

LEZZETİ ŞEKİLLENDİRİP  
SOFRALARA TAŞIYIN!

**inobee**  
inovation for taste...

Kaliteli Malzeme  
Mükemmel İşçilik  
Sağlam Konstrüksiyon



**MAKARNA  
MAKİNELERİ**

Detaylı Bilgi İçin;  
Samplus End Mak San ve Dış Tic Ltd Şti  
Favziçakmak Mah Aslım Cad 53M Karatay/KONYA  
Tel: +90 332 2901407 Pbx  
Mail: info@sam-plus.com

[www.sam-plus.com](http://www.sam-plus.com)  
[www.inobee.com.tr](http://www.inobee.com.tr)

# MAKARNA MAKİNESİ

Şeflerimizin İşini Kolaylaştırmak İçin...



## Çalışma Prensibi

Makarna Makine çalışma prensibi aracılığıyla yüzey rulo görelisi döndürme yüzey dilimi sonra kafa kesme bıçağı ters ön tarafından dilim erişte erişte şeklinde kesici boyutuna bağlıdır. Karıştırma kabına istenilen miktarda un ve 3 yumurtayı kıvamına göre ekleyin ve makineyi çalıştırınız ara ara istenilen kıvama gelip gelmediğini kontrol edin istediğiniz kıvama gelmiş ise Hamur uygun kıvama gelince hamur aktarma helezonunu başlatın. Saniyeler sonra makarna makinenizden çıkmaya başlayacaktır ve bıçak motorunu çalıştırdıktan sonra kesim işlemini yapacaktır istediğiniz uzunlukta ayarlayıp hazır hale gelecektir.

## Teknik Özellikler



### MODEL

### SİM-1

A-Genişlik	mm	743
B-Derinlik	mm	388
C-Yükseklik	mm	483
Elektrik Girişi	V	220V AC 50 Hz
Net Ağırlık	Kg	40
Güçü	Kw	0,18Kw/h



## Ürünün Açıklaması

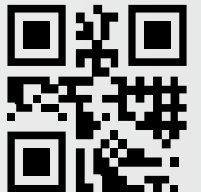
Makarna makinesi son zamanlarda usta şeflerimizin vazgeçilmezi haline geldi, vakit açısından tüm ustalarımıza kolay sağlayan bir ürün oldu ve istenilen şekillerde kesimi ile şeflerimizin gözüne olmazsa olmazlardan. Yapacağınız birkaç tarif ile makarna makinenizi hemen kullanmaya başlayabilirsiniz. Bu talimatların sonunda bulun. Ancak şuradan başlamak faydalı olacaktır. Burada açıklanan tarif, ekipmanın kullanımına aşina olmak ve işlediğiniz hamur türüne aşina olup emin olunacaktır hamuru "mahvetmek" diye bir şey yoktur. Çok kuru, daha fazla sıvı gerektirir, çok ıslak olduğu durumlarda daha fazla un gerektirir.

## Basit Makarna Tarifi;

- Dört büyük porsiyon için (500 gr) (iki porsiyon için miktarı yarıya indirin)
- Makarna ekini seçin ve sıcak su dolu bir kaba koyun. bir çay bardağı sıvı yağ koy ve parçayı birkaç dakika suda bekletin.
  - 500 gr un (ırmıklı makarna ununu tavsiye ederiz) veya diğer beyaz unları dökün. karıştırma kabı. yumurta ile birlikte karıştırma kabının kapağını kapatın.
  - Cihazı 3 ila 4 dakika çalıştırın.
  - Hamur hazır olduğunda helezona başlayın. Ve saniyeler sonra makarnanız cihazınızdan istediğiniz gibi çıkmaya başlayın.
  - Yaklaşık 500 gr makarna 10 dakikada hazır olacaktır.
  - Makarnanızı hemen pişirebilirsiniz.
- Kurutulmuş taze makarnanın pişme süresi kıvamına göre 2 ila 5 dakikadır. Makarnanızı bol tuzlu kaynar suda haşlayın. Genel bir kural olarak, 1'i kullanın 100 gr makarna için litre su ve pişirme suyuna bir çay kaşığı tuz ekleyin.

**inobee**

DAHA FAZLASI  
İÇİN BURAYI  
TARAYINIZ



# USTA ŐEFLERİMİZ İÇİN...

**ino**bee

**SAMPLUS ENDÜSTRİYEL MAKİNE  
SAN. VE DİŐ TİC. LTD. ŞTİ.**

Büsan Org. San. Böl. Aslım Cad. 53M/N  
Karatay/KONYA/TURKEY

+90 (0332) 290 14 07(pbx)  
+90 (0332) 502 05 95(fax)

[info@sam-plus.com](mailto:info@sam-plus.com)  
[www.sam-plus.com](http://www.sam-plus.com)



**DAHA FAZLASI  
İÇİN BURAYI  
TARAYINIZ**

