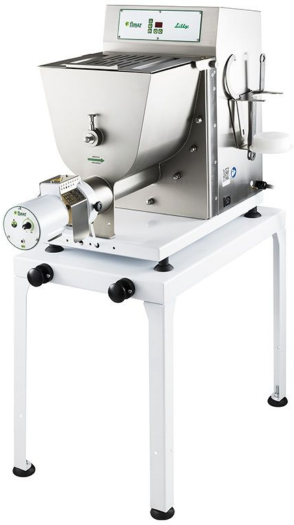
PF80E

Maszyna do makaronu rzemieślniczego z nożem odcinającym | system chłodzenia wodą | 20 kg/h | wsad 7,5 kg ciasta | PF80E

Obróbka mechaniczna > Maszynki do produkcji makaronu



Opis

- Profesjonalna maszyna do makaronu "Lilly" model PF80E marki Resto Quality to wysoce wydajne, wolnostojące urządzenie przeznaczone do zautomatyzowanego procesu wyrabiania ciasta i ekstruzji świeżego makaronu w różnorodnych kształtach.
- Bezkompromisowa jakość wykonania obejmuje obudowę, dzieżę, wspornik dzieży, hak do zagniatania oraz mieszadło (śmigło) w całości wykonane z certyfikowanej stali nierdzewnej AISI 304, co gwarantuje maksymalną trwałość, odporność na korozję i najwyższe standardy higieniczne w warunkach intensywnej eksploatacji.
- Zintegrowany mikrowyłącznik bezpieczeństwa na pokrywie dzieży natychmiastowo zatrzymuje pracę urządzenia po jej uniesieniu, zapewniając pełną ochronę operatora przed ruchomymi elementami.
- Ażurowa (grillowana) konstrukcja pokrywy pozwala na bezpieczne i wygodne dodawanie składników, takich jak jajka czy woda, w trakcie trwania cyklu mieszania, bez konieczności przerywania pracy maszyny.
- Zaawansowany, cyfrowy panel sterowania zapewnia intuicyjną obsługę oraz precyzyjną kontrolę nad parametrami procesu, co jest kluczowe dla zachowania powtarzalnej, wysokiej jakości makaronu na skalę przemysłową.
- Konstrukcja z całkowicie wyjmowaną dzieżą radykalnie upraszcza i przyspiesza proces mycia oraz dezynfekcji, co pozwala na oszczędność cennego czasu personelu.
- Wyposażona w dedykowany**system chłodzenia wodą,** który aktywnie zapobiega przegrzewaniu się ciasta i makaronu podczas formowania, gwarantując jego idealną teksturę i zapobiegając sklejaniu się produktu.
- Urządzenie jest standardowo wyposażone w regulowany nóż do makaronu, co pozwala na precyzyjne cięcie produktu bezpośrednio przy wyjściu z matrycy i produkcję makaronów krótkich.
- W przeciwieństwie do mniejszych modeli, maszyna PF80E jest dostarczana w komplecie z dedykowaną podstawą, co zapewnia optymalną ergonomię pracy i stabilność urządzenia bez potrzeby zajmowania cennego blatu roboczego.
- Funkcjonalność maszyny można rozbudować o szeroką gamę akcesoriów dodatkowych (sprzedawanych oddzielnie), takich jak profesjonalne matryce z brązu, mobilny wózek czy specjalistyczne tace do suszenia makaronu.

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**537x717x637/796**
Wydajność [kg/h]	**20**
Wsad ciasta [kg]	**7,5**
Średnica matrycy [mm]	**78**

Moc [kW]	**1,5**
Zasilanie [V]	**400**
Waga [kg]	**76**

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.