



MECCANICA ITALIANA
di Prati Ilario

CATALOGO GENERALE 2008



© Gennaio 2008

Sede legale: P.zza T.Fontana, 14 – Montefiorino 41045 (MO) – Tel./Fax 0536 965875
Sede operativa: Via Fiandre, 8 – Castellano 42014 (RE) – Tel./Fax 0536 850635
P.I. 03077930364 – C.F. PRTLRI61E30F503L
Sito web: www.foodbestmachine.com – e-mail: infoweb@foodbestmachine.com

Con questo catalogo intendo presentare una sintetica ed illustrativa panoramica dei prodotti della mia azienda. L'intento è quello di mostrare in poche pagine, senza appesantire il catalogo con eccessivi dati tecnici e specifici, l'intera gamma dei miei articoli. Questa scelta, maturata in diversi anni di esperienza, è dovuta al fatto che spesso tra la mia azienda e il cliente nasce una stretta collaborazione tesa a progettare ed a realizzare, a partire da un determinato articolo, un prodotto personalizzato, che soddisfi particolari esigenze del cliente.

La mia aspettativa è quella di ricevere dall'interessato una descrizione dettagliata delle sue esigenze, affinché si possa valutare quale articolo meglio le soddisfi, articolo che potrà ricondursi ad un prodotto già standardizzato o che potrà necessitare di una progettazione specifica.

Ilario Prati

Sede legale: P.zza T.Fontana, 14 – Montefiorino 41045 (MO) – Tel./Fax 0536 965875
Sede operativa: Via Fiandre, 8 – Castellano 42014 (RE) – Tel./Fax 0536 850635
P.I. 03077930364 – C.F. PRTLRI61E30F503L
Sito web: www.foodbestmachine.com – e-mail: infoweb@foodbestmachine.com

I seguenti mescolatori consentono di preparare facilmente alimenti quali polenta, sugo, confetture, besciamelle, yogurt e simili, garantendo una cottura uniforme. Il loro punto di forza risiede nel mescolamento automatizzato, che assicura l'ottenimento di un preparato omogeneo. Ogni modello si distingue poi dagli altri per particolari caratteristiche-potenzialità, che lo rendono più adatto per determinati utilizzi.

PFA-110 Mescolatori Casalinghi

I mescolatori di questa linea hanno una capienza che spazia da 10 a 30 litri e sono disponibili in varie versioni che possono prevedere un regolatore di velocità di rotazione delle pale e, per quanto riguarda il paiolo, la presenza di un doppio fondo o di un intercapedine di olio diatermico.



PFA-120 Mescolatori Industriali

Questi mescolatori presentano le stesse caratteristiche e versioni della linea PFA-110, ma sono proporzionati per preparare ingenti quantitativi. La loro capienza può variare indicativamente, a seconda delle esigenze, da 40 a 250 litri.



PFA-130 Mescolatori Orizzontali

I mescolatori orizzontali sono perfetti per cucinare ottimi sughi e brasati di carne. Sono in grado di rendere facile la preparazione di ogni tipo di sugo, che come è noto prevede la gestione di più di un ingrediente e di diverse fasi concatenate, scandite da differenti tempi di cottura. È possibile, infatti, grazie ad un sofisticato programma di controllo, inserire tramite touch-screen diverse ricette, con le quali la macchina gestirà in modo automatico i tempi, il meccanismo di mescolamento e la temperatura, avvisando l'operatore con un segnale acustico quando sarà necessario inserire un determinato ingrediente, specificandone la quantità.



PFA-140 Mescolatori con Dosatore

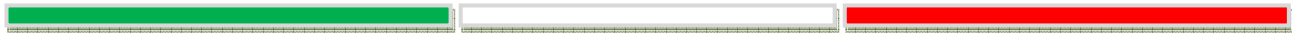
I mescolatori PFA-140 utilizzano un sofisticato meccanismo di mescolamento, che consente di preparare e mantenere qualsiasi preparato fluido, anche notevolmente viscoso, costantemente omogeneo ed in temperatura. Tramite un dosatore automatico è possibile estrarre la quantità desiderata, senza interrompere il mescolamento. Questa particolare funzione è gestibile in modo semplice ed intuitivo ed è possibile un'ampia personalizzazione grazie ad un sofisticato programma.



PFA-150 Mescolatori con Ribaltamento Automatico

Questi mescolatori consentono di preparare grandi quantitativi e di risolvere il problema dello svuotamento semplicemente con un pulsante: un potente braccio meccanico solleva il paiolo e lo ruota, svuotandolo completamente, per poi riportarlo in posizione.





PFA-210 Forni in Continuo

I forni PFA-210 consentono di cuocere in modo continuo e sono adatti a preparare ogni tipo di prodotto da forno, in particolare crescentine e piadine: ad un'estremità della macchina si carica l'alimento da cuocere e dall'altra esce cotto. Le dimensioni variano a seconda della produzione che si esige.



Nella gamma di barbecue rientrano, sia i classici barbecue a piastra, sia i barbecue automatici, che garantiscono una cottura perfetta ed omogenea delle pietanze, senza minimamente preoccupare l'operatore, il quale deve soltanto disporle sulla griglia e prelevarle una volta terminato il ciclo cottura.

PFA-310 Barbecue a Piastra

In questa linea si trovano i classici barbecue alimentati a gas, disponibili in varie dimensioni.



Versione carrellata



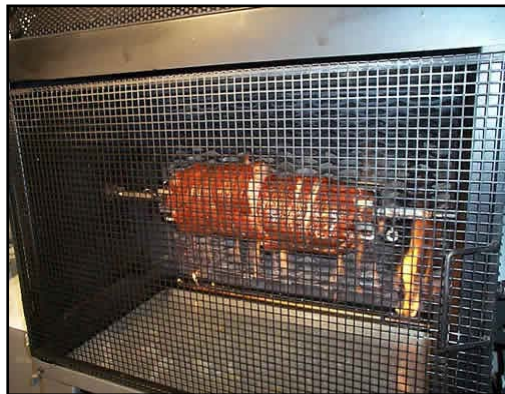
Versione da appoggio

PFA-320 Barbecue Automatici

I barbecue PFA-320 sono alimentati a gas con pietra lavica, disponibili in varie dimensioni, utilizzano un particolare meccanismo di movimentazione che può essere gestito tramite comando manuale o automaticamente, impostando un ciclo di cottura nel quale si specificano i tempi a seconda delle pietanze. È inoltre possibile applicare tale meccanismo automatizzato a barbecue in muratura.



PFA-320 barbecue a gas con riscaldamento inferiore e programmazione automatica



PFA-321 barbecue a gas con riscaldamento posteriore e programmazione automatica



PFA-322 barbecue a gas con riscaldamento posteriore e programmazione manuale



323 barbecue a gas in muratura con riscaldamento posteriore e programmazione automatica

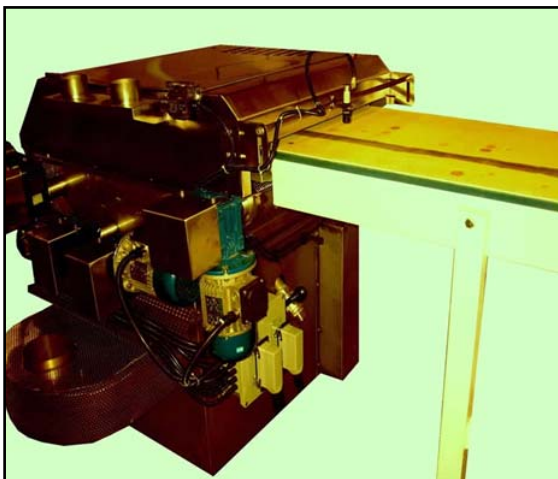
PFA-410 Friggitrici a Cestello

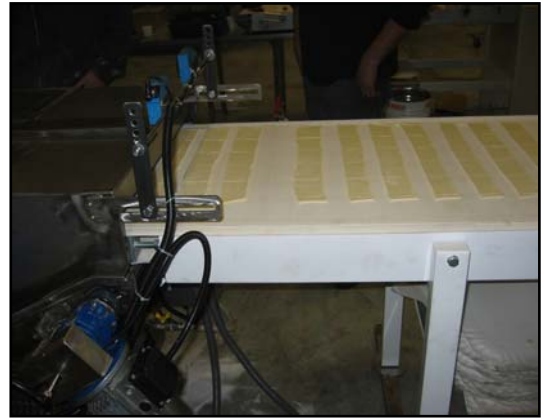
Queste friggitrici richiedono l'intervento dell'operatore per friggere l'alimento. L'estrazione viene agevolata da un leggero e pratico cestello.



PFA-420 Friggitrici Automatiche

Le friggitrici PFA-420 consentono di friggere ogni tipo di alimento in modo uniforme, senza che sia richiesto l'intervento di alcun operatore. L'alimento, infatti, viene trasportato tramite un nastro all'interno della friggitrice, ove con particolari meccanismi viene girato su se stesso, garantendo così una frittura perfetta. Al termine del ciclo, l'alimento fritto, espulso dalla friggitrice, può venire depositato in un apposito contenitore o su di un nastro.





SERIE 500

LIEVITATORI



SERIE 600

RAFFREDDATORI



SERIE 700

IMPASTATRICI



SERIE 800

GRATTUGIE



SERIE 900

INFARINATORI



Sede legale: P.zza T.Fontana, 14 – Montefiorino 41045 (MO) – Tel./Fax 0536 965875
Sede operativa: Via Fiandre, 8 – Castellano 42014 (RE) – Tel./Fax 0536 850635
P.I. 03077930364 – C.F. PRTLRI61E30F503L
Sito web: www.foodbestmachine.com – e-mail: infoweb@foodbestmachine.com