

pasta impianti

Stroj na výrobu lisovaných těstovin RZ100

Větší sestra RZ50. Stroj s 2 nezávislými mísícími nádobami tradičního tvaru vybavený horizontální translační přepážkou, pro jednoduchý přesun těsta z horní do spodní nádoby, s kapacitou 25kg mouky. Stroj je vybaven frekvenčním měničem pro ovládání rychlosti extruze. Stroj zpracovává mouky z měkké pšenice či semoliny z pšenice tvrdé, ale také dalších typy mouky nepšeničného typu (například kukuřice, pohanka, rýžové mouky apod). Tlak při lisování těsta je takový, aby zachoval vysokou kvalitu všech použitých původních surovin. Vnitřní hřídele mixéru a mísící hřídel spodní nádoby jsou zcela vyjimatelné, tak aby umožnili snadné čištění. Lisovací kanál šneku je vybaven fitinkami pro připojení chladicího systému. Dodáván s postranním schodištěm pro jednodušší přístup k horní nádobě.

STANDARDNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Hliníkový rám montovaný na kolech
- Nerezové nádoby s kapacitou 25 kg (mouky)
- Rychlý transfer těsta mezi horní a dolní nádobou, manuálně ovládaný.
- Vyjimatelné mísící hřídele pro jednoduché čištění, každá hřídel má nezávislý motor.
- Pouzdro šneku z nerezové oceli s dutinou pro chlazení a přípojkami.
- Šnek z nerezové oceli se speciální vrstvou proti lepení těsta.
- Stroj nepotřebuje žádnou další údržbu vyjma standardního čištění na konci pracovního cyklu.
- Automatický kráječ krátkých těstovin s elektronickým ovladačem rychlosti a nožem s 1 ostřím.
- Frekvenční měnič pro regulaci rychlosti extruze
- Filtr pro ochranu matrice z nerezové oceli.
- Příslušenství pro demontáž hlavy držící matrici a čistící kartáč.

VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Krájecí zařízení pro dlouhé těstoviny, volitelně s ventilací
- Ventilátor nad matricí a hlavou pro osoušení těstovin
- Předsušicí box s 2 přepravkami a ventilátorem
- Ovládací zařízení pro řízení rychlosti lisování plochého těsta

pasta impianti

TECHNICKÁ DATA

Model		RZ100
Produkce	kg/hod	100 až 120
Napájení		400 V/ 50 Hz – třífázové zařízení
Příkon	kW	4
Váha	kg	420
Velikost	cm	115x114x187



Stroj na výrobu lisovaných těstovin model RZ100

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.
- **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.