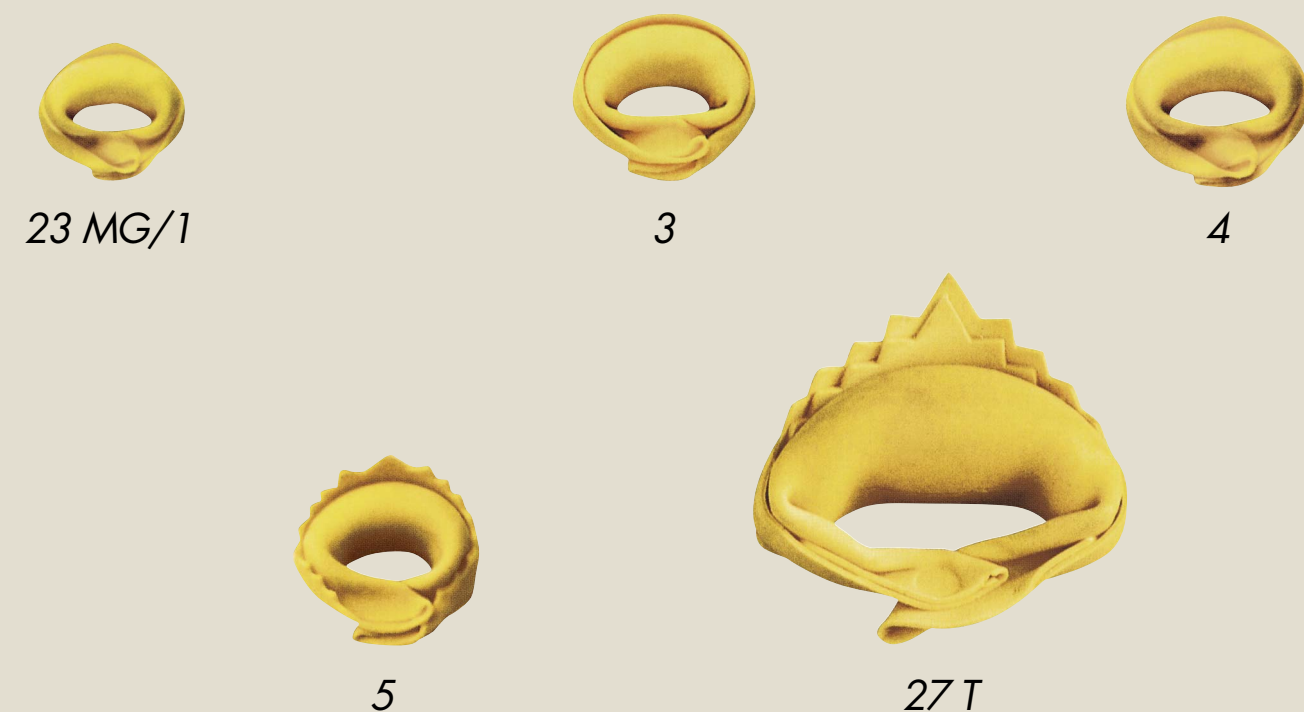


- I formati prodotti dalle macchine Toresani sono frutto di una lunga esperienza tecnologica nel rispetto delle tradizioni locali e tengono conto delle esigenze della clientela nel rapporto percentuale sfoglia-ripieno.

- The shapes and sizes produced by Toresani machines are the result of long technological experience in compliance with local traditions and take customers' requirements into account regarding the dough to filling percentage ratio.

- Les formats produits par les machines Toresani sont le fruit d'une longue expérience, respectant les formes traditionnelles tout en répondant aux rapports pâte/force demandés par le marché actuel.

- Die mit den Toresani-Maschinen hergestellten Formate sind das Ergebnis einer langen technologischen Erfahrung im Zusammenhang mit den lokalen Traditionen, und sie berücksichtigen die Anforderungen der Kunden hinsichtlich des Verhältnisses zwischen Teig und Füllung.



### TORTELLINI

	MT135				MT265			MRT540			MT600			
	g	P	n/h	Kg/h	P	n/h	Kg/h	P	n/h	Kg/h	P	n/h	Kg/h	
23MG/1	1.7	2	7800	13	4	15600	27	10	66000	112	11	72600	123	
3	3.0	2	7800	23	4	15600	47	8	52800	159	9	59400	178	
4	3.0	2	7800	23	4	15600	47	8	52800	159	9	59400	178	
5	3.0	2	7800	23	4	15600	47	8	52800	159	9	59400	178	
	MT185													
27T	22		1	3000	66									

- Dimensioni, pesi, formati e produzioni sono indicativi e possono variare in funzione delle caratteristiche della sfoglia (spessore, elasticità, ecc.) e del ripieno (composizione, consistenza, densità, ecc.). I dati sono rilevati all'uscita delle formatrici, prima dei trattamenti termici.

- Dimensions, weights, shapes and capacities are approximate and depend on the characteristics of the sheet (thickness, elasticity, etc.) and of the filling (composition, density, consistence, etc.). All values are taken at the outlet of the forming machines, before thermic treatments.

- Les dimensions, formes, poids et productions sont indicatifs et peuvent varier en fonction de la pâte (épaisseur, élasticité, etc.) et de la farce (ingrédients, consistance, densité, etc.). Les informations sont relatives au produit à la sortie de la formatrice, avant traitements thermiques.

- Abmessungen, Gewicht und Produktion sind ungefähre Angaben. Sie sind von den Eigenschaften des Teigbands (Dicke, Elastizität, etc.) und der Füllung (Zusammensetzung, Konsistenz, etc.) abhängig. Die Angaben werden am Ausgang der Formmaschinen vor der Wärmebehandlung festgestellt.

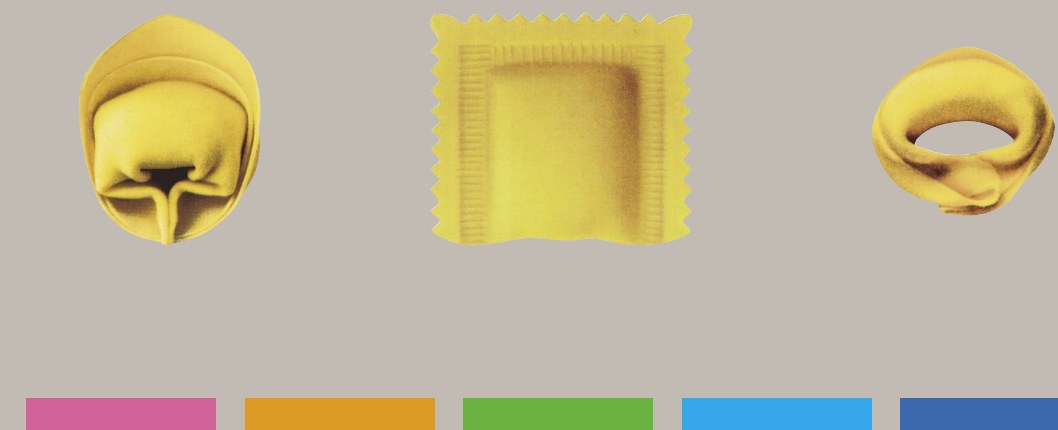


Pavan S.r.l. - Toresani Fresh Pasta Division  
 Via Monte Grappa, 8 - 35015 Galliera Veneta (PD) Italia  
 Tel. +39 049 9423111 Fax +39 049 9423303 E-mail: sales@pavan.com  
 Web: www.pavan.com

00595000350 29

Packaging - Processing  
**Bid on Equipment**  
 1-847-854-8577  
 www.bid-on-equipment.com

## CAPPELLETTI RAVIOLI TORTELLINI



### CAPPELETTI

MR 135					MR 265			MR 540 MRT 540 MRP 540		
	g	P	n/h	Kg/h	P	n/h	Kg/h	P	n/h	Kg/h
1	2.4	2	9000	22	4	18000	43	10	72000	172
1A	2.4	2	9000	22	4	18000	43	10	72000	172
1D	2.4	2	9000	22	4	18000	43	10	72000	172
2	3.3	2	9000	30	4	18000	59	9	64800	214
2A	3.3	2	9000	30	4	18000	59	9	64800	214
2B	3.5	2	9000	32	4	18000	63	9	64800	227
2D	3.3	2	9000	30	4	18000	59	9	64800	214
5H	5.0	4	4500	23	3	13500	68	7	50400	252
4	14	1	4500	63	2	9000	126	5	24000	336
3	8.0	1	4500	36	3	13500	108	6	39600	317
3A	8.0	1	4500	36	3	13500	108	6	39600	317
3B	8.5	1	4500	38	3	13500	115	6	39600	336
3D	8.0	1	4500	36	3	13500	108	6	39600	317



### RAVIOLI

	g	P	n/h	Kg/h	P	n/h	Kg/h	P	n/h	Kg/h
17x17	1.0	5	22500	23	10	45000	45	18	162000	162
22x22	2.0	4	18000	36	8	36000	72	16	144000	288
11C	2.8	3	13500	38	7	31500	88	13	117000	328
11	5.2	2	9000	47	5	22500	117	11	99000	515
5	6.2	2	9000	56	4	18000	112	8	57600	357
11Bp	3.3	3	13500	45	6	27000	89	12	108000	356
11B	4.3	2	9000	39	6	27000	116	12	108000	464
64x40	10.2	1	4500	46	3	13500	138	6	43200	440
145 S	9.2	1	4500	42	3	13500	125	6	43200	397
13T	3.1	2	9000	28	4	18000	56	8	57600	178
7	1.8	3	13500	24	7	31500	57	13	117000	211
9	3.0	2	9000	27	5	22500	68	10	90000	270
3	5.4	2	9000	49	4	18000	97	8	72000	389
16D	2.8	3	13500	38	6	27000	76	12	86400	242
Pelmeni	7.1	1	4500	32	3	13500	96	6	43200	307

