PF25E

Maszyna do makaronu rzemieslniczego | osłona zabezpieczająca | 8 kg/h | wsad 2 kg ciasta | PF25E

Obróbka mechaniczna > Maszynki do produkcji makaronu







Opis

- Profesjonalna maszyna do makaronu "Lilly" model PF25E to zaawansowane urządzenie zaprojektowane do kompleksowej produkcji świeżego makaronu, obejmującej zarówno proces wyrabiania ciasta, jak i jego formowanie w różnorodnych kształtach.
- Kluczowe elementy mające bezpośredni kontakt z ciastem, czyli narzędzie do zagniatania oraz mieszadło (śmigło), zostały wykonane z certyfikowanej stali nierdzewnej AISI 304, co gwarantuje najwyższy poziom higieny, neutralność w kontakcie z żywnością oraz wyjątkową trwałość.
- Zintegrowany mikrowyłącznik bezpieczeństwa umieszczony na pokrywie dzieży automatycznie zatrzymuje pracę urządzenia w momencie jej otwarcia, zapewniając pełną ochronę operatora przed ruchomymi częściami.
- Praktyczna, ażurowa (grillowana) konstrukcja pokrywy pozwala na bezpieczne dodawanie dodatkowych składników, takich jak jajka, woda czy barwniki, w trakcie trwania cyklu mieszania, bez konieczności przerywania pracy.
- Zastosowanie nowoczesnego, cyfrowego panelu sterowania sprawia, że obsługa maszyny jest intuicyjna, a kontrola nad procesem produkcyjnym precyzyjna, co przekłada się na powtarzalną jakość końcowego produktu.
- Konstrukcja urządzenia pozwala na całkowite wyjęcie dzieży, co radykalnie ułatwia i przyspiesza proces czyszczenia – zarówno ręcznego, jak i w zmywarkach gastronomicznych – oszczędzając cenny czas personelu.
- Maszyna sprzedawana jest bez matryc, dając użytkownikowi pełną swobodę w doborze kształtów makaronu z szerokiej gamy dostępnych akcesoriów.
- Funkcjonalność urządzenia można łatwo rozbudować dzięki dedykowanym akcesoriom dodatkowym (sprzedawanym oddzielnie), takim jak różnego typu matryce z brązu, nóż do cięcia makaronu, mobilny wózek, stabilna podstawa czy profesjonalne tace na świeży makaron.

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**310x550x420/540**
Wydajność [kg/h]	**8**
Wsad ciasta [kg]	**2**
Średnica matrycy [mm]	**57**
Moc [kW]	**0,37**
Zasilanie [V]	**230/400**
Waga [kg]	**33,5**

Wyposażenie dodatkowe

- Matryca formująca o różnych kształtach
- Elektryczny nóż odcinający ACCOLPFN1

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.