

pasta impianti

Stroje na válcování plochého těsta C320

Profesionální a robustní stroje na výrobu dlouhých těstovin jako nudlí, pappardelle, tagliatelle, spaghetti ala gitara, lasagně, apod. Stroje se skládají z mixéru, válcovací a krájecí jednotky. Válcování probíhá bez zahřívání těsta, zajistí tak ideální organoleptické vlastnosti těsta. Je vyroben z nejnovějších materiálů a pomocí nejnovějších technik, je vybaven bezpečnostními zařízeními, je velice praktický a spolehlivý.

STANDARDNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Mixér na 20kg těsta(dle varianty, viz tabulka níže)
- Válcovací jednotka s nastavitelnou tloušťkou 0 až 4mm
- Maximální válcovaná šířka těsta 320mm(dle varianty, viz tabulka níže)
- Krájecí jednotka se 5 sadami nožů pro různou šířku těstovin (1.5 - 2.5 - 5 - 10 - 15 mm)
- Bezpečnostní zařízení podle CE standardů
- Vozík pro snadnou manipulaci

VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Lze koupit i bez krájecího zařízení - pouze míchací a válcovací jednotku

TECHNICKÁ DATA

Model		C280	C320	C400
Šířka pásu těsta	mm	280	320	400
Mixer	Kg	15	20	25
Produkce	Kg	30	60	70
Příkon	HP	1,1	1,5	1,5
Váha	Kg	240	360	400
Velikost	cm	80x90x140	90x120x150	90x130x150
Krájecí nože	mm	1,5-2,5-5-10	1,5-2,5-5-10-15	1,5-2,5-5-10-15

pasta impianti



Stroj C320

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.