

pasta impianti

Stroj na výrobu lisovaných těstovin SG30

Stroj s 2 nezávislými mísícími nádobami. Díky speciálního odstředivého mixéru zajistí homogenní hydrataci těsta, zanechá tak těsto stabilní po dobu hydratace s vysokou redukcí oxidace těsta (těsto zůstává více žluté). Tento patentovaný systém umožní krom zpracování mouky z měkké pšenice či semoliny z pšenice tvrdé, také extruzi všech dalších typů mouky (například kukuřice, pohanka, rýžové mouky apod). Dokonce umožní připravit velmi jemné těsto na chleba či pizzu. Tlak při lisování těsta je takový, aby zachoval vysokou kvalitu všech použitých surovin. SG30 je zvláště pak vhodný pro výrobu těstovin s větším podílem vajec. Přepážka mezi horní a dolní nádobou umožňuje přesun těsta během několika sekund. Vnitřní metly mixéru a mísící hřídel spodní nádoby jsou zcela vyjmutelné, tak aby umožnili snadné čištění. Lisovací kanál šneku je vybaven fitinkami pro připojení chladicího systému.

STANDARDNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Nerezová konstrukce montována na kolečkách
- Nádobka pro rychlou hydrataci těsta (kapacita 5kg mouky)
- Nádobka pro míchání těsta před samotným lisováním s kapacitou 13 kg
- Vyjímatelné hřídele k míchání těsta z nerezové oceli pro snadné čištění; každá hřídel s nezávislým pohonem
- Lisovací kanál z nerezové oceli s možností chlazení.
- Šnek z nerezové oceli tepelně zpracovaný a vyztužený se speciální povrchovou úpravou a designem pro nejvyšší výkon bez změn kvality surovin
- Hlava držící lisovací matici z nerezové oceli
- Rychlý systém transferu těsta z horní nádoby do spodní
- Stroj nepotřebuje žádnou další údržbu kromě čištění na konci pracovního cyklu
- Automatický nůž pro krátké těstoviny s ovladačem rychlosti a nožem s 1 ostřím
- 2x přepravka z potravinářského nezávadného polyethylenu s rozměry 60x40x7 cm
- Ochranný filtr z nerezové oceli před lisovací maticí zabraňující ucpání
- Příslušenství k uvolnění lisovací matice a čistící kartáč

pasta impianti

VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Krájecí zařízení pro dlouhé těstoviny
- Frekvenční měnič pro změnu rychlosti lisování těstovin
- Ventilátor nad matricí a hlavou pro osoušení těstovin

TECHNICKÁ DATA

Model		SG30
Produkce	kg/hod	30 až 35
Napájení		400 V/ 50 Hz – třífázové zařízení
Příkon	kW	2,2
Váha	kg	155
Velikost	cm	90x80x135



Stroj na výrobu lisovaných těstovin model SG30

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.