliaia di prodotti differenti: dai classici maccheroni, fusilli, spaghetti e ravioli, fino ai formati regionali come agnolotti piemontesi e seadas.

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

П.	Alimentazione Elettrica	220 / 400 V - 3Ph + T - 50 / 60 Hz.
u L	Potenza Installata	3 kW
L	Peso	Kg. 300
_	Capacità vasca impastatrice	e Kg. 30
L L	Produzione Pasta / Sfoglia /	/ Ravioli Kg. / ora 40 / 50 / 60

OSTONI P55R: 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.

