

PF15E

**Maszyna do makaronu rzemieślniczego | osłona zabezpieczająca |
2,5-5 kg/h | wsad 1,5 kg ciasta | PF15E**

Obróbka mechaniczna > Maszynki do produkcji makaronu



Opis

- Profesjonalna maszyna do makaronu PF15E to niezawodne urządzenie przeznaczone do efektywnego mieszania ciasta oraz precyzyjnej formowania świeżego makaronu w różnych kształtach.
- Zastosowanie wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304 do produkcji kluczowych komponentów roboczych – haka do zagniatania oraz mieszała – gwarantuje maksymalną trwałość i odporność na intensywną eksploatację.
- Konstrukcja maszyny zapewnia pełne bezpieczeństwo higieniczne w kontakcie z żywnością oraz ułatwia utrzymanie czystości, co jest kluczowe w profesjonalnej kuchni.
- Ażurowa (grillowana) pokrywa bezpieczeństwa została zaprojektowana tak, aby umożliwić operatorowi bezpieczne dodawanie dodatkowych składników, takich jak jajka czy woda, w dowolnym momencie trwania cyklu mieszania.
- Dzieła urządzenia jest całkowicie wyjmowana, co w połączeniu z możliwością mycia jej w profesjonalnej zmywarce gastronomicznej, radykalnie upraszcza i przyspiesza proces czyszczenia po zakończonej pracy.
- Urządzenie sprzedawane jest bez matrycy, co pozwala na pełną personalizację zestawu roboczego poprzez dobór dedykowanych matryc z brązu (dostępnych jako akcesoria), które nadają makaronowi idealnie porowatą strukturę.
- Możliwości produkcyjne maszyny można rozszerzyć dzięki szerokiej gamie akcesoriów opcjonalnych, takich jak regulowany nóż do cięcia makaronu, mobilny wózek oraz specjalistyczne pojemniki na świeży makaron.

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	239x512x317/454
Wydajność [kg/h]	2,5 - 5
Wsad ciasta [kg]	1,5
Średnica matrycy [mm]	57
Moc [kW]	0,25
Zasilanie [V]	230/400
Waga [kg]	33,5



Wyposażenie dodatkowe

- Matryca formująca o różnych kształtach
- Elektryczny nóż odcinający ACCOLPF15N1

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.



Wyposażenie
pizzerii



Wyposażenie
piekarni



Piece
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wyposażenie
kawiarni



Wyposażenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny