

# pasta impianti

## **RMN160 - Unikátní stroj na výrobu nejen ramen nudlí**

RMN160 je unikátní stroj pro vlastní výrobu vašich skvělých ramen nudlí. A nejen to, lze s ním vyrábět další čerstvé těstoviny různých šířek a tloušťek pro jídla asijské, italské či jiné kuchyně. Je to vhodné řešení do Ramen restaurací a také pro výrobce těstovin. RMN160 je kompaktní, odolný a víceúčelový stroj.

RMN250 je automatická multifunkční sestava pro produkci dlouhých těstovin z válcovaného těsta. Stroj má tyto části a vlastnosti:

- Mixér o kapacitě 22kg s vyjímatelnou hřídelí s lopatkami a nezávislou motorizací pro míchání. Automatická válcovací jednotka o šířce 160mm s nerezovými dvojbárci se speciálním profilem.
- 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 trn až do nastavené velikosti návínů a zajistí tak možnost kontinuální produkce.
- Automatické krájení těsta o šířce 160mm s kalibračními válci o průměru 55mm. Krájecí formy lze vyměnit během několika sekund. To zaručuje vhodnost stroje při výrobě různých šířek ve stejném výrobním cyklu.

Krájecí formy automaticky produkují RAMEN nudle a jiné italské těstoviny požadované šířky a délky jako například: lasagně, pláty těsta, nudle různých šířek, tagliatelle, Capelli d'angelo, pappardelle, spaghetti alla chitarra apod. Přesnou volbu tloušťky, délky a šířky krájených těstovin lze nastavit během několika sekund.

- Volitelné příslušenství – posypávání nudlí a těsta moukou

# *pasta impianti*

	<b>RMN 160</b>	<b>RMN 160DV</b>
<b>Šířka plátu těsta – mm</b>	<b>160</b>	<b>160</b>
<b>Produkce – kg/hod</b>	<b>40 až 70</b>	<b>60 až 90</b>
<b>Kapacita mixéru – kg</b>	<b>22</b>	<b>22 + 22</b>
<b>Rozměry stroje – cm</b>	<b>140 x 80 x 140</b>	<b>140 x 110 x 145</b>
<b>Hmotnost stroje – kg</b>	<b>365</b>	<b>425</b>
<b>Příkon – kW</b>	<b>3</b>	<b>4,1</b>
<b>Volitelná šířka těstovin – mm</b>	<b>1,25 - 1,5 - 2 - 2,5 - 3 - 4 - 5 - 6 - 8 - 10 - 12 - 15 - 18 - 20</b>	

# *pasta impianti*



Stroj RMN160

# 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 seřídít, 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.