

# pasta impianti

## Model GN2

**Stroj na výrobu tradičních Gnocchi** z bramborového těsta z čerstvých brambor nebo bramborové moučky nebo bramborových vloček.

Tento stroj je vybaven jednou matricí, která určuje velikost výrobku. Tato matrice je jednoduše vyměnitelná, tudíž máte možnost si vybrat jak velké Gnocchi chcete vyrábět. Na tomto stroji lze pak jeho nastavením zvolit, zda chcete vyrábět Gnocchi s proužky nebo pouze hladké Gnocchi (peletky nebo podobný tvar jako halušky).

Všechny části tohoto stroje jsou vyrobeny z materiálů schválených k použití s potravinami a zajišťují tak ochranu proti korozi či kontaminaci výrobku. Všechny části, které jsou v kontaktu s produktem, jsou sňimatelné a jednoduše omyvatelné. Tyto části jsou vyrobeny z nerezové oceli, oceli s teflonovou úpravou, nebo potravinářských polymerů. Stroj má také bezpečnostní zařízení, které podléhá bezpečnostním normám a nařízením.

Výroba probíhá tak, že namíchané těsto vkládáte do nádoby se šnekem, šnek tlačí těsto přes matrici a tak formuje výrobek. V nádobce nad matricí je rýžová mouka, která se dávkuje na vyráběné gnocchi, aby se k sobě nelepily.

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

### Standardní příslušenství:

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

### Volitelné příslušenství:

- Matrice na Gnocchi jiných velikostí

### Technická data:

- **Produkce: 80 kg/hod**
- Motor: 0,75 hp
- Váha: 80kg
- Rozměry: 500x900x1400 mm
- Napájení : 400V

# *pasta impianti*



stroj GN2

# *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 Capitani ?** - Capitani je společnost, která začala vyrábět v roce 1979, takže patří mezi **tradiční** a zkušené výrobce technologii na výrobu čerstvých 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.