

Maszynka do makaronu rzemieślniczego RESTO QUALITY Ciao Pasta 10 2V | 20 kg/h



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: CiaoPasta102V

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**27 081,28 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- Profesjonalna maszynka do wyrabiania i produkcji różnego rodzaju makaronu rzemieślniczego
 - Zmienna prędkość
 - Wyposażona w wentylowany, wydajny silnik z przekładnią w kąpiel olejowej
 - Pokrywa oraz obudowa urządzenia wykonane ze stali AISI 304
 - Urządzenie posiada wytrzymałe łopatki do zagniatania ciasta oraz misę z anodowanego aluminium
 - Praktyczny, wyjmowany lejek umożliwia dodawania płynnych składników podczas pracy urządzenia
-

- Matryce wykonane z brązu
- **Średnica matrycy 110 mm**
- Pojemność dzieży 21 litrów (9,8 kg ciasta)
- Sterowanie manualne za pomocą przycisków
- Możliwość dokupienia automatycznego noża odcinającego makaron
- **Matryce do makaronu nie wchodzą w zakres dostawy (do oddzielnego zakupu)**
- Włoska produkcja
- Urządzenie łatwe w utrzymaniu w czystości

Możliwość wyboru spośród 14 matryc do kształtowania makaronu - **1 560,00 zł netto/1szt.**

- 28183021LF Linguine 3x1,6 mm
- 28183021ALF Linguine 3,5x1,6 mm
- 28183009LF Spaghetti 1,9 mm
- 28183025LF Spaghetti quadri / Chitarrine 1,8 mm
- 28183026LF Spaghetti quadri / Chitarrine 2,5 mm
- 28183034LF Tagliatelle 6 mm
- 28183069LF Maccheroni lisci 25 mm
- 28183077LF Maccheroni rigati 8 mm
- 28183078LF Maccheroni rigati 10 mm
- 28183220LF Casarecce / Strozzapreti 8,8 mm
- 28183240LF Fusilli 8,4 mm 3P
- 28183242LF Fusilli 15,5 mm 2P
- 28183388LF Conchiglia rustica
- 28183013LF Bigoli / Pici toscani 3 mm
- 28183000LF Trafila sfoglia regolabile / regulowana - **2 220,00 zł**
- 28183116LF Penne 8,5 mm - **3 320,00 zł**

Wyposażenie dodatkowe:

- LF202510062 uchwyt na pojemnik - **2 120,00 zł**
- 2300022 zestaw chłodzenia głowicy - **1 720,00 zł**
- 2300065 zestaw do recyrkulacji wody - **360,00 zł**

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 780x812x1346
 - Pojemność zbiornika [l]: 21
-

- Pojemność zbiornika [kg]: 9,8
- Wydajność [kg/h]: 20
- Moc [kW]: 2,25
- Zasilanie [V]: 400
- Waga [kg]: 135

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 780

Głębokość (mm): 812

Wysokość (mm): 1346

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400

Waga (kg): 135

Wydajność (kg/h): 20

Pojemność zbiornika (L): 21

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:



