



MACHINES À PÂTES

MOULES POUR MACHINES RAVIOLATRIQUES

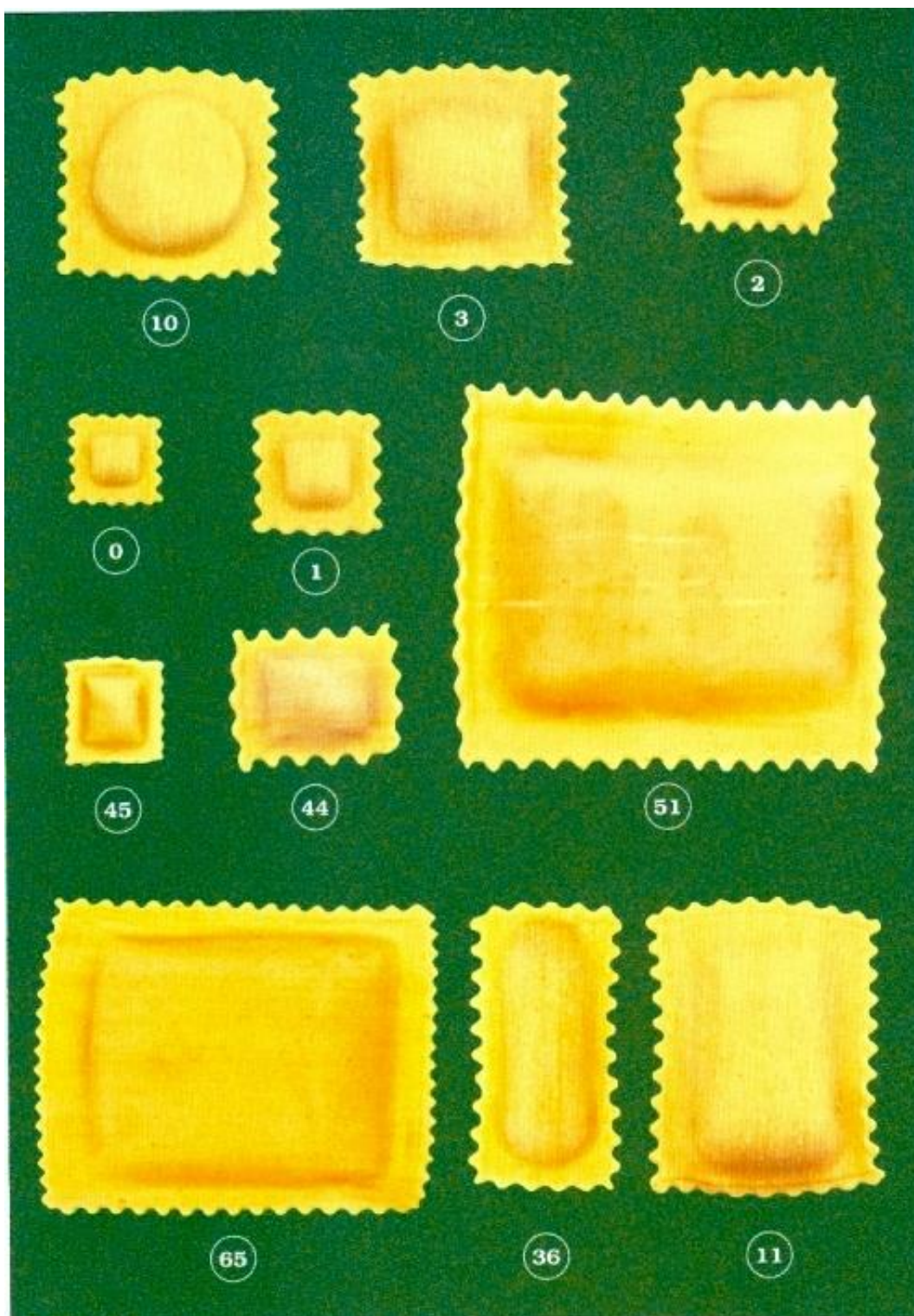


Aldo Cozzi Sas del Cav. Aldo Cozzi & C.
Via A. Grandi, 4, Parabiago (MI), 20015, Italia
www.aldocozzi.fr – info@aldocozzi.fr



MACHINES À PÂTES

MOULDES POUR MACHINES RAVIOLI AUTOMATIQUES

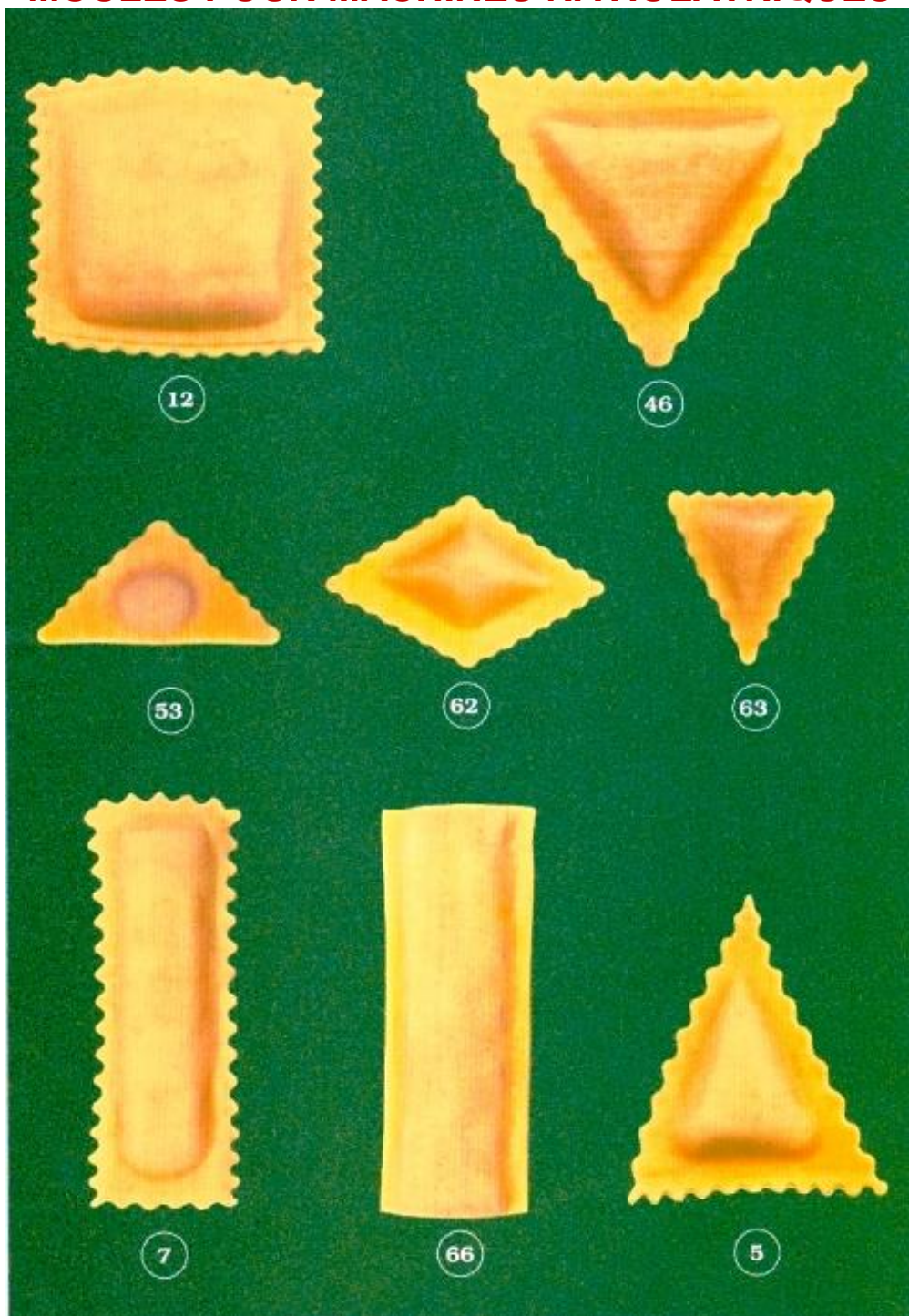


Aldo Cozzi Sas del Cav. Aldo Cozzi & C.
Via A. Grandi, 4, Parabiago (MI), 20015, Italia
www.aldocozzi.fr – info@aldocozzi.fr



MACHINES À PÂTES

MOULES POUR MACHINES RAVIOLATRIQUES

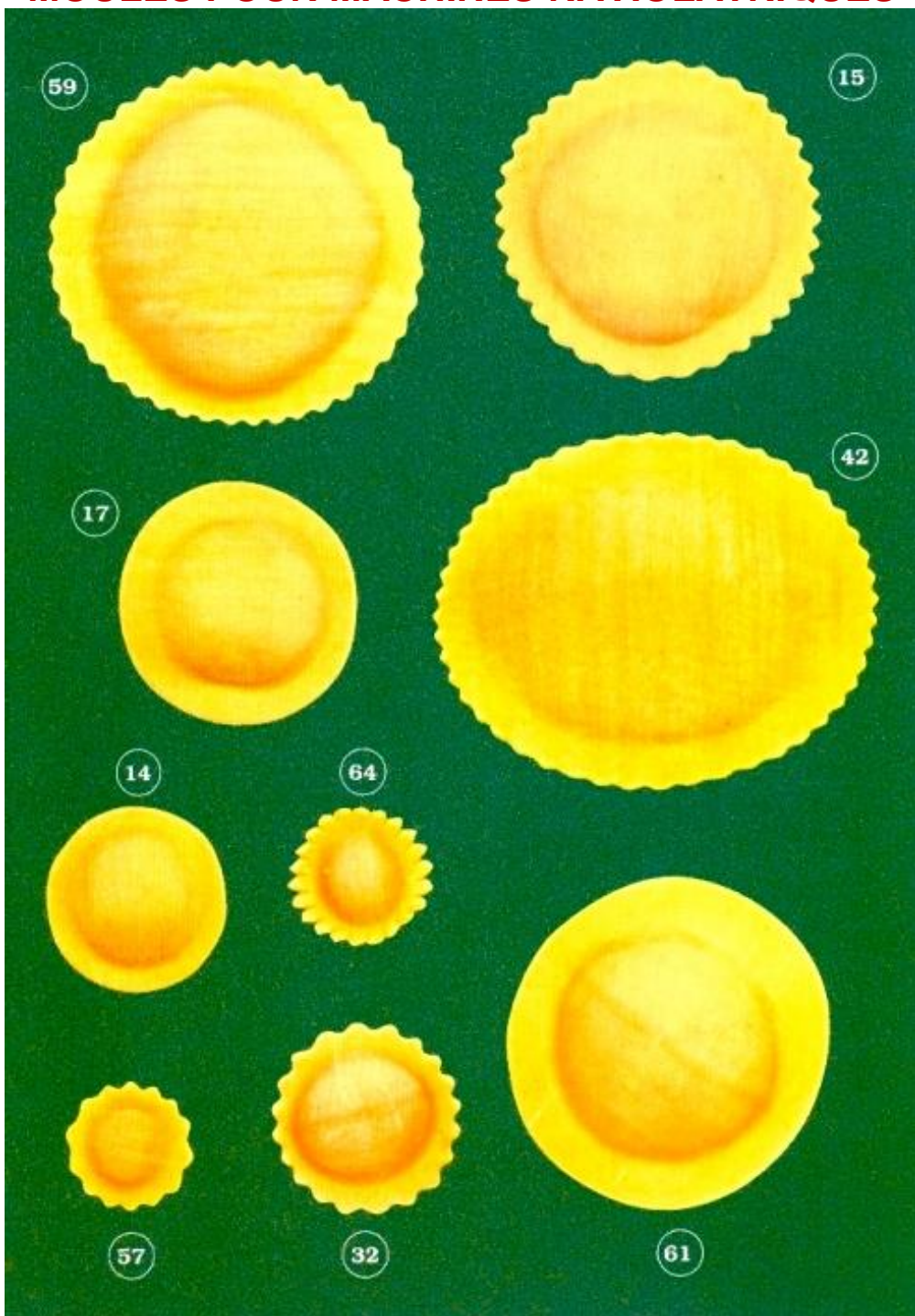


Aldo Cozzi Sas del Cav. Aldo Cozzi & C.
Via A. Grandi, 4, Parabiago (MI), 20015, Italia
www.aldocozzi.fr – info@aldocozzi.fr



MACHINES À PÂTES

MOULES POUR MACHINES RAVIOLATRIQUES

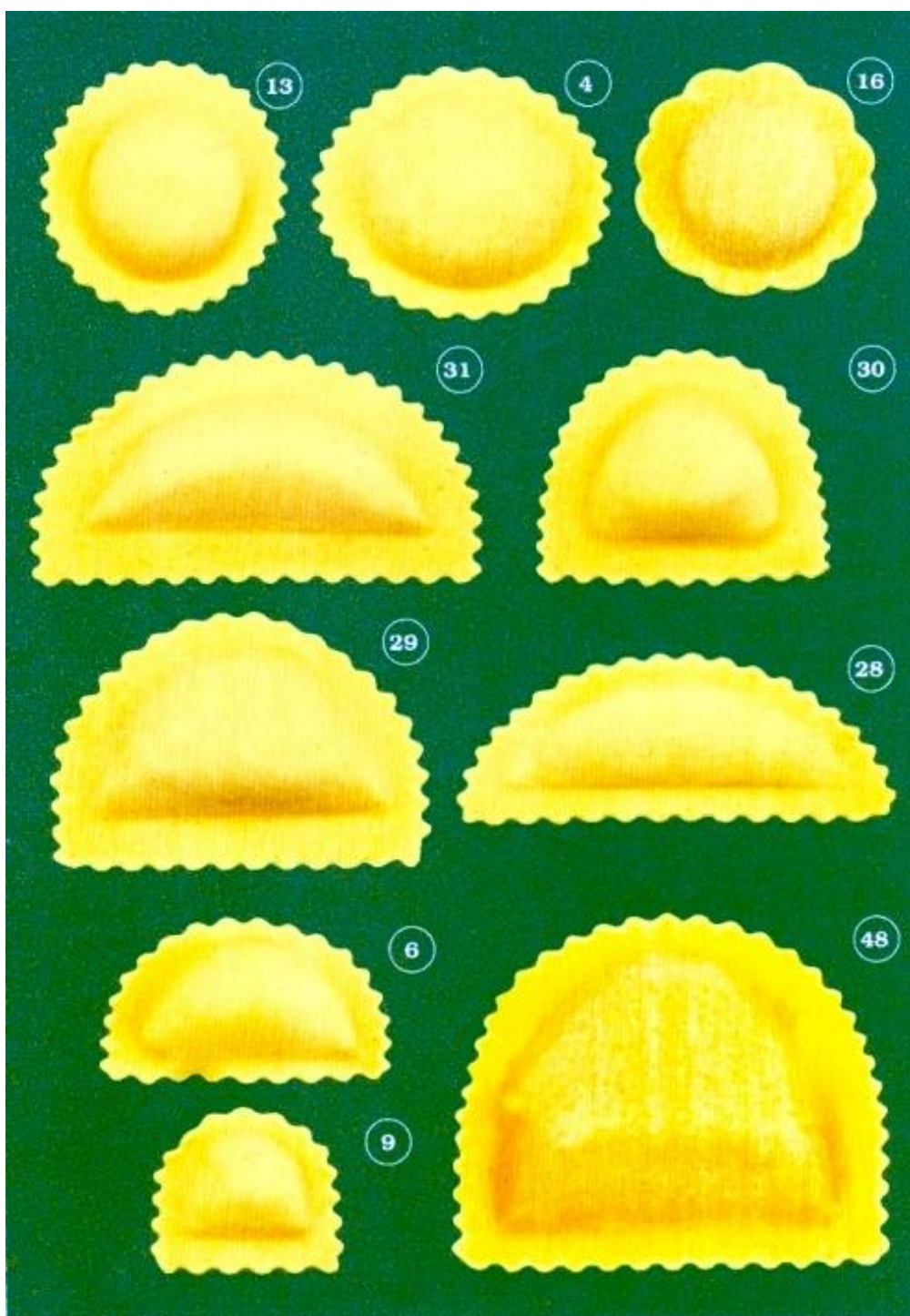


Aldo Cozzi Sas del Cav. Aldo Cozzi & C.
Via A. Grandi, 4, Parabiago (MI), 20015, Italia
www.aldocozzi.fr – info@aldocozzi.fr



MACHINES À PÂTES

MOULÉS POUR MACHINES RAVIOLI AUTOMATIQUES



Aldo Cozzi Sas del Cav. Aldo Cozzi & C.
Via A. Grandi, 4, Parabiago (MI), 20015, Italia
www.aldocozzi.fr – info@aldocozzi.fr



MACHINES À PÂTES

MOULES POUR MACHINES RAVIOLATRIQUES

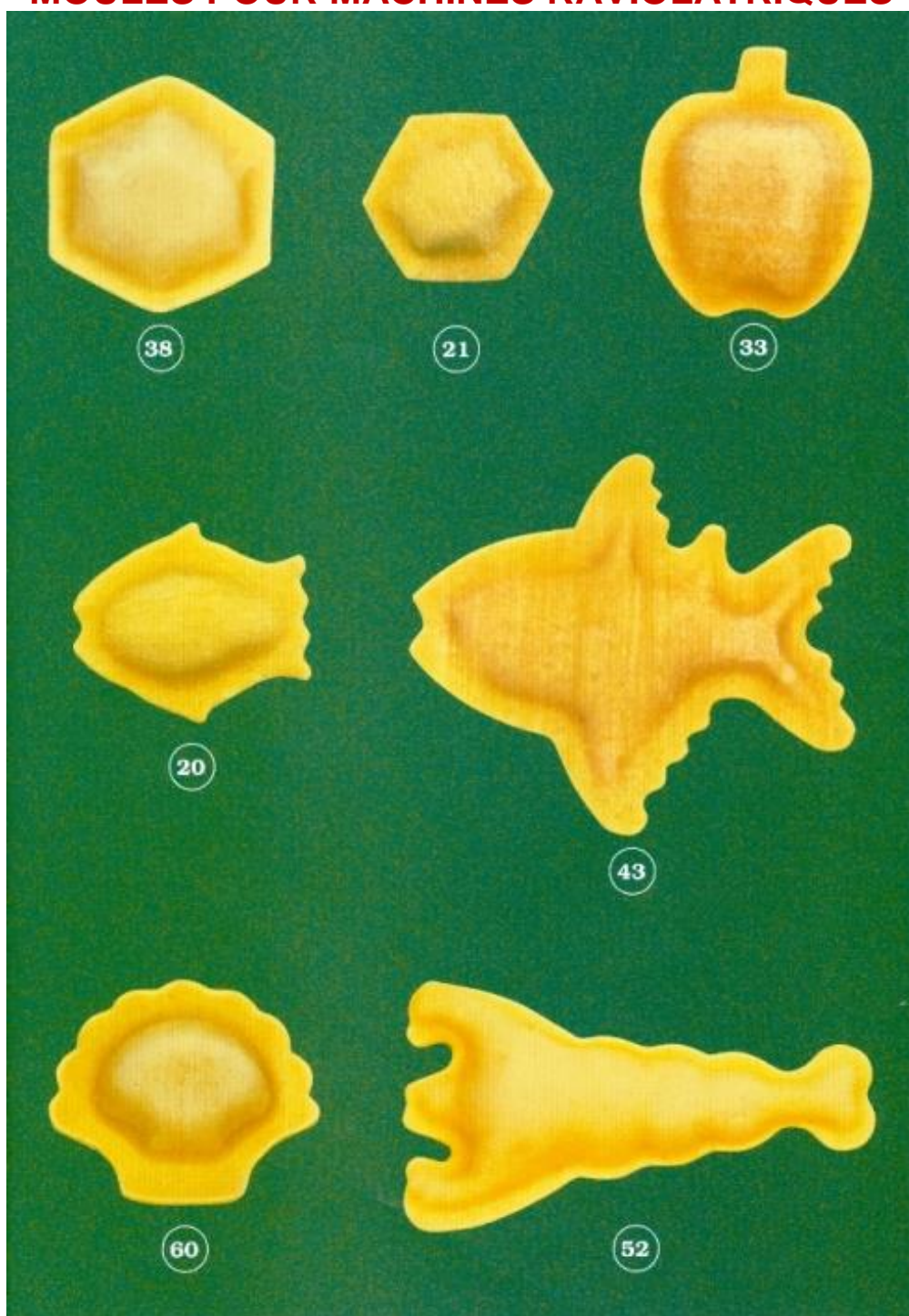


Aldo Cozzi Sas del Cav. Aldo Cozzi & C.
Via A. Grandi, 4, Parabiago (MI), 20015, Italia
www.aldocozzi.fr – info@aldocozzi.fr



MACHINES À PÂTES

MOULES POUR MACHINES RAVIOLATRIQUES



Aldo Cozzi Sas del Cav. Aldo Cozzi & C.
Via A. Grandi, 4, Parabiago (MI), 20015, Italia
www.aldocozzi.fr – info@aldocozzi.fr



MACHINES À PÂTES

MOULES POUR MACHINES RAVIOLATRIQUES

Ravioli a doppia sfoglia / Double sheet ravioli / Ravioli à double abaisse / Doppelteigblatt Ravioli

MOD. 120					MOD. 160				
FORMATO	A	B	C	D	FORMATO	A	B	C	D
0	9	5	1,7	1150	0	9	7	1,7	1660
1	7	4	3,5	1500	1	7	5	3,5	1850
2	5	3	7	1600	2	5	4	7	2100
3	4	2	12	1500	3	4	3	12	2150
4	3	1	22	1000	4	3	2	22	2000
5	6	1	13	1200	5	6	2	13	2400
6	4	1	13	800	6	4	2	13	1600
7	2	3	17	1500	7	2	4	17	2050
9	4	2	7	800	9	4	3	7	1250
10	4	2	15	1800	10	4	3	15	2700
11	3	2	20	1800	11	3	3	20	2700
12	3	1	28	1300	12	3	2	28	2600
13	3	1	17	800	13	3	2	17	1600
14	4	2	7	850	14	4	3	7	1300
15	2	1	32	950	15	3	1	32	1500
16	3	1	17	800	16	3	2	17	1600
17	3	1	17	800	17	3	2	17	1600
18	4	2	8	950	18	4	3	8	1500
19	2	1	30	900	19	3	1	30	1400
20	3	2	9	800	20	3	3	9	1200
21	4	2	6	700	21	4	3	6	1100
22	3	2	7	650	22	3	3	7	950
23	3	1	18	800	23	3	2	18	1600
24	3	2	11	1000	24	3	3	11	1500
25	3	1	12	550	25	3	2	12	1100
26	3	2	8	720	26	3	3	8	1100
27	3	1	12	550	27	3	2	12	1100
28	4	1	16	1000	28	4	1	16	1000
29	3	1	25	1150	29	3	1	25	1150
30	3	1	20	900	30	3	2	20	1800
31	3	1	27	1200	31	3	1	27	1200
32	4	2	8	960	32	4	3	8	1500
33	3	1	18	800	33	3	2	18	1600
36	3	3	11	1500	36	3	6	11	2000
38	3	1	17	800	38	3	2	17	1600
42	2	1	45	1400	42	2	1	45	1400
43	2	1	25	750	43	2	1	25	750
44	6	4	3,5	1300	44	6	5	3,5	1600
45	8	5	2	1200	45	8	6	2	1500
46	4	1	18	1100	46	4	2	18	2200
48	2	1	55	1700	48	2	1	55	1700
51	2	1	65	2000	51	2	1	65	2000
52	3	1	25	1100	52	3	1	25	1100
53	5	2	2	300	53	5	3	2	450
57	5	3	4	900	57	5	4	4	1500
59	1	1	50	750	59	1	1	50	750
60	3	1	12	550	60	3	2	12	1100
61	2	1	35	1100	61	3	1	35	1600
62	4	1	6	360	62	4	2	6	720
63	6	2	4	720	63	6	3	4	1100
64	5	3	2	450	64	5	4	2	600
65	2	1	55	1650	65	2	2	55	3300
66	2	2	23	1400	66	2	3	23	2100

- A) Numero pezzi sulla circonferenza / Number of pieces on the circumference / Nombre des pièces sur circonférence / Stückzahl auf der Kreislinie
- B) Numero pezzi disposti sulla larghezza / Number of pieces on the width / Nombre des pièces sur largeur / Stückzahl auf der Breite
- C) Peso in grammi / Weight / Poids / Gewicht
- D) Produzione al minuto / Minute production / Production chaque minute / Leistung/Min

Pesi, dimensioni e produzioni sono approssimative, gli stessi possono variare secondo lo spessore della sfoglia ed il rapporto percentuale sfoglia ripieno.
 Weights, dimensions and production rates are approximative. These values can vary according to the thickness of the dough and the dough to filling percentage ratio, too.
 Poids, dimensions et productions sont indicatifs et peuvent varier en fonction de l'épaisseur de la pâte feuilletée et du rapport pâte/charge.
 Gewichte und Produktions sind ungefähre Angaben. Sie von der Teigdicke und dem Verhältnis zwischen Teig und Füllung abhängig.



Aldo Cozzi Sas del Cav. Aldo Cozzi & C.
 Via A. Grandi, 4, Parabiago (MI), 20015, Italia
www.aldocozzi.fr – info@aldocozzi.fr