

Link do produktu: <https://www.agdona.pl/maszynka-do-makaronu-atlas-180-marcato-classic-p-92.html>



## Maszynka do makaronu Atlas 180 Marcato Classic

Dostępność	<b>Dostępny</b>
Numer katalogowy	<b>00360</b>
Producent	<b>Marcato</b>

### Opis produktu

**Maszynka do makaronu Atlas 180 Wellness** - nowa wersja dobrze znanej w kuchennym świecie maszynki, wałkującej ciasto na 10 grubości od 0,2mm do 3mm i krojącej klasyczny makaron Tagliolini - nitki 1,5mm oraz Fettuccine - wstążkę 6,5mm. Maszynka jest urządzeniem skutecznym, sprawdzonym i pewnym w użytkowaniu. Gruntowna modernizacja maszynki 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 maszynki, a dołączone informacje i popularne włoskie przepisy jeszcze bardziej wzmagają nasz apetyt na świeży makaron. Oryginalna maszynka włoska firmy Marcato deklasuje podobne produkty wzorowane na tym urządzeniu w zakresie jakości, czystości produktu i zastosowanych materiałów. Atlas 180 Marcato jest maszynką o szerokości wałków i krajaczy wynoszącej 18cm, co czyni ją także znacznie wydajniejszą w stosunku do standardowych maszynek o szerokości 15cm. Maszynka jest szczególnie wskazana przy robieniu większych ilości makaronu.

Przeznaczenie produktu: **Maszynka do wałkowania ciasta i krojenia makaronów.**

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

Zawartość opakowania: **Wałkownica ciasta 10-stopniowa. Krajacz nitek 1,5mm i wstążek 6,**

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

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

Rodzaj gwarancji: **5 lat**

Dostępne instrukcje: **Instrukcje włoskie i polskie**

Kraj pochodzenia: **Włochy**

### 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 maszynki po użyciu tylko ręczne przy pomocy pędzelka i ręcznika papierowego
- Maszynki nie wolno myć w wodzie, aby nie nastąpiło wyłukanie 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 maszynki ręczne i elektryczne w kilku wersjach i modelach. Maszynki 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