

pasta impianti

Model PG15-2

Stroj na výrobu tradičních velmi jemných Gnocchi

Stroj na výrobu gnocchi, plněné pístem. Extruduje těsto bez modifikace jeho struktury, je tedy velmi vhodné pro výrobu gnocchi. Všechny části, jež jsou v kontaktu se surovinami, jsou vyrobeny z vhodných materiálů pro práci s potravinami a zajišťují maximální ochranu proti korozi a lze je také jednoduše demontovat pro jejich čištění.

Pomocí regulačního šroubu na hlavním panelu lze nastavit velikost gnocchi. Dále lze zvolit, zda chcete vyrábět Gnocchi s proužky nebo pouze hladké Gnocchi (peletky nebo podobný tvar jako halušky).

Stroj má také bezpečnostní zařízení, které podléhá bezpečnostním normám a nařízením.

Poznámka: Stroj nemá nádobu k míchání, těsto je nutné umíchat jinde.

Výroba probíhá tak, že namíchané těsto vkládáte do nádoby se šnekem, šnek tlačí těsto přes matici a tak formuje výrobek.

Standardní příslušenství:

- 2x přepravka na gnocchi - perforovaná
- 1x přepravka na rýžovou mouku
- Klíče k uvolnění nádoby se šnekem a matrice

Volitelné příslušenství:

- Nádobu na těsto
- Speciální nádoba pro gnocchi "chicche della nonna"

Technická data:

- **Produkce 30 kg/hod**
- Příkon 0.65 kW
- Váha 46 kg
- Rozměry cm 48x47x94h
- Standardní napájení 400V/3f/50hz

pasta impianti



Stroj PG15-2

pasta impianti



vyrobené gnocchi



možné tvary

pasta impianti

Hlavní výhody spolupráce s naší společností

- **Přímé zastoupení výrobce** - Mezi námi a výrobcem nejsou žádní prostředníci. Jsme jejich obchodní zastoupení pro českou a slovenskou republiku. **Prodáváme za stejné ceny, jako nabízí výrobce.** Víme na koho se obrátit, známe většinu pracovníků u výrobce osobně, ať už ze servisu, prodeje, či vývoje nových produktů. Potřebujete udělat něco na míru? Klidně se na nás obraťte, rádi zjistíme možnosti výrobce, časovou náročnost a finanční náklady.
- **Profil společnosti** - Jsme společností, která prodává stroje na výrobu těstovin. Nejsme velkoobchod, který pře prodává výrobky mnoha společností a o těchto výrobcích neví nic. Neprodáváme sporáky, kuchyňská zařízení, nerezový nábytek apod. Umíme toto zprostředkovat, ale naše specializace jsou stroje na výrobu těstovin. O technologiích pro výrobu těstovin víme opravdu hodně.
- **Proč La Parmigina ?** - La Parmigiana je společnost, která začala vyrábět v roce 1949, takže patří mezi **tradiční** a zkušené výrobce technologii na výrobu těstovin po řadu let. **Inovace** této společnosti za posledních 10 let kompletně proměnily všechny řady jejich výrobků a posunuly společnost mezi aktuální špičku v daném segmentu. **Neustálý vývoj** nových zařízení a příslušenství dále rozšiřuje možnosti výrobcům, usnadňuje výrobu a šetří náklady při výrobě těstovin.
- **Servis** - Jakékoliv stroje na trhu potřebují časem servis. Co budete dělat, když budete Váš stroj potřebovat seřadit, či opravit? Pošlete ho výrobcí do Itálie a omezíte svou produkci? Je jednodušší se přece domluvit se zastoupením a pozvat si zkušeného technika, který je certifikovaným technikem výrobce. Ušetříte na nákladech dopravy Vašeho stroje k výrobcí a zpět případně i náklady na technika z Itálie, který pracuje za 3-5 násobnou taxu.
- **Český manuál a zaškolení obsluhy** - V případě, že zakoupíte stroj u nás, dostanete jej s českým manuálem a zaškolíme pracovníky obsluhy stroje přímo v místě instalace. Nemusíte pátrat po tom, jak se stroj používá a nechávat si přeložit manuál o několika desítkách stran. Dostanete jasný návod a praktické předvedení výroby na dané technologii. Dostanete receptury pro výrobu a konkrétní doporučení pro Vaši výrobu.
- **Poprodejní servis** - Máte potíže s výrobou těstovin, chtěli byste vyzkoušet jiné druhy těstovin a rozšířit Vaši výrobu. Chcete vyzkoušet jiné typy mouky. I s těmito otázkami jsme Vám schopni poradit. Naše zkušenosti potažmo zkušenosti výrobce sahají až do 50 let minulého století.
- **Přepravení náklady** - v případě menších strojů Vám dopravu stroje neúčtujeme, u většiny náhradních dílů a matric také ne. Opět jedna z finančních výhod pro Vás.



pasta impianti

- **Komunikační výhoda a přítomnost na trhu** - Při koupi technologii a komunikaci je Vaší výhodou znalost českého či slovenského jazyka. Určitě se jednodušeji dohodnou podmínky kontraktu v mateřštině, než v jazyce jiném. Přítomnost a solventnost české společnosti si jednodušeji můžete prověřit než solventnost společnosti zahraniční.

Toto je výčet několika výhod, které by pro Vás měly být důležité jako pro budoucí kupující z dané oblasti. Tyto výhody vás přesvědčí k vybrání nás za partnera pro nákup technologii na výrobu těstovin.