

Link do produktu: <https://www.agdona.pl/maszynka-do-makaronu-ampia-180-marcato-design-p-89.html>

Maszynka do makaronu Ampia 180 Marcato Design



Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	00775
Producent	Marcato

Opis produktu

Maszynka do makaronu - Ampia 180 Wellness - to zupełnie nowa odsłona dobrze znanej na świecie maszyny wałkującej ciasto na 9 grubości od 0,2mm do 3mm i krojącej popularny makaron nitki 1,5mm oraz wstążkę 6,5mm. Maszynka jest urządzeniem skutecznym i pewnym w użytkowaniu. Gruntowna modernizacja maszyny w ramach programu Wellness połączyła nowe rozwiązania antyalergiczne, eliminujące z wałków i krajaczy nikiel i chrom oraz emisję do ciasta innych zanieczyszczeń z nowym wizerunkiem maszyny, a dołączone informacje i popularne włoskie przepisy jeszcze bardziej wzmagają nasz apetyt na świeży makaron. Ampia 180 jest maszynką o szerokości wałków i krajaczy wynoszącej 18cm, co czyni ją także znacznie wydajniejszą w stosunku do standardowych maszynek o szerokości 15cm.

Przeznaczenie produktu: **Wałkuje ciasto od 0,2 - 3mm.**

Kroi nitki 1,5mm i wstążkę 6,5

Wymiary produktu: **Szerokość wałków krojących: 18cm**

Zawartość opakowania: **Wałkownica ciasta 10-stopniowa. Tagliolini 1,5mm i Fettuccine 6,**

Sposób opakowania: **Kartonik kolorowy - 1szt.**

Certyfikaty i atesty: **CE oraz Attest PZH HŻ 10148/01**

Rodzaj gwarancji: **2 lata**

Dostępne instrukcje: **Instrukcje włoskie i polskie**

Kraj pochodzenia: **Italia**

Specyfika użytkowa

Podstawowe funkcje i zalecenia użytkowe:

- Maszynka świetnie wałkuje ciasto na 10 grubości, na makaron, pierogi, lasagne
- Maszynka kroi dwa rodzaje makaronu: Nitki Tagliolini 1,5mm oraz Wstążki Fettuccine 6,5mm
- Maszynka jest łatwa w utrzymaniu czystości, jest wyposażona w zdejmowane zgarniacze ciasta
- Oczyszczanie maszyny po użyciu tylko ręczne przy pomocy pędzelka i ręcznika papierowego
- Maszynki nie wolno myć w wodzie, aby nie nastąpiło wypłukanie fabrycznych smarowań wewnętrznych wałkownicy
- Maszynka idealna w użytkowaniu domowym i w małej gastronomii
- Produkt estetyczny, funkcjonalny i bezpieczny

Marka produktu

Marcato - włoska marka producenta znakomitych maszynek do makaronu i wałkowania ciasta. Oferta firmy obejmuje maszyny ręczne i elektryczne w kilku wersjach i modelach. Maszyny do makaronu Marcato dostępne są w dwóch szerokościach, a dzięki możliwości doposażenia w kilkanaście krajaczy makaronu, umożliwiają błyskawiczne przygotowanie różnych dań makaronowych, typowych dla kuchni włoskiej. Marka Marcato obejmuje następujące linie produktów:

-
- Atlas Classic - maszyny do makaronu i wałkowania ciasta o szerokości 15cm i 18cm
 - Atlas Design Color - maszyny do makaronu i wałkowania ciasta o stalowej konstrukcji i anodowanej obudowie
 - Ampia Classic - maszyny do wałkowania ciasta i krojenia makaronu o szerokości 15cm i 18cm
 - Atlas Motor i Ampia Motor - elektryczne maszyny do makaronu i wałkowania ciasta z napędem Pasta Drive Marcato
 - Pasta Fresca Mixer - elektryczne maszyny do zagniatania ciasta, wałkowania i krojenia makaronu
 - Pasta Set i MultiPast - zestawy do makaronu, wałkowania ciasta i formowania pierogów Ravioli
 - Ravioli Marcato - maszyny do formowania pierogów Ravioli
 - Krajarki makaronu - dodatkowe przystawki krojące makarony w 11 różnych rodzajach
 - TacaPasta - firmowe suszarki do makaronu Marcato o rozsuwanych ramionach
 - Tablet Ravioli - firmowe formy do ręcznego wykonania pierogów
 - Radełka do ciasta i sitka do maki - Dispensery
 - Regina Marcato - prasa do makaronów tłoczonych typu kolanka, świderki, rurki