

pasta impianti

Stroj na výrobu lisovaných těstovin D35 2.0

Tento malý stolní lis na výrobu těstovin je vyroben tak, aby uspokojil požadavky restaurací, pizzerií, bister, jídelen atp. při výrobě čerstvých těstovin vysoké kvality.

Nový model D35 2.0 je vybaven bezpečnostním systémem, který automaticky změní rotaci motoru po 15 sekund a zastaví stroj, pokud zjistí nesprávnou konzistenci těsta. Tento „smart systém“ lze použít jako bezpečnostní dohled při chybě obsluhy zařízení.

Stroj je nově vybaven vylepšeným krytím mixéru, aby usnadnil nalévání tekutin.

Lis D35 2.0 je dodáván s elektronicky řízeným krájecím zařízením pro krátké těstoviny, s vyšší rychlostí a jednoduchým konektorem.

A v neposlední řadě, lze D35 2.0 kombinovat s RM17 poloautomatickým příslušenstvím pro výrobu ravioli.

STANDARDNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Nádoba k míchaní těsta z nerezové oceli s kapacitou 2kg mouky.
- Vyjímatelná hřídel k míchaní těsta z nerezové oceli pro snadné čištění.
- Bezpečnostní vypínač při otevření nádoby k míchaní těsta.
- Elektrické zařízení pro krájení těstovin s ovladačem rychlosti – pro krátké těstoviny
- Nůž s 1 ostřím
- Ochranný filtr z nerezové oceli před lisovací maticí zabraňující ucpání
- Příslušenství k uvolnění lisovací matrice a čistící kartáč
- Ovládací panel a veškerá elektroinstalace s bezpečnostními vypínači podléhají CE normám a standardům.

VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Přepravka z potravinářský nezávadného polyethylenu s rozměry 600x400x70 mm (CE)
- Snímatelné držáky potravinářské přepravky (CE)

pasta impianti

TECHNICKÁ DATA

Model		D35 2.0
Produkce	kg/hod	6 až 8
Napájení		230V-50/60Hz-jednofázové zařízení
Příkon	kW	0,56
Váha	kg	37
Velikost	cm	31x67x49



Stroj na výrobu lisovaných těstovin model D35 2.0

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 La Parmigiana ?** – La Parmigiana je společnost, která začala vyrábět v roce 1949, 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.