

Машина для пасты P55DV

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижегород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: igb@nt-rt.ru || сайт: <http://italgi.nt-rt.ru/>

P55DV

Машина для пасты



Машина для производства свежей пасты P55DV идеальна для использования в магазинах по продаже свежей пасты, пекарнях, гастрономах, супермаркетах и больших организациях. Благодаря своей приятной форме она может использоваться на виду у клиентов.

При помощи простой замены вытяжного штампа можно реализовать множество различных форматов пасты: **спагетти, тальятелле, фузилли, маккерони, ньоккетти** и т.д. Используя специальные вытяжные штампы, можно изготовить также пенне и тонкие слои теста для лазаньи.

Благодаря простой и прошедшей испытание механике и компактной электронной панели управления, выполненной по самым современным технологиям, эта машина очень проста и практична в использовании. Чтобы постоянно содержать машину в чистоте и продлить срок ее службы, все детали, входящие в контакт с тестом, выполнены из **нержавеющей стали AISI 304** за исключением вытяжного штампа, выполненного из сплава, предназначенного для изготовления изделий пищевого назначения. Углы бачка для замешивания – **внутренние и закругленные** корпус выполнен в виде единого блока из нержавеющей стали таким образом, чтобы не образовывать острые углы и щели и обеспечить при этом абсолютную чистоту. Ручка экструдера снабжена открытой **системой охлаждения водой** позволяющей рассеивать тепло, вырабатываемое давлением. В верхней части шнекового транспортера есть распределительный винт из нержавеющей стали, оптимизирующий распределение давления в камере экструдирования. Чтобы обеспечить безопасность оператора, все компоненты машины, представляющие потенциальную опасность, оснащены системами защиты согласно законодательству.

Машина P55DV оснащена **дополнительным бачком для замешивания**, в котором готовится тесто, в то время как основной бачок продолжает экструдировать продукт без необходимости прерывания производственного процесса для приготовления теста.

Серийный комплект включает в себя дополнительный бачок для замешивания, тележку из нержавеющей стали с подставкой для корзин, вентилятор для поверхностной сушки

пасты и нож с электронным управлением для разрезания короткой пасты (фузилли, ньоккетти, маккерони и т.д.).

Эта машина идеально совмещается с нашими машинами для изготовления равиоли

технические данные

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	
фактическое производство	kg/h 50
Производство в экструзии	kg/h 50
Диаметр насадки	mm 109
Емкость для смешивания	kg 10
Емкость для смешивания <i>secondaria</i>	kg 8
Размеры	cm 88 x 114x 168h
Вес	kg 180
Максимальное электрическое потребление	kW 2,1



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижегород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: igb@nt-rt.ru || сайт: <http://italgi.nt-rt.ru/>