

Link do produktu: <https://www.agdona.pl/maszynka-do-tloczenia-makaronu-regina-marcato-p-96.html>

Maszynka do tłoczenia makaronu Regina Marcato



Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	00861
Producent	Marcato

Opis produktu

Maszynka do makaronu - Regina Mixing Kit - oryginalne urządzenie z dwoma prędkościami pracy, umożliwiające zagniatanie ciasta oraz wykonanie świeżych makaronów typu: rurki, kolanka, świderki. Maszynka o napędzie manualnym wyposażona w zestaw mieszający ciasto oraz komplet podstawowych form do makaronów.

Przeznaczenie produktu: **Wytwarzanie makaronów: świderki, rurki i kolanka**

Parametry techniczne: **Maszynka mechaniczna**

Zawartość opakowania: **Maszynka do mieszania ciasta i zestaw do makaronów**

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

Certyfikaty i atesty: **CE, Atest PZH**

Rodzaj gwarancji: **2 lata**

Dostępne instrukcje: **Instrukcje włoskie i polskie**

Kraj pochodzenia: **Włochy**

Specyfika użytkowa

Podstawowe funkcje i zalecenia użytkowe:

- Maszynka do tłoczenia makaronu typu kolanka, świderki, rurki
- Prasa tłocząca makarony posiada cztery różne matryce
- Maszynka jest wyposażona w ręczną gilotynę do odcinania formowanych makaronów
- Zestaw zawiera uchwyt montażowy do blatu, korbę i kluch ułatwiający wymianę matryc
- Oczyszczanie maszyny po użyciu tylko ręczne przy pomocy pędzelka i ręcznika papierowego
- Matryce maszyny, pokrywa i wybrane akcesoria mogą być myte w wodzie
- Korpusu maszyny z wewnętrznymi mechanizmami nie wolno myć w wodzie
- Maszynka idealna w użytkowaniu domowym
- 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 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 maszynki do makaronu i wałkowania ciasta z napędem Pasta Drive Marcato
 - Pasta Fresca Mixer - elektryczne maszynki do zagniatania ciasta, wałkowania i krojenia makaronu
 - Pasta Set i MultiPast - zestawy do makaronu, wałkowania ciasta i formowania pierogów Ravioli
 - Ravioli Marcato - maszynki do formowania pierogów Ravioli
 - Krajarki makaronu - dodatkowe przystawki krojące makarony w 11 różnych rodzajach
 - TacaPasta - firmowe suszarki do makronu 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