

pasta impianti

Automatické stroje na válcování plochého těsta A500-A540

Plně automatický mixér s válčováním těsta o šířce 50 nebo 54cm a tloušťce 5-6mm s velkým mixérem na 70kg 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 menší šířky těsta je možné zvolit modely A160, A250, A320.

STANDARDNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Mixér na 70kg těsta (dle varianty, viz tabulka níže)
- Válcovací jednotka s tloušťkou těsta 5-6mm
- Maximální válcovaná šířka těsta 500 nebo 540 mm
- Automatický návin těsta na trn.
- Bezpečnostní zařízení podléhající CE standardům
- kolečka pro snadnou manipulaci

VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Druhý nezávislý mixér s motorizovaným přesunem těsta mezi nádobami (A500DV, A540DV)
- Frekvenční řízení rychlosti výroby
- Krájení těsta na požadovanou šířku a až 3 trny na pásu.

TECHNICKÁ DATA

Model		A500	A500 DV	A540	A540 DV
Šířka pásu těsta	mm	500	500	540	540
Mixer	kg	70	70+70	70	70+70
Produkce za min.	kg	8	8	8,6	8,6
Příkon	kW	5,5	7,5	5,5	7,5
Váha	kg	800	950	800	950
Velikost	cm	190x115x150	190x120x165	190x115x150	190x120x165

pasta impianti



Stroj A540 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 technologií 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 seřídit, 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.



pasta impianti

- **Přepravní náklady** - v případě menších strojů Vám dopravu stroje neúčtujeme, u většiny náhradních dílů a matric také ne. Opět jedna z finančních výhod pro Vás.
- **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.