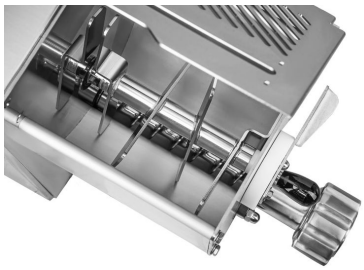
Ciao pasta 5

Maszynka do makaronu rzemieślniczego CIAO PASTA 5 | 8,4 kg/h | 2 lata gwarancji

Obróbka mechaniczna > Maszynki do produkcji makaronu







Opis

- Profesjonalna maszynka do produkcji makaronu rzemieślniczego włoskiej produkcji
- Ciao Pasta za pomocą łopatek wyrabia ciasto w dzieży, a następnie przeciska je przez formę - i gotowe!
- Szeroki wybór matryc z brązu pozwala na uzyskanie wielu rodzajów makaronu, np. spaghetti, pappardelle, tagliatelle, fusilli
- Praktyczny, wyjmowany lejek umożliwia dodawania płynnych składników podczas pracy urządzenia
- Wyposażona w wentylowany, wydajny silnik z przekładnią w kąpieli olejowej
- Pokrywa oraz obudowa urządzenia wykonane ze stali AISI 304
- Urządzenie posiada wytrzymałe łopatki do zagniatania ciasta oraz misę z anodowanego aluminium
- Idealnie wyrobione ciasto w zaledwie 20 min
- Matryce wykonane z brązu - szeroki wybór matryc do osobnego zakupu
- Proste sterowanie manualne za pomocą przycisków
- Możliwość dokupienia automatycznego noża odcinającego makaron, dzięki czemu makaron będzie równej długości
- Urządzenie łatwe w utrzymaniu w czystości
- **Średnica matrycy 75 mm**
- Pojemność dzieży 10 litrów (4,2 kg ciasta)
- **24 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski**
- 28180009LF Spaghetti 1,9 mm
- 28180013LF Bigoli / Pici toscani 3 mm
- 28180021LF Linguine 3x1,6 mm
- 28180025LF Spaghetti quadri / Chitarrine 1,8 mm
- 28180032LF Tagliolini 3,5 mm
- 28180034LF Tagliatelle 6 mm
- 28180036LF Tagliatelle 10 mm
- 28180038LF Pappardelle 15 mm
- 28180077LF Maccheroni rigati 8 mm
- 28180080LF Maccheroni rigati 15 mm
- 28180091LF Gramigne 3 mm
- 28180144LF Creste rigate 8,6 mm
- 28180191LF Gnocchetti sardi 19 mm
- 28180220LF Casarecce / Strozzapreti 8,8 mm
- 28180368LF Strozzapreti rustici
- 28180200LF Celentani 7,8 mm €
- 28180240LF Fusilli 8,4 mm
- 28180250LF Trottole 10,4 mm

- 28180260LF Radiatori 17,5 mm
- 28180397LF Paccheri

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**305x660x457**
Pojemność dzieży [l]	**10**
Pojemność dzieży [kg]	**4,2**
Wydajność [kg/h]	**8,4**
Moc [kW]	**0,75**
Zasilanie [V]	**230**
Waga [kg]	**42**

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.