PF40EN

Maszyna do makaronu rzemieślniczego z nożem odcinającym | system chłodzenia wodą | 13 kg/h | wsad 3,5 kg ciasta | PF40EN

Obróbka mechaniczna > Maszynki do produkcji makaronu







Opis

- Profesjonalna maszyna do makaronu "Lilly" to kompleksowe rozwiązanie zaprojektowane do wydajnego wyrabiania ciasta oraz precyzyjnego formowania świeżego makaronu w różnorodnych kształtach.
- Konstrukcja kluczowych elementów, takich jak obudowa, dzieża, wspornik dzieży, hak do zagniatania oraz mieszadło, została w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304, co gwarantuje najwyższy poziom higieny, odporność na korozję i wieloletnią trwałość w intensywnie eksploatowanej kuchni.
- Zastosowanie mikrowyłącznika bezpieczeństwa na pokrywie dzieży automatycznie zatrzymuje pracę urządzenia po jej otwarciu, zapewniając pełną ochronę operatora podczas pracy.
- Ażurowa (grillowana) konstrukcja pokrywy umożliwia bezpieczne dodawanie składników, takich jak jajka czy woda, nawet w trakcie trwania cyklu wyrabiania, co zapewnia pełną kontrolę nad procesem technologicznym.
- Nowoczesny, cyfrowy panel sterowania pozwala na intuicyjną obsługę oraz precyzyjne ustawienie parametrów pracy maszyny, co przekłada się na powtarzalną, wysoką jakość końcowego produktu.
- Możliwość pełnego wyjęcia dzieży (misy) znacząco ułatwia i przyspiesza proces czyszczenia urządzenia po zakończonej pracy, co jest kluczowe dla zachowania rygorystycznych standardów higienicznych.
- Wyposażona**w system chłodzenia wodą,** który skutecznie zapobiega przegrzewaniu się makaronu podczas formowania, gwarantując jego idealną teksturę i zapobiegając sklejaniu.
- Dołączony do zestawu regulowany nóż do makaronu pozwala na precyzyjne cięcie produktu bezpośrednio przy wyjściu z matrycy, co jest niezbędne do produkcji makaronów krótkich.
- Urządzenie sprzedawane jest bez matryc, co pozwala na pełną personalizację zestawu roboczego poprzez dobór dedykowanych matryc z brązu (dostępnych jako akcesoria dodatkowe), znanych z nadawania makaronowi idealnie porowatej struktury.
- Ergonomię pracy można dodatkowo zwiększyć, doposażając stanowisko w dedykowany wózek oraz specjalistyczne tace na świeży makaron, dostępne jako opcjonalne akcesoria.

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**320x595x525/630**
Wydajność [kg/h]	**13**
Wsad ciasta [kg]	**3,5**
Średnica matrycy [mm]	**57**
Moc [kW]	**0,75**
Zasilanie [V]	**230/400**
Waga [kg]	**35**



Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.