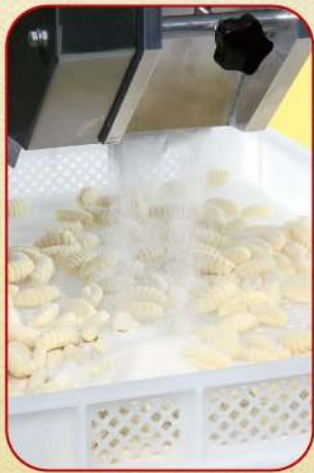








# DUPLA



-  Raviolatrice professionale a stampi intercambiabili per produrre ravioli di vari formati e, con l'apposito accessorio, gnocchi e chicche.
-  Professional ravioli machine with interchangeable moulds to produce ravioli of many shapes; with the suitable optional device, makes also gnocchi and chicche.
-  Raviolera profesional con moldes intercambiables para la producción de raviolis de diferentes formatos dotado del accesorio para ñoquis y "chicche".
-  Raviolatrice professionnelle à moules interchangeables pour la production de ravioli de différents formats et, avec l'accessoire adapté, de gnocchi et de chicche.
-  Profi-Raviolimmaschine zur Herstellung verschiedeneder Ravioliformen, mit einem Zusatzgerät können man auch Gnocchi und Chicche herstellen.
-  Equipamento profissional para produção de ravioles com moldes intercambiáveis de vários formatos e, mediante acoplamento de outro acessório, produção de nhoques.

# MICRA



-  Piccolo estrusore professionale per produrre moltissimi formati di paste corte e lunghe in modo pratico, semplice e veloce.
-  Small professional extruder to produce many shapes of short and long pasta in a fast and easy way.
-  Pequeña extrusora profesional para la producción de numerosos formatos de pasta larga o corta, fácil de usar y rápida.
-  Petite extrudeuse professionnelle pour la production de nombreux formats de pâtes courtes et longues, très efficace, simple et rapide.
-  Kleine Profi-Extruder Teigwarenmaschine (Pressverfahren) zur Herstellung verschiedener lang oder kurz geschnittene Teigwarenformen. Platz sparend, praktisch, einfach und schnell.
-  Pequena extrusora profissional para fabricação de vários tipos de massas longas e curtas de modo prático, simples e veloz.

