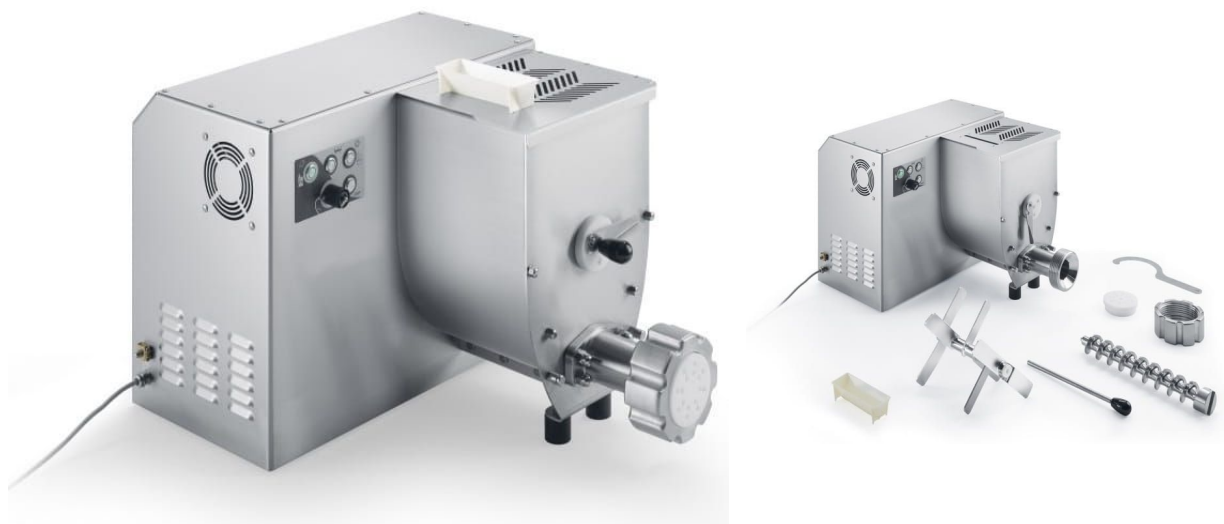


Ciao Pasta 10 T 2V

Maszynka do makaronu rzemieślniczego Ciao Pasta 10 T 2V | 20 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 kąpiel 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 110 mm**
- Pojemność dzieży 21 litrów (9,8 kg ciasta)
- Zmienna prędkość wyrabiania ciasta
- Model Ciao Pasta 10 posiada opcję **chłodzenia wodą głowicy**, co jest wskazane przy intensywnym użytkowaniu. Jeden z wężyków doprowadza zimną wodę do głowicy, drugi ją odprowadza. Dodatkowy zestaw do recykulacji wody pozwala na jej odzyskanie i ponowne wykorzystanie w chłodzeniu głowicy, tworząc obieg zamknięty.
- **24 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski**
- 28183021LF Linguine 3x1,6 mm
- 28183021ALF Linguine 3,5x1,6 mm
- 28183009LF Spaghetti 1,9 mm
- 28183025LF Spaghetti quadri / Chitarrine 1,8 mm
- 28183026LF Spaghetti quadri / Chitarrine 2,5 mm
- 28183034LF Tagliatelle 6 mm
- 28183069LF Maccheroni lisci 25 mm
- 28183077LF Maccheroni rigati 8 mm
- 28183078LF Maccheroni rigati 10 mm
- 28183220LF Casarecce / Strozzapreti 8,8 mm
- 28183240LF Fusilli 8,4 mm 3P
- 28183242LF Fusilli 15,5 mm 2P
- 28183388LF Conchiglia rustica

- 28183013LF Bigoli / Pici toscani 3 mm

Wyposażenie dodatkowe

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	725x778x493
Pojemność zbiornika [l]	21
Pojemność zbiornika [kg]	9,8
Wydajność [kg/h]	20
Moc [kW]	2,25
Zasilanie [V]	400
Waga [kg]	80

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



Piecy konwekcyjno parowe



Obróbka termiczna



Obróbka mechaniczna



Chłodnictwo



Wyposażenie kawiarni



Wyposażenie lodziarni



Technologia zmywania i higieny