

pasta impianti

Automatické kombinované stroje na výrobu válcovaných těstovin a plněných ravioli - RS/TS 250

Tento automatický kombinovaný stroj je vhodný pro přípravu plněných a krájených těstovin. Neobsahuje míchací jednotku, pouze jednotku pro formování plněných těstovin a krájení těstovin.

Lze s ním vyrábět krájené těstoviny například: cappellini di angelo, pappardelle, tagliatelle, spaghetti ala quitara, lasagně, apod., Dále vyrábí již oddělené ravioli z dvou plátů těsta plněné masem, sýrem nebo zeleninou, různých tvarů jako hranaté, kulaté, půlměsíce, trojúhelníky, rybičky, hříbky, atd.

Příslušenství pro plnění a formování raviol je vybaveno válci o průměru 55 mm a šířce 25cm, jež jsou montovány na ložiscích. Množství náplně je možno regulovat v průběhu produkce. Výměna tvaru je otázkou několika vteřin, což umožňuje velkou flexibilitu v používání tohoto stroje i v případě produkce více tvarů v jednom produkčním cyklu. Novinkou je inovativní systém formování těsta s již více než 60 tvary, jež zaručuje perfektní slepení 2 těst k sobě a zabrání úniku náplně v průběhu vaření raviol. Během formování raviol speciální reliéfní systém zajistí kolem plnicího sedla účinné vytlačování náplně mezi okraji plátů těsta, čímž zajišťuje dostatečné spojení.

Automatické krájení těstovin. Krájecí formy automaticky produkují podle zvolené šířky a délky jako 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

- Automatická formovací jednotka s odsunovým dopravníkem
- Maximální válcovaná šířka těsta 250mm (pro šířku 160 zvolte model RS/TS 160)
- Krájecí jednotka s 2 krájecími kazetami
- 2 formy na výrobu raviol
- Formovací jednotka na ravioli o šířce 250mm
- Kolečka pro snadnou manipulaci

pasta impianti

VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Další formy s odpovídajícími zásobníky na náplň raviol
- Další krájecí kazety vybraných šířek
- Posypávání nudlí a těsta moukou

TECHNICKÁ DATA

Model		RS/TS 160	RS/TS 250
Šířka válcovaného těsta	mm	160	250
Produkce ravioli	kg/hod	60 až 100	90 až 140
Produkce dlouhé těstoviny	kg/hod	50 až 80	80 až 120
Krájecí jednotka šířka nožů	mm	1.25 – 1.5 – 2 - 2.5 – 3 – 4 – 5 – 6 – 8 – 10 – 12 – 15 – 18 -20 - 23 - 25	
Příkon	kW	0,9	1,2
Váha	kg	180	230
Velikost	cm	70x95x175	75x95x175

pasta impianti



Stroj RS/TS 160

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.
- **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.



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.