

EDIMAT

EUROPE DISTRIBUTION MATÉRIEL

11 rue de la Forêt- 67230 HUTTENHEIM – Tél : +33 (0)3.88.58.95.58 – Fax : +33 (0)3.88.58.95.82
Site Internet : www.edimat.net - email : contact@edimat.net

CUISEUR PATES PASTAPRONTA CP4

PASTAPRONTA: le cuiseur de pâtes de table qui permet de préparer des plats de pâtes avec la qualité d'un restaurant sans pour autant disposer obligatoirement d'une cuisine.

Cuit tous types de pâtes (fraîches, sèches, surgelées)

PASTAPRONTA est doté de 4 paniers à soulèvement automatique qui permettent une production élevée et ne nécessitent pas de hotte d'aspiration. Les paniers sortent automatiquement de l'eau bouillante maintenue à 99 °C toute la journée dès la fin du temps de cuisson.

Son indispensable "réchauffe-sauces" incorporé permet d'avoir 4 différents condiments toujours prêts et à la bonne température. Pour garantir un maximum d'hygiène et de facilité de nettoyage toutes les parties en contact avec les aliments s'extraient en un instant.

Pas besoin de personnel supplémentaire : les aliments retomberont automatiquement dans un récipient sur le côté dès la fin du temps de cuisson.

Données techniques :

- Capacité max 2 portions chaque panier.
- Capacité eau 20 litres (alimentation automatique avec connexion réseau hydraulique ou bidon de 20 litres qui alimente automatiquement le bac quand celui-ci se vide)
- Bassin transportable et avec valvule de décharge.
- Tension d'alimentation 220/240 V - 50/60 Hz.
- Chauffage eau 3,5 Kw – contrôle niveau d'eau automatique
- Puissance générale 4 Kw.
- Dimension : 690x510x630h mm.
- Poids : 39 kg.

Lien vers la video

http://www.eurochef.it/video_pastapronta.html

