



pasta impianti

Stroj na výrobu lisovaných těstovin SOFIA

Inovativní, multifunkční, jednoduchý k použití a s profesionálním výsledkem. Taková je Sofia.

Tento malý stolní lis na výrobu těstovin je vyroben tak, aby uspokojil požadavky restaurací, pizzerií, pasta bister, dokonce i domácností, při výrobě čerstvých těstovin vysoké kvality.

Sofia je pro ty, kteří milují experimentování s italskou kuchyní. Vyrábí velmi kvalitní čerstvé těstoviny dle tradice společnosti La Parmigiana. Kuchařský kit umožní také přípravu těsta na pizzu, či chleba, ale také pro dezerty nebo přípravu omáček, krémů a náplní. Užijte si recepty z nové kulinářské knihy plné receptu od šéfkuchaře Stefano Marinucci. Nechť Sofia od La Parmigiana je Váš nový začátek s kulinářským uměním.

STANDARDNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Nádoba k míchání těsta z nerezové oceli s kapacitou 2kg mouky
- Vyjímatelná hřídel k míchání těsta pro snadné čištění.
- Bezpečnostní vypínač při otevření nádoby k míchání těsta.
- Příslušenství k uvolnění lisovací matrice a čistící kartáč, nálevka
- 4 matrice s bronzovými vložkami – Tagliatelle, Macheroni, Casarecce, Fusilli
- 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)
- Elektrické zařízení pro krájení těstovin s ovladačem rychlosti – pro krátké těstoviny a nůž s 1 ostřím
- Kuchařský kit

pasta impianti

TECHNICKÁ DATA

Model		SOFIA
Produkce	kg/hod	4 až 5
Napájení		230V-50Hz-jednofázové zařízení
Příkon	kW	0,55
Váha	kg	40
Velikost	cm	45x35x46



Stroj na výrobu lisovaných těstovin model SOFIA

pasta impianti



Standardní příslušenství modelu SOFIA



Volitelné příslušenství modelu SOFIA – elektronické krájecí zařízení

pasta impianti



Volitelné příslušenství modelu SOFIA – Kuchařský kit

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.