

# pasta impianti

## Stroj na výrobu lisovaných těstovin D45-C

Nadčasová klasika. Interpretuje moderní pojetí historického modelu. D45 reprezentuje klasický profesionální stroj pro výrobu lisovaných těstovin přes matrici, jehož se prodalo tisíce kusů po celém světě. Jednoduchý, robustní a spolehlivý, a díky příslušenství nemá co závidět svým větším sestrám, pokud jde o kvalitu výroby těstovin.

Tento stroj je schopen namíchat a lisovat těstoviny z různých druhů mouky, stejně jako z běžné bílé mouky či semoliny z tvrdé pšenice. Připraví těsto pro těstoviny plněné či neplněné. D45-C, je nabízen za velmi atraktivní cenu, a lze jej kombinovat s příslušenstvím či stroji na výrobu ravioli.

### STANDARDNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Stroj je vyroben kompletně z nerezové oceli
- Vydímatelná hřídel k míchaní těsta z nerezové oceli pro snadné čištění.
- Ovládací panel pro jednodušší ovládní stroje a příslušenství.
- Bezpečnostní vypínač při otevření nádoby k míchaní těsta.
- Stroj nepotřebuje žádnou další údržbu kromě čištění na konci pracovního cyklu
- Mísicí nádoba kapacita 4kg těsta
- Automatický nůž pro krátké těstoviny s ovládním rychlosti + nůž s 1 ostřím
- Chladicí ventilátor na těstoviny.
- 2x přepravka z potravinářský nezávadného polyethylenu s rozměry 600x400x70 mm.
- Držáky potravinářské přepravky.
- Ochranný filtr z nerezové oceli před lisovací matricí 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

- Krájecí zařízení pro dlouhé těstoviny

# pasta impianti

## TECHNICKÁ DATA

|                 |        |  |
|-----------------|--------|--|
| <b>Model</b>    |        | <b>D45-C</b>   |
| <b>Produkce</b> | kg/hod | 15   |
| <b>Napájení</b> |        | 230 V/ 50 Hz – jednofázové zařízení<br>400 V/ 50 Hz – třífázové zařízení |
| <b>Příkon</b>   | kW     | 1,1  |
| <b>Váha</b>     | kg     | 81   |
| <b>Velikost</b> | cm     | 54x75x126  |



Stroj na výrobu lisovaných těstovin model D45-C

# 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.