

Catalogue No.

20424-673

673

厨房用品

電子レンジ・オープン・ピザ・パスタ

ご注文の際は、

ページ・番号・商品コードをご記入ください。

17 レッドル・トング・
ホイッパー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・
釜めし・コンロ類

22 電子レンジ・オープン・
ピザ・パスタ

15 庖丁・砥石・
磨き類

16 マナ板類



本場イタリア製の本格派パスタマシン

MARCATO Pasta Machine

マルカート プロフェッショナルライン



リストランティカは、一台ずつイタリアの職人の手によって造られています。
材質にジュラルミンを使用しビジュアルにこだわっています。
一度パスタ生地を作りそれを押し出し製麺を行うというこだわりのパスタマシンです。
よりハンドメイドに近い生パスタを作る事が可能です。
また、捏ねる機能でピッツァ生地作りも可能です。



オープンキッチンなどでのパフォーマンスにおすすめ
よりハンドメイドに近いこだわりの生パスタ

RISTORÁNTICA



- ◆小型ボディながら12kg/時間の性能
- ◆押し出した麺を綺麗にカットできるワイヤー付
- ◆ソースが絡みやすいパスタができる
ブロンズ製のダイス搭載



- ◆1台3役!
捏ねる・押し出し製麺・平打ちローラ製麺
- ◆ショートパスタもロングパスタもおまかせ
- ◆お店オリジナルの個性あるパスタが作れる



- ◆鏡面仕上げが美しいクラシックデザイン
- ◆航空機材に使われるジュラルミン素材でキズが付きにくく、錆びにくい
- ◆メンテナンスのしやすいシンプル構造



- ◆ハイパワー 700Wモーターで動作音低減
営業中も動かせる静音設計
- ◆材料投入から生地捏ね上がりまで約5分
- ◆作ったパスタは冷凍保存も可能なため
作り置き可能

※1時間あたり生地12kgを生成することができます。1回1kg/5分(生地をこねる場合のみの能力となっております。)
※製麺スピードは生地の配合や使用環境により大きく異なりますので詳細なスペックはお問合せください。



①マルカート 電動パスタマシン リストランティカ

91

5096300 ¥798,000
外寸:350×250×290 重量:25kg
主な素材:ジュラルミン
電源:単相100V、50/60Hz 消費電力:700W
容量(小麦粉):1kg ローター幅:220mm
機能:生地ミキサー、押し出し製麺、ローラー製麺
付属品:スバゲッティ用ダイス、マカロニ用ダイス、
リガトーニ用ダイス、平打ちローラー、
フェットチーネ用ローラー



業界初!分解できるダイスで
お手入れ・メンテナンスも簡単です。
ブロンズ製のダイスは、パスタソース
が絡みやすい表面のパスタを作るのに
最適です。

標準付属ダイス



- ②マカロニ 5096400 ¥18,000 ③リガトーニ 5096410 ¥18,000 ④スバゲッティ 5096420 ¥18,000

オプションダイス



- ⑤ビゴリ 5096430 ¥18,000 ⑥ブカッティニ 5096440 ¥18,000 ⑦カネローニ 5096450 ¥18,000



- ⑧カゼレッチェ 5096460 ¥18,000 ⑨フジッリ 5096470 ¥18,000 ⑩リングイネ 5096480 ¥18,000



- ⑪セダーニ 5096490 ¥18,000 ⑫トルキエッティ 5096500 ¥18,000 ⑬ズィティ 5096510 ¥18,000