

ЭКСТРУДЕР ДЛЯ МАКАРОН С УЗЛОМ ЗАМЕСА ТЕСТА KOCATEQ OMJ 2

Паста собственного приготовления,
как конкурентное преимущество
вашего ресторана



ПРИНЦИП РАБОТЫ



Ингредиенты в пропорциях, соответствующих рецептуре, помещаются в узел замеса теста.



После закрытия специальной крышки начинается замес теста, на который уходит примерно от 10 до 20 минут. По завершении заданной программы машинка отключается.



В месте выдачи готового теста устанавливается специальная насадка для выдавливания макарон, необходимой вам конфигурации и запускается производственный процесс.



Паста выдавливается и обрезается по заданным параметрам и укладывается в гастрономические емкости для просушивания.

ПРЕИМУЩЕСТВА ЭКСТРУДЕРА

#1

Удобство управления и обслуживания

Экструдер имеет предельно простую схему эксплуатации и обслуживания, поэтому справиться с процедурой изготовления макаронных изделий может даже новичок.

#2

Работа в автоматическом режиме

Аппарат не требует особого внимания пользователя во время работы, поэтому повар может попутно заниматься выполнением иных задач и тем самым оптимизировать свою работу на кухне.

#3

Небольшие размеры

Экструдер имеет небольшие габариты, благодаря чему не отнимает полезное пространство кухни и не усложняет передвижение персонала во время работы.

#4

Высокая производительность

Устройство может изготавливать от 6 до 12 кг макаронных изделий за один час работы.

ЭКСТРУДЕР ДЛЯ МАКАРОН С УЗЛОМ ЗАМЕСА ТЕСТА КОСАТЕQ OMJ 2

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ



220/1/50

0.35 кВт

22.3 x 44.5 x 39.3 cm

КОСАТЕQ

ЭКСТРУДЕР ДЛЯ МАКАРОН С УЗЛОМ ЗАМЕСА КОСАТЕQ ОМЈ 2

АКЦИЯ! 5 ФИЛЬЕР В ПОДАРОК

Spaghetti mm 1



Spaghetti mm 1.5



Tagliolini mm 1.5



Tagliolini mm 4.5



Lasagne mm до 170



Фильтры из алюминия с бронзовым покрытием

КОСАТЕQ

ЭКСТРУДЕР ДЛЯ МАКАРОН С УЗЛОМ ЗАМЕСА ТЕСТА КОСАТЕQ OMJ 2

РАСШИРЯЕМ АССОРТИМЕНТ ПАСТЫ



Простое расширение ассортимента пасты путем установки, приобретаемых дополнительно, фильер Ø 59 mm.



rotonda ●

3 mm 0,7
4 mm 0,8
5 mm 1,0
6 mm 1,2
7 mm 1,5
8 mm 1,7
9 mm 1,9
10 mm 2,1
11 mm 2,3
12 mm 2,5
13 mm 2,7
15 mm 3,0
16 mm 3,5
510 mm 4
511 mm 5

piatta — standard* mm 0,85/0,90

36 mm 25
35 mm 22
34 mm 19
33 mm 18
32 mm 14
31 mm 12
30 mm 10
29 mm 8
28 mm 6
27 mm 4,5
26 mm 3,5
25 mm 3
24 mm 2,5
23 mm 1,8

tonda bucata ○

58 mm 2,5
62 mm 4,5
68 mm 10

quadrata ■

506 mm 1,6
507 mm 2
508 mm 2,2
508A mm 3

ovale ●

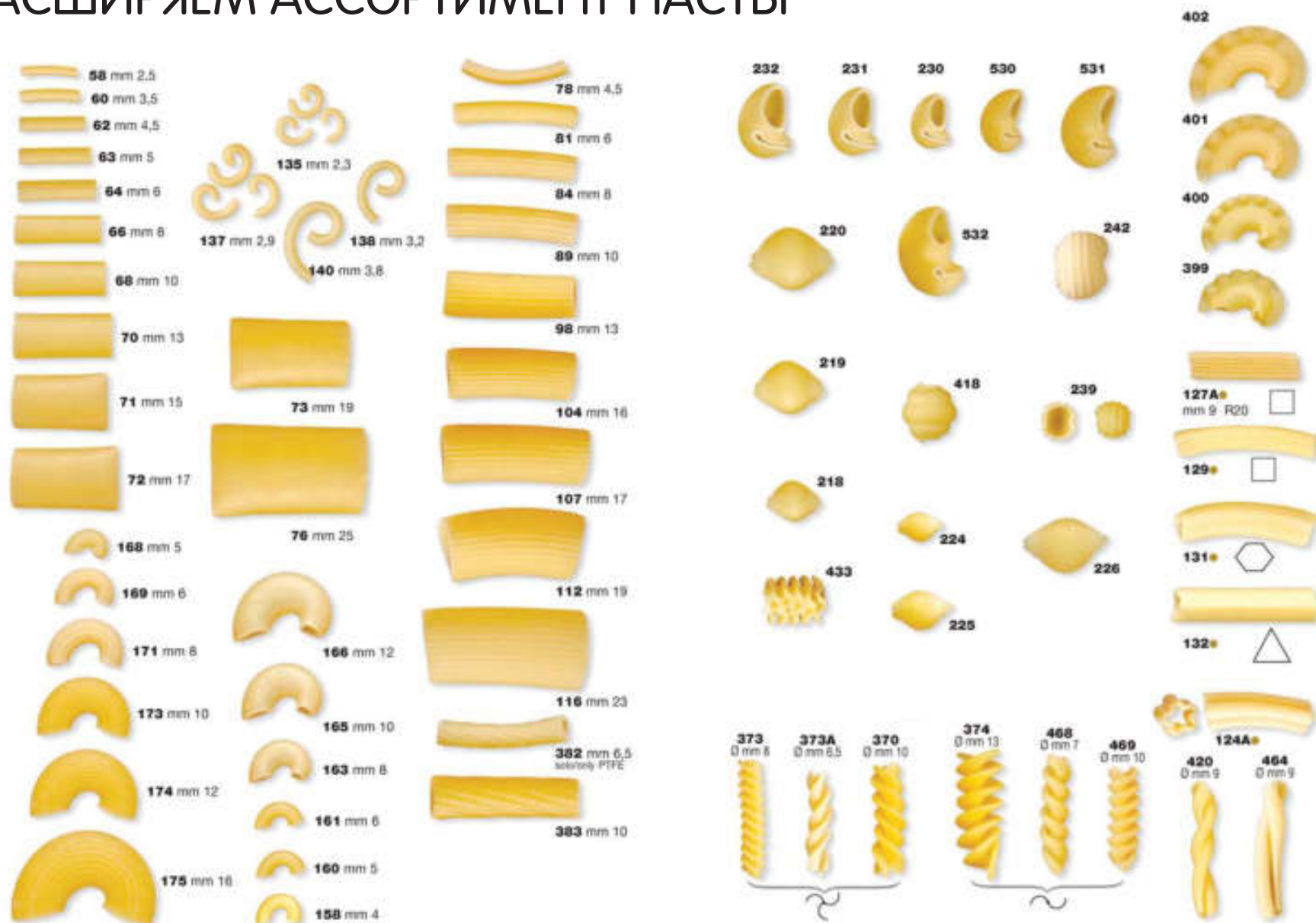
22 mm 4x1,7
21 mm 3,2x1,6
19 mm 2,5x1,4
18 mm 2x1,1

tripoline/
reginette

39 mm 9
41 mm 12
50 mm 20
49 mm 16
48 mm 12
48A mm 10

КОСАТЕQ

РАСШИРЯЕМ АССОРТИМЕНТ ПАСТЫ



ЭКСТРУДЕР ДЛЯ МАКАРОН С УЗЛОМ ЗАМЕСА ТЕСТА КОСАТЕQ ОМЖ 2

РАСШИРЯЕМ АССОРТИМЕНТ ПАСТЫ



КОСАТЕQ

ЭКСТРУДЕР ДЛЯ МАКАРОН С УЗЛОМ ЗАМЕСА ТЕСТА КОСАТЕQ ОМJ 2

ЛУЧШАЯ ЦЕНА СРЕДИ АНАЛОГОВ



1 130 \$*

старая цена 1 250 \$



* В цену включены 5 фильер



1 800 €**

** Цена не включает в себя стоимость фильер

Цены указаны с НДС, актуальны на момент опубликования, действительны до окончания складского запаса. ООО "ФСТ оборудование" оставляет за собой право использовать внутренний кросс курс RUB/USD, отличный от кросс курса RUB/USD, устанавливаемого ЦБ РФ.

КОСАТЕQ

ЭКСТРУДЕР ДЛЯ МАКАРОН С УЗЛОМ ЗАМЕСА ТЕСТА КОСАТЕQ ОМЈ 2

В КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ ВХОДЯТ



**Мерный стакан
для замеса теста**



**Ключ для простой
замены фильер**

ЭКСТРУДЕР ДЛЯ МАКАРОН С УЗЛОМ ЗАМЕСА ТЕСТА KOCATEQ OMJ 2

ВМЕСТЕ С ЭКСТРУДЕРОМ ПРИОБРЕТАЮТ

Доступное оборудование для продажи свежей пасты в виде готовых блюд



от 168 \$

Макароноварки Kocateq



от 88 \$

Индукционные плиты Kocateq



от 186 \$

Мармиты Kocateq

Цены указаны с НДС, актуальны на момент опубликования, действительны до окончания складского запаса.
ООО "ФСТ оборудование" оставляет за собой право использовать внутренний кросс курс RUB/USD, отличный от кросс курса RUB/USD, устанавливаемого ЦБ РФ.

KOCATEQ

ЭКСТРУДЕР ДЛЯ МАКАРОН С УЗЛОМ ЗАМЕСА ТЕСТА КОСАТЕQ ОМJ 2

КОНТАКТЫ



ПРАКТИКА (ООО «ФСТ оборудование»)

Москва, м.Калужская, Научный проезд, д.20

+7 (495) 921-39-86

ресторан.ru