

pasta impianti

Automatické stroje na výrobu válcovaných krájených těstovin KTS 160

Tento automatický kombinovaný stroj je vhodný pro přípravu těsta, jeho automatické válcování a krájení. Vyrábí dlouhé těstoviny jako například jako cappellini di angelo, pappardelle, tagliatelle, spaghetti ala gitara, lasagně, ramen apod.

Stroj se skládá z velkého mixéru pro přípravu těsta, automatické válcovací jednotky a automatického krájecího zařízení.

Mixér o kapacitě 22kg s vyjímatelnou hřídelí s lopatkami a nezávislou motorizací pro míchání.

Automatická válcovací jednotka o šířce 160mm s nerezovými dvojválcí se speciálním profilem s kapacitou válcování až 1.6kg/min. Dostatečně dimenzovaná velikost válců, která zabrání přehřívání těsta a zajistí ideální organoleptické vlastnosti těsta. Všechny mechanické části a ložiska jsou bezúdržbové a není potřeba používat žádné lubrikanty, abychom zamezili kontaminaci těsta.

Nezávislá motorizace odsunového dopravníku automaticky navíjí ploché těsto na 1 trn až do nastavené velikosti návínu a zajistí tak možnost kontinuální produkce současně při produkci krájených nebo plněných těstovin.

Automatické krájení těstovin: Krájecí formy automaticky produkují podle zvolené šířky a délky jako například: lasagně, pláty těsta, nudle různých šířek, tagliatelle, Capelli d'angelo, pappardelle, spaghetti alla chitarra, ramen nudle apod. Přesnou volbu tloušťky, délky a šířky krájených těstovin lze nastavit během několika sekund. Krájecí formy lze vyměnit během několika sekund. To zaručuje vhodnost stroje při výrobě různých šířek ve stejném výrobním cyklu.

STANDARDNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Velký mixér s kapacitou až 22kg těsta
- Automatická válcovací jednotka s odsunovým dopravníkem
- Maximální válcovaná šířka těsta 160mm (pro šířku 250 zvolte model KTS 250)
- Krájecí jednotka s 2 krájecími kazetami
- Kolečka pro snadnou manipulaci

pasta impianti

VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Další krájecí kazety vybraných šířek
- Posypávání nudlí a těsta moukou
- Druhý mixér s kapacitou 22kg

TECHNICKÁ DATA

Model		KTS 160	KTS 160 DV
Mixér kapacita	kg	22	22 + 22
Produkce dlouhé těstoviny	kg/hod	40 až 70	60 až 90
Šířka válcovaného těsta	mm	160	160
Krájecí jednotka šířky nožů	mm	1.25 – 1.5 – 2 - 2.5 – 3 – 4 – 5 – 6 – 8 – 10 – 12 – 15 – 18 -20 - 23 - 25	
Příkon	kW	3	4,1
Váha	kg	365	425
Velikost	cm	140x80x140	140x110x145

pasta impianti



Stroj KTS160

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.
- **Přepravené 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.