

Catalogue No.  
20480-747

747

パスタマシン

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

57 屋台・イベント調理機器



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



リストラティカは、一合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。

58 ピザ・パスタ

- パフォーマンスに最適
- 小麦粉容量1kg
- ハンドメイドクオリティー
- 音が静か

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



51 スーフジャー

RISTORÁNTICA



①マルカート 電動パスタマシン  
リストラティカ

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 ローラー幅:220mm  
機能:生地ミキサー、押し出し製麺、ローラー製麺  
付属品:スパゲッティ用ダイス、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。

52 電気・ガスコンロ

- ◆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・平打ちローラー製麺
- ◆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

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スパゲッティ 5096420 ¥18,000

53 焼アミ

54 オーブンレンジ



オプションダイス

- ⑤ビゴリ 5096430 ¥18,000
- ⑥パカッティニ 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

55 低温調理器

- ◆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 作りおき可能

- 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

56 お好み焼・たこ焼 鉄板焼関連

\*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。