



Automatické stroje na válcování plochého těsta A160

Plně automatický mixér s válcováním těsta o šířce 16cm a tloušťce 5-6mm s velkým mixérem na 22kg těsta s vyjímatelnou hřídelí míchání a nezávislou motorizací. Laminační jednotka je složena z 3 párů válců. Ložiska jsou uložena ve 2 ocelových pouzdrech a vnitřní ložiska v polyetylenovém loži tloušťky 20mm, který zabrání kontaminaci těsta mazivem ložisek. Hřídele mixéru jsou jednoduchým způsobem vyjímatelné, a umožní tak jednodušší čištění nádob. Přesun těsta z nádoby do válcovací jednotky je gravitačně. Stroj má nerezovou konstrukci a podléhá bezpečnostním standardům podle normy. Motorizovaný odsunový dopravník automaticky navíjí těsto na trn a zastaví se po dosažení nastavené tloušťky návinu. Pro větší šířky těsta zvolte modely A250, A320, A500, A540

STANDARDNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Mixér na 22kg těsta (dle varianty, viz tabulka níže)
- Válcovací jednotka s tloušťkou těsta 5-6mm
- Maximální válcovaná šířka těsta 160mm (dle varianty, viz tabulka níže)
- Automatický návin těsta na trn.
- Bezpečnostní zařízení podléhající CE standardům
- kolečka pro snadnou manipulaci

VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Druhý nezávislý mixér (A160KDV manuální přesun těsta, A160DV motorizovaný přesun těsta)
- Frekvenční řízení rychlosti výroby

TECHNICKÁ DATA

Model		A160 K	A160 KDV	A160	A160 DV
Šířka pásu těsta	mm	160	160	160	160
Mixer	kg	22	22+22	40	40+40
Produkce za min.	kg	1,6	1,6	2,5	2,5
Příkon	kW	2,2	3,3	2,6	4,5
Váha	kg	240	300	390	510
Velikost	cm	70x90x140	75x120x165	110x105x135	115x105x145

pasta impianti



Stroj A160 DV

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.