

Link do produktu: <https://www.agdona.pl/maszynka-do-pierozkow-raviolini-marcato-p-101.html>

Maszynka do pierożków Raviolini Marcato

Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	00778
Producent	Marcato

Opis produktu

Maszynka do Raviolini - przystawka do maszynek do makaronu Atlas 150 Marcato we wszystkich odmianach, a także do maszyny elektrycznej Atlas Motor. Do przystawki dołączony jest specjalny zasobnik na farsz oraz szpatułka do nakładania i rozdzielania farszu. Maszynka do Raviolini posiada szerokość dopasowaną do szerokości ciasta wychodzącego z maszyny do makaronu Atlas, wynoszącą 15cm i współpracuje wyłącznie z maszynkami Atlas 150 włoskiej firmy Marcato - nie musisz więc zwaćć ciasta jak w azjatyckich substytutach, a jakość wykonania maszyny jest na najwyższym poziomie. Przystawka ułatwia formowanie większej ilości drobnych pierożków ravioli o boku 3,2 x 3,2cm z różnego typu farszem. Ze względu na specyfikę formowania Raviolini napęd maszyny jest manualny przy użyciu korby. Do maszyny dołączona jest polska instrukcja i podstawowe przepisy na włoskie Ravioli.

Przeznaczenie produktu: **Formowanie pierożków raviolini**

Wymiary produktu: **Wielkość pojedynczego pierożka: 3,2cm x 3,2cm**

Zawartość opakowania: **Maszynka do raviolini, podajnik i rozdzielacz farszu**

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: **Włochy**

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 wyposażenia 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

