



FORNAX

**Vasca bagnomaria
Cuve bain-marie
Bain-Marie-Becken
Bain-marie well**



Vasca bagnomaria da incasso, realizzata in acciaio inox AISI 304. Regolazione della temperatura da +30°C ÷ +80°C tramite termostato. Vasca raggiata e stampata, profondità h. 215 mm. Struttura in acciaio inox AISI 304. Mantenimento automatico del livello dell'acqua.

Cuve bain-marie encastrable, réalisée en acier inox AISI 304. Réglage de la température de +30°C ÷ +80°C par thermostat. Cuve rayonnée et emboutie, profondeur h. 215 mm. Structure en acier inox AISI 304. Maintien automatique du niveau d'eau.

Einbau-Wasserbadbecken bestehend aus Edelstahl AISI 304. Temperatureinstellung von +30°C ÷ +80°C über Thermostat. Abgerundetes und tiefgezogenes Becken, Tiefe H. 215 mm. Struktur aus Edelstahl AISI 304. Automatische Erhaltung des Wasserstands.

Drop-in bain-marie well made in AISI 304 stainless steel. Temperature control from +30°C ÷ +80°C with thermostat. Pressed and radiused well, depth 215 mm. Frame in AISI 304 stainless steel. Automatic water level control.



FORNAX

**Brasiera elettrica
Sauteuse électrique
Elektrische Bratpfanne
Electric bratt pan**



Brasiera elettrica da incasso, dotata di sistema di riscaldamento con resistenze posizionate sotto la vasca, struttura realizzata in acciaio inox AISI 304, vasca estraibile in acciaio inox di elevato spessore con spigoli arrotondati. Impostazione della temperatura da 50°C a 320°C tramite regolatore di energia, limitatore di surriscaldamento.

Sauteuse électrique encastrable, dotée d'un système de chauffe par résistances positionnées sous la cuve. Structure réalisée en acier inox AISI 304, cuve amovible en acier inox de forte épaisseur avec angles arrondis. Réglage de la température de 50°C à 320°C par régulateur d'énergie. Sécurité de surchauffe par limiteur de température.

Elektrische Einbau-Bratpfanne, ausgerüstet mit einem Heizsystem mit unter dem Becken positionierten Widerständen. Struktur aus Edelstahl AISI 304. Herausnehmbares Becken aus dickwandigem Edelstahl mit abgerundeten Kanten. Temperatureinstellung von 50°C bis 320°C über Energieregler, Überhitzungsschutz.

Drop-in electric bratt pan featuring heating system with heating elements under the pan. Frame in AISI 304 stainless steel. Removable pot with rounded corners in high gauge stainless steel. Temperature settings from 50°C to 320°C by energy controller, high limit device.

FORNAX

Cuocipasta elettrico
Cuiseur à pâtes électrique
Elektrischer Nudelkocher
Electric pasta cooker



Cuocipasta elettrico da incasso, dotato di sistema di riscaldamento con resistenze ad alto rendimento posizionate all'esterno la vasca. Vasca stampata in acciaio inox AISI 316 con spigoli arrotondati e zona di sfioramento per la raccolta e lo scarico degli amidi e delle schiume attraverso il troppopieno, struttura realizzata in acciaio inox AISI 304, controllo termostatico della temperatura di funzionamento, limitatore di surriscaldamento. Disponibile in due versioni: manuale con carico dell'acqua tramite pulsante o automatico con carico e mantenimento del livello acqua automatici, sollevamento automatico indipendente dei cestelli, temporizzatore digitale per la programmazione dei tempi di cottura. In dotazione: 2 cestelli da 145x145 mm.

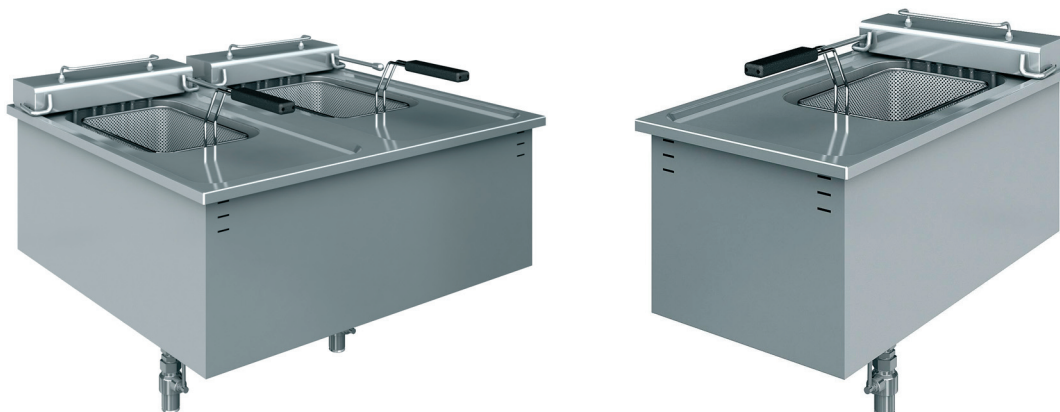
Cuiseur à pâtes électrique encastrable avec système de chauffe par résistances à hautes performances positionnées à l'extérieur de la cuve. Cuve emboutie en acier inox AISI 316 avec angles arrondis et zone de collectage et d'évacuation de l'amidon et de l'écume à travers trop-plein. Structure réalisée en acier inox AISI 304. Contrôle de la température de fonctionnement par thermostat. Sécurité de surchauffe par limiteur de température. Disponible en deux versions: manuel avec remplissage d'eau par bouton-poussoir ou automatique avec remplissage et maintien du niveau d'eau automatiques, relevage automatique et indépendant des paniers, réglage des temps de cuisson par temporisateur digital. En dotation: 2 paniers de 145x145 mm.

Elektrischer Einbau-Nudelkocher, ausgerüstet mit einem Heizsystem mit außerhalb des Beckens positionierten Hochleistungswiderständen. Tiefgezogenes Becken aus Edelstahl AISI 316 mit abgerundeten Kanten und Abschöpfzone für das Sammeln und Ableiten von Stärke und Schaum durch den Überlauf. Struktur aus Edelstahl AISI 304. Thermostatische Regelung der Betriebstemperatur, Überhitzungsschutz. Lieferbar in zwei Ausführungen: manuell mit Wassereinlauf über eine Drucktaste oder automatisch mit automatischem Einlauf und Erhaltung des Wasserstands, separate automatische Anhebung der Körbe, Digitaltimer für die Programmierung der Kochzeiten. Zum Lieferumfang gehörig: 2 Körbe 145x145 mm.

Drop-in electric pasta cooker with heating system in which high-efficiency heating elements are external to the pot. Pressed pot in AISI 316 stainless steel, with rounded corners and skim area for the collection and removal of starch and froth through the overflow. Frame in AISI 304 stainless steel. Operating temperature thermostat control, high limit device. Available in two versions: manual with water fill by press button or automatic with autofill and maintenance of water level, independent automatic lifting of baskets, digital timer for programming cooking times. Provided: two 145x145 mm baskets.

FORNAX

Friggitrice elettrica
Friteuse électrique
Elektrische Fritteuse
Electric deep fryer



Friggitrice elettrica da incasso, dotata di sistema di riscaldamento con gruppo di resistenze sollevabile, provvisto di blocco di sicurezza in posizione sollevata. Struttura realizzata in acciaio inox AISI 304. Vasca stampata in acciaio inox con spigoli arrotondati e zona fredda. Valvola di scarico olio posizionata sotto la vasca. Regolazione della temperatura da 50°C a 190°C tramite termostato, limitatore di surriscaldamento. In dotazione: un cestello ed un coperchio per ogni vasca.

Friteuse électrique encastrable avec système de chauffe par groupe de résistances relevable avec position d'égouttage sécurisée. Structure réalisée en acier inox AISI 304. Cuve emboutie en acier inox avec angles arrondis et zone froide. Vanne de vidange de l'huile sous la cuve. Réglage de la température de 50°C à 190°C par thermostat. Sécurité de surchauffe par limiteur de température. En dotation: un panier et un couvercle par cuve.

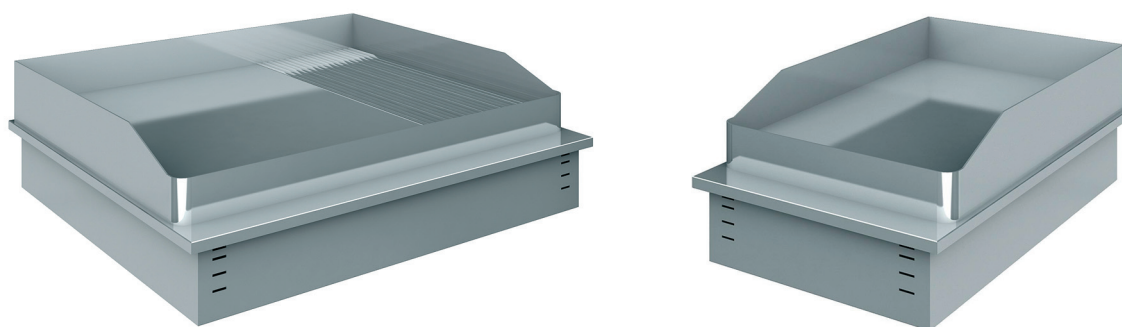
Elektrische Einbau-Fritteuse. Heizsystem mit anhebbarer Widerstandseinheit ausgerüstet mit Sicherheitsverriegelung in angehobener Position. Struktur aus Edelstahl AISI 304. Tiefgezogenes Becken aus Edelstahl mit abgerundeten Kanten und Kaltzone. Öl Ablaufventil unter dem Becken. Temperatureinstellung von +50°C ÷ +190°C über Thermostat, Überhitzungsschutz. Zum Lieferumfang gehörig: ein Korb und ein Deckel für jedes Becken.

Drop-in electric deep fryer. Heating system with raisable heating element unit fitted with safety lock in raised position. Frame in AISI 304 stainless steel. Pressed pot in stainless steel with rounded corners and cool zone. Oil drain valve under the pot. Temperature control from +50°C ÷ +190°C with thermostat, high limit device. Provided: one basket and one lid for each pot.



FORNAX

**Fry top elettrico
Grillade électrique
Elektrische Grillplatte
Electric griddle**



Fry top elettrico da incasso, dotato di piastra di elevato spessore con paraspruzzi su 4 lati a tenuta di liquidi, disponibile in versione liscia o rigata in acciaio, oppure liscia al cromo. Struttura realizzata in acciaio inox AISI 304. Raccolta sughì in apposita bacinella posizionata sotto l'apparecchiatura. Regolazione termostatica della temperatura da 50°C a 320°C, termostato di sicurezza.

Grillade électrique encastrable, constituée d'une plaque de forte épaisseur avec bord pare-éclaboussures étanche sur 4 côtés, disponible en version lisse ou nervurée en acier ou lisse au chrome. Structure en acier inox AISI 304. Bac de récupération des jus de cuisson sous l'appareil. Régulation thermostatique de la température de 50°C à 320°C, thermostat de sécurité.

Elektrische Einbau-Grillplatte, ausgerüstet mit dickwandiger Platte mit flüssigkeitsdichtem Spritzschutz auf 4 Seiten, lieferbar in glatter oder gerillter Ausführung aus Stahl oder glatt verchromt. Struktur aus Edelstahl AISI 304. Fettauffangschale unter dem Gerät. Thermostatische Regelung der Temperatur von 50°C bis 320°C, Sicherheitsthermostat.

Drop-in electric griddle with very thick plate and sealed splash guard on 4 sides, available in smooth or grooved steel or smooth chrome. Frame in AISI 304 stainless steel. Special fat tray located under the appliance. Thermostatic temperature control between 50°C and 320°C, safety thermostat.

FORNAX

Lavello
Plonge
Spülbecken
Sink



Lavello da incasso, struttura realizzata in acciaio inox AISI 304, vasca stampata in acciaio inox con spigoli arrotondati, troppo pieno a sfioratore e rubinetto a leva.

Plonge encastrable. Structure réalisée en acier inox AISI 304, bac embouti en acier inox avec angles arrondis, trop-plein et robinet à levier.

Einbauspülbecken. Struktur aus Edelstahl AISI 304. Tiefgezogenes Becken aus Edelstahl mit abgerundeten Kanten, Überlauf und Hebelarmatur.

Drop-in sink. Frame in AISI 304 stainless steel. Pressed well in stainless steel with rounded corners, overflow and lever tap.



FORNAX

**Piano di mantenimento
Plan de maintien en température
Warmhalteplatte
Heated top**



Piano di mantenimento da incasso, realizzato in vetroceramica e acciaio inox AISI 304. Regolazione della temperatura da +30°C ÷ +110°C tramite termostato. Ideale per esporre pietanze in piatti o su vassoi.

Plan de maintien en température encastrable, réalisé en vitrocéramique et acier inox AISI 304. Réglage de la température de +30°C ÷ +110°C par thermostat. L'idéal pour exposer les aliments sur assiettes ou plateaux.

Einbau-Warmhalteplatte bestehend aus Glaskeramik und Edelstahl AISI 304. Temperatureinstellung von +30°C ÷ +110°C über Thermostat. Ideal für die Ausstellung von Gerichten auf Tellern oder Tablett.

Drop-in heated top made in ceramic glass and AISI 304 stainless steel. Temperature control from +30°C ÷ +110°C with thermostat. Ideal for displaying food on plates or trays.



FORNAX

**Scaldapatate
Chauffe-frites
Pommes Frites Wärmer
Chip warmer**



Scaldapatate da incasso, dotato di sistema di riscaldamento con resistenza inserita in una parabola riflettente in ceramica posizionate sopra la bacinella GN 1/1. Struttura realizzata in acciaio inox AISI 304. Bacinella estraibile in acciaio inox con falso fondo sagomato. Impostazione della temperatura tramite regolatore di energia.

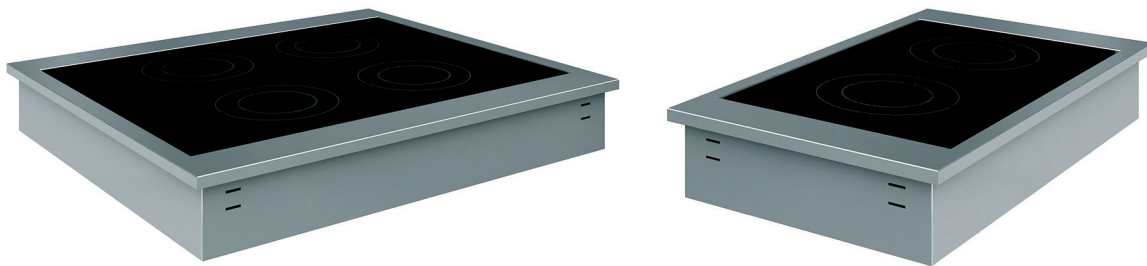
Chauffe-frites encastrable, doté d'un système de chauffe par résistance insérée dans une parabole réfléchissante en céramique positionnée au-dessus du bac GN 1/1. Structure réalisée en acier inox AISI 304. Bac amovible en acier inox avec faux fond façonné. Réglage de la température par régulateur d'énergie.

Einbau-Wärmer, ausgerüstet mit einem Heizsystem mit einem Widerstand in einem über dem GN 1/1-Behälter positionierten rückstrahlenden Parabolschirm aus Keramik. Struktur aus Edelstahl AISI 304. Herausnehmbarer Behälter aus Edelstahl mit geformtem Siebboden. Temperatureinstellung über Energieregler.

Drop-in chip warmer featuring a heating system with heating element inserted into a ceramic reflecting parabola over the GN 1/1 container. Frame in AISI 304 stainless steel. Removable container in AISI 304 stainless steel with contoured false bottom. Temperature settings by energy controller.

FORNAX

Piano di cottura ad induzione
Plan de cuisson à induction
Induktionskochplatte
Induction cooktop



Piano di cottura da incasso in vitroceramica ad induzione a 2 o 4 zone di cottura. Riscaldamento con sistema di generazione del calore per effetto induttivo attivato dalla presenza di un recipiente metallico sul piano di cottura, disattivandosi quando questo viene tolto. Struttura realizzata in acciaio inox AISI 304. Regolazione precisa della temperatura tramite regolatore continuo di potenza.

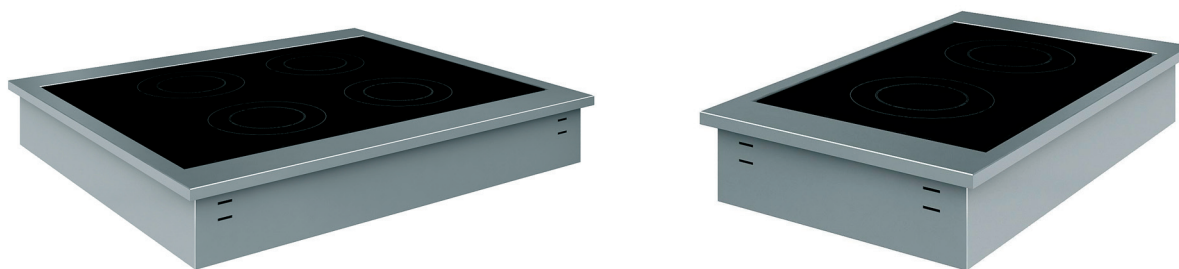
Plan de cuisson vitrocéramique à induction encastrable, à 2 ou 4 zones de cuisson. Chauffe par système de génération de la chaleur par effet inductif qui s'active dès la présence d'un récipient métallique sur la zone de cuisson et se désactive dès son retrait. Structure réalisée en acier inox AISI 304. Finesse de chauffe grâce à un réglage très précis de la température par régulateur de puissance.

Einbau-Induktionskochplatte aus Glaskeramik mit 2 oder 4 Kochzonen. Heizsystem mit Wärmeerzeugung durch Induktion, das eingeschaltet wird, wenn sich ein Metallbehälter auf dem Kochfeld befindet und ausgeschaltet wird, wenn dieser entfernt wird. Struktur aus Edelstahl AISI 304. Präzise Temperatureinstellung über einen stufenlosen Leistungsregler.

Drop-in induction ceramic glass cooktop with 2 or 4 cooking zones. Heating by inductive heat generation system activated by putting a metal pan on the cooktop and deactivated by removing it. Frame in AISI 304 stainless steel. Precise temperature control with continuous power controller.

FORNAX

Piano di cottura vetroceramica ad infrarossi
Plan de cuisson vitrocéramique à infrarouges
Infrarot Glaskeramik-Kochplatte
Infrared ceramic glass cooktop



Piano di cottura da incasso in vetroceramica ad infrarossi a 2 o 4 zone di cottura. Sistema di riscaldamento con resistenze circolari ad infrarossi. Struttura realizzata in acciaio inox AISI 304. Regolazione precisa della temperatura tramite regolatore continuo di potenza, limitatore automatico di surriscaldamento. Lampada spia di segnalazione della temperatura residua del piano, posizionata sotto il vetro.

Plan de cuisson encastrable en vitrocéramique à infrarouges 2 ou 4 zones de cuisson. Système de chauffe par résistances circulaires à infrarouges. Structure réalisée en acier inox AISI 304. Finesse de chauffe grâce à un réglage très précis de la température par régulateur de puissance. Sécurité de surchauffe par limiteur de température. Témoin appliqué sous le verre signalant la température résiduelle du plan.

Einbau-Infrarotkochplatte aus Glaskeramik mit 2 oder 4 Kochzonen. Heizsystem mit runden Infrarotwiderständen. Struktur aus Edelstahl AISI 304. Präzise Temperatureinstellung über einen stufenlosen Leistungsregler, automatischer Überhitzungsschutz. Unter dem Glas positionierte Kontrollleuchte für die Anzeige der Resttemperatur der Platte.

Drop-in infrared glass ceramic cooktop with 2 or 4 cooking zones. Heating system with circular infrared heating elements. Frame in AISI 304 stainless steel. Precise temperature control with continuous power controller, automatic high limit device. Cooktop residual temperature warning light under the glass ceramic.



SHOW PASTA SP10

UNITÀ DI COTTURA SHOW PASTA SP10 COSTITUITA DA:



Un piano monoblocco in acciaio inox AISI 304 spessore 15/10, che integra:

1 vasca realizzata interamente in acciaio inox AISI 316 con angoli arrotondati per una facile pulizia, sistema di riscaldamento ad alto rendimento situato all'esterno della vasca, controllo termostatico della temperatura di funzionamento e termostato di sicurezza con segnalatore luminoso d'intervento, sollevamento automatico dei cestelli, programmazione dei tempi di cottura, carico e mantenimento automatici del livello dell'acqua di cottura ed evacuazione

degli amidi tramite carico d'acqua tramite pulsante. Dotata di 2 cestelli piccoli da 145x145 mm, 1 piano di cottura comprendente una piastra ad infrarossi o induzione (liscia o wok). Una base neutra con angoli interni raggiati e 2 porte battenti, realizzata in acciaio inox AISI 304. L'unità di cottura può essere accessoriata con kit ruote, kit cestelli grandi con supporto e sovrastruttura in vetro temperato con supporto padella.

UNITÉ DE CUISSON SHOW PASTA SP10 CONSTITUÉE DE:

Un plan monobloc en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 intégrant:

1 cuve réalisée entièrement en acier inox AISI 316 avec angles arrondis pour un maximum d'hygiène, système de chauffe à haut rendement situé à l'extérieur de la cuve, contrôle thermostatique de la température de fonctionnement et thermostat de sécurité avec signalisation lumineuse d'intervention, relevage automatique des paniers, programmation des temps de cuisson, maintien automatique du niveau d'eau de cuisson et évacuation de l'amidon par rajout d'eau activable par bouton. Dotée de 2 petits paniers de 145x145 mm, 1 table de cuisson comprenant une plaque à infrarouges ou induction (plaque lisse ou wok). Un soubassement neutre rayonné avec 2 portes battantes, réalisé en acier inox AISI 304. L'unité de cuisson peut être accessorisée avec kit roues, kit grands paniers avec support et superstructure en verre trempé avec support de poêle.

GAREINHEIT SHOW PASTA SP10 BESTEHEND AUS:

Einer Monoblockplatte aus Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, die Folgendes integriert:

1 vollständig aus Edelstahl AISI 316 bestehendes Nudelkocher-Becken mit abgerundeten Innenecken für eine leichte Reinigung, Hochleistungs-Heizsystem außerhalb des Beckens, Thermostatsteuerung der Betriebstemperatur und Sicherheitsthermostat mit Leuchtanzeige, automatische Korbanhebung, Programmierung der Kochzeiten, automatische Befüllung und Erhaltung des Kochwasserstands und Stärkeableitung über Wasserbefüllung mit Taste. Das Becken ist mit 2 kleinen Körben 145x145 mm ausgerüstet.

1 Kochstelle mit einer Infrarot- oder Induktionsplatte (glatt oder Wok).

Ein neutraler Unterbau bestehend aus Edelstahl AISI 304, mit abgerundeten Innenecken und 2 Flügeltüren. Die Gareinheit kann mit Rollensatz, Set mit großen Körben mit Halterung und Aufbau aus Hartglas mit Pfannhalterung ausgerüstet werden.

SHOW PASTA SP10 COOKING UNIT CONSISTING OF:

A one-piece top in 1.5 mm thick AISI 304 stainless steel, which incorporates:

1 well made entirely in AISI 316 stainless steel with rounded internal corners for easing cleaning, high-efficiency heating system located outside the well, working temperature thermostat control and safety thermostat with illuminated activation indicator, automatic raising of baskets, programming of cooking times, automatic cooking water level and removal of starch through filling with water with pushbutton control. The well comes with 2 small baskets size 145x145 mm.

1 cooktop comprising infrared or induction plate (smooth plate or wok).

A neutral cupboard made in AISI 304 stainless steel with radiused internal corners and 2 hinged doors.

The cooking unit may be accessorised with castor kit, large basket kit with support and superstructure in toughened glass with fry pan support.

SHOW PASTA SP13



UNITÀ DI COTTURA SHOW PASTA SP13 COSTITUITA DA:

Un piano monoblocco in acciaio inox AISI 304 spessore 15/10, che integra:

1 vasca realizzata interamente in acciaio inox AISI 316 con angoli interni arrotondati per una facile pulizia, sistema di riscaldamento ad alto rendimento situato all'esterno della vasca, controllo termostatico della temperatura di funzionamento e termostato di sicurezza con segnalatore luminoso d'intervento, sollevamento automatico dei cestelli, programmazione dei

tempi di cottura, carico e mantenimento automatici del livello dell'acqua di cottura ed evacuazione degli amidi tramite carico d'acqua con pulsante. Dotata di 2 cestelli piccoli da 145x145 mm, 1 vasca refrigerata (+ 2°C) in acciaio inox AISI 304 con una capacità di 4 bacinelle GN 1/6 h. 200 mm, per il mantenimento di sughi. Angoli interni raggiati ed isolamento con poliuretano espanso iniettato. Controllo termostatico digitale.

1 piano di cottura comprendente 2 piastre ad induzione (liscia, wok od entrambe).

1 sistema d'aspirazione del vapore (nei modelli SPCIL13A-SPCIW13A-SPRIL13A-SPRIW13A).

Una base refrigerata (+2°÷+12°C Mod. SPRIL13-SPRIW13-SPRIL13A-SIPRIW13A) o di conservazione (-14°÷-22°C Mod. SPCIL13-SPCIW13-SPCIL13A-SPCIW13A) realizzata in acciaio inox AISI 304, con angoli interni raggiati, 2 cassettoni da 50 l cadauno, internamente raggiati e facilmente estraibili per un'agevole pulizia, guide telescopiche in acciaio inox AISI 304. Isolamento con poliuretano espanso iniettato. Controllo termostatico digitale e sbrinamento automatico.

L'unità di cottura può essere accessoriata con kit ruote, kit cestelli grandi con supporto e sovrastruttura in vetro temperato con supporto padella.

UNITÉ DE CUISSON SHOW PASTA SP13 CONSTITUÉE DE:

Un plan monobloc en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 intégrant:

1 cuve réalisée entièrement en acier inox AISI 316 avec angles arrondis pour un maximum d'hygiène, système de chauffe à haut rendement situé à l'extérieur de la cuve, contrôle thermostatique de la température de fonctionnement et thermostat de sécurité avec signalisation lumineuse d'intervention, relevage automatique des paniers, programmation des temps de cuisson, maintien automatique du niveau d'eau de cuisson et évacuation de l'amidon par rajout d'eau activable par bouton. Dotée de 2 petits paniers de 145x145 mm, 1 cuve réfrigérée (+ 2°C) en acier inox AISI 304 acceptant 4 bacs GN 1/6 H. 200 mm, pour le maintien au frais des sauces. Angles internes arrondis et isolation obtenue par injection de mousse de polyuréthane. Contrôle par thermostat digital,

1 table de cuisson comprenant 2 plaques à induction, lisse, wok ou les deux,

1 système d'aspiration de la vapeur (dans les modèles SPCIL13A-SPCIW13A-SPRIL13A-SPRIW13A).

Un soubassement réfrigéré (+2°÷+12°C Mod. SPRIL13-SPRIW13-SPRIL13A-SIPRIW13A) ou de conservation (-14°÷-22°C Mod. SPCIL13-SPCIW13-SPCIL13A-SPCIW13A) réalisé en acier inox AISI 304, avec angles internes arrondis, 2 coffres coulissants de 50 l chacun, rayonnés et aisément amovibles pour un nettoyage facilité, glissières telescopiques en acier inox AISI 304. Isolation obtenue par injection de mousse de polyuréthane. Contrôle par thermostat digital et dégivrage automatique.

L'unité de cuisson peut être accessoirisée avec kit roues, kit grands paniers avec support et superstructure en verre trempé avec support de poêle.

SHOW PASTA SP13



GAREINHEIT SHOW PASTA SP13 BESTEHEND AUS:

Einer Monoblockplatte aus Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, die Folgendes integriert:

1 vollständig aus Edelstahl AISI 316 bestehendes Nudelkocher-Becken mit abgerundeten Innenecken für eine leichte Reinigung, Hochleistungs-Heizsystem außerhalb des Beckens, Thermostatsteuerung der Betriebstemperatur und Sicherheitsthermostat mit Leuchtanzeige, automatische Korbanhebung, Programmierung der Kochzeiten, automatische Befüllung und Erhaltung des Kochwasserstands und

Stärkeableitung über Wasserbefüllung mit Taste. Das Becken ist mit 2 kleinen Körben 145x145 mm ausgerüstet.

1 Kühlbecken (+ 2°C) aus Edelstahl AISI 304 mit einem Fassungsvermögen von 4 GN-Behältern 1/6 h. 200 mm für Soßen. Abgerundete Innenecken und Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Digitale Thermostatsteuerung.

1 Kochfeld mit 2 Induktionsplatten (glatt, Wok oder beides).

1 Dampfabsaugsystem (bei den Modellen SPCIL13A-SPCIW13A-SPRIL13A-SPRIW13A).

Ein gekühlter Unterbau (+2°÷+12°C Mod. SPRIL13-SPRIW13-SPRIL13A-SIPRIW13A) oder Tiefkühlunterbau (-14°÷-22°C Mod. SPCIL13-SPCIW13-SPCIL13A-SPCIW13A) bestehend aus Edelstahl AISI 304, mit abgerundeten Innenecken, 2 großen Schubladen zu je 50 l, innen abgerundet und leicht herausziehbar für eine einfache Reinigung, Teleskopführungen aus Edelstahl AISI 304. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Digitale Thermostatsteuerung und automatische Abtauung.

Die Gareinheit kann mit Rollensatz, Set mit großen Körben mit Halterung und Aufbau aus Hartglas mit Pfannenhalterung ausgerüstet werden.

SHOW PASTA SP13 COOKING UNIT CONSISTING OF:

A one-piece top in 1.5 mm thick AISI 304 stainless steel, which incorporates:

1 well made entirely in AISI 316 stainless steel with rounded internal corners for easing cleaning, high-efficiency heating system located outside the well, working temperature thermostat control and safety thermostat with illuminated activation indicator, automatic raising of baskets, programming of cooking times, automatic cooking water level and removal of starch through filling with water with pushbutton control. The well comes with 2 small baskets size 145x145 mm.

1 refrigerated well (+ 2°C) in AISI 304 stainless steel designed to accommodate 4 GN 1/6 h. 200 mm containers for sauces. Radiused internal corners and injected polyurethane foam insulation. Digital thermostat control.

1 cooktop comprising 2 induction plates (smooth plate, wok or both.)

1 steam extraction system (in models SPCIL13A-SPCIW13A-SPRIL13A-SPRIW13A).

A refrigerated (+2°÷+12°C Mod. SPRIL13-SPRIW13-SPRIL13A-SIPRIW13A) or freezer cupboard (-14°÷-22°C Mod. SPCIL13-SPCIW13-SPCIL13A-SPCIW13A) made in AISI 304 stainless steel with radiused internal corners, 3 deep drawers with capacity 50 L each, radiused inside and easy to remove for easy cleaning, telescopic runners in AISI 304 stainless steel. Injected polyurethane foam insulation. Digital thermostat control and automatic defrost.

The cooking unit may be accessorised with castor kit, large basket kit with support and superstructure in toughened glass with fry pan support.

SHOW PASTA SP17



UNITÀ DI COTTURA SHOW PASTA SP17 COSTITUITA DA:

Un piano monoblocco in acciaio inox AISI 304 spessore 15/10, che integra:

2 vasche realizzate interamente in acciaio inox AISI 316 con angoli interni arrotondati per una facile pulizia, sistema di riscaldamento ad alto rendimento situato all'esterno delle vasche, controllo termostatico della temperatura di funzionamento e termostato di sicurezza con segnalatore luminoso d'intervento, sollevamento automatico dei cestelli, programmazione

dei tempi di cottura, carico e mantenimento automatici del livello dell'acqua di cottura ed evacuazione degli amidi tramite carico d'acqua con pulsante. Ogni vasca è dotata di 2 cestelli piccoli da 145x145 mm.

1 vasca refrigerata (+ 2°C) in acciaio inox AISI 304 con una capacità di 4 bacinelle GN 1/6 h. 200 mm, per il mantenimento di sughi. Angoli interni raggiati ed isolamento con poliuretano espanso iniettato. Controllo termostatico digitale.

1 piano di cottura comprendente 2 piastre ad induzione (liscia, wok od entrambe).

1 sistema d'aspirazione del vapore (nei modelli SPCIL17A-SPCIW17A-SPRIL17A-SPRIW17A).

Una base refrigerata (+2°÷+12°C Mod. SPRIL17-SPRIW17-SPRIL17A-SIPRIW17A) o di conservazione (-14°÷-22°C Mod. SPCIL17-SPCIW17-SPCIL17A-SPCIW17A) realizzata in acciaio inox AISI 304, con angoli interni raggiati, 3 cassettoni da 50 l cadauno, internamente raggiati e facilmente estraibili per un'agevole pulizia, guide telescopiche in acciaio inox AISI 304. Isolamento con poliuretano espanso iniettato. Controllo termostatico digitale e sbrinamento automatico.

L'unità di cottura può essere accessoriata con kit ruote, kit cestelli grandi con supporto e sovrastruttura in vetro temperato con supporto padella.

UNITÉ DE CUISSON SHOW PASTA SP17 CONSTITUÉE DE:

Un plan monobloc en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 intégrant:

2 cuves réalisées entièrement en acier inox AISI 316 avec angles arrondis pour un maximum d'hygiène, système de chauffe à haut rendement situé à l'extérieur des cuves, contrôle thermostatique de la température de fonctionnement et thermostat de sécurité avec signalisation lumineuse d'intervention, relevage automatique des paniers, programmation des temps de cuisson, maintien automatique du niveau d'eau de cuisson et évacuation de l'amidon par rajout d'eau activable par bouton. Chaque cuve est dotée de 2 petits paniers de 145x145 mm,

1 cuve réfrigérée (+ 2°C) en acier inox AISI 304 acceptant 4 bacs GN 1/6 h. 200 mm, pour le maintien au frais des sauces. Angles internes arrondis et isolation obtenue par injection de mousse de polyuréthane. Contrôle par thermostat digital,

1 table de cuisson comprenant 2 plaques à induction (lisse, wok ou les deux),

1 système d'aspiration de la vapeur (dans les modèles SPCIL17A-SPCIW17A-SPRIL17A-SPRIW17A).

Un soubassement réfrigéré (+2°÷+12°C Mod. Mod. SPRIL17-SPRIW17-SPRIL17A-SIPRIW17A) ou de conservation (-14°÷-22°C Mod. SPCIL17-SPCIW17-SPCIL17A-SPCIW17A) réalisé en acier inox AISI 304, avec angles internes arrondis, 3 coffres coulissants de 50 l chacun, rayonnés et aisément amovibles pour un nettoyage facilité, glissières telescopiques en acier inox AISI 304. Isolamento con poliuretano espanso iniettato. Controllo termostatico digitale e sbrinamento automatico.

L'unité de cuisson peut être accessoirisée avec kit roues, kit grands paniers avec support et superstructure en verre trempé avec support de poêle.

SHOW PASTA SP17

GAREINHEIT SHOW PASTA SP17 BESTEHEND AUS:



Einer Monoblockplatte aus Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, die Folgendes integriert:

2 vollständig aus Edelstahl AISI 316 bestehende Nudelkocher-Becken mit abgerundeten Innenecken für eine leichte Reinigung, Hochleistungs-Heizsystem außerhalb der Becken, Thermostatsteuerung der Betriebstemperatur und Sicherheitsthermostat mit Leuchtanzeige, automatische Korbanhebung, Programmierung der Kochzeiten, automatische Befüllung und Erhaltung des Kochwasserstands und

Stärkeableitung über Wasserbefüllung mit Taste. Jedes Becken ist mit 2 kleinen Körben 145x145 mm ausgerüstet.

1 Kühlbecken (+ 2°C) aus Edelstahl AISI 304 mit einem Fassungsvermögen von 4 GN-Behältern 1/6 h. 200 mm für Soßen. Abgerundete Innenecken und Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Digitale Thermostatsteuerung.

1 Kochfeld mit 2 Induktionsplatten (glatt, Wok oder beides).

1 Dampfabsaugsystem (bei den Modellen SPCIL17A-SPCIW17A-SPRIL17A-SPRIW17A).

Ein gekühlter Unterbau (+2°C ÷ +12°C Mod. SPRIL17-SPRIW17-SPRIL17A-SIPRIW17A) oder Tiefkühlunterbau (-14°C ÷ -22°C Mod. SPCIL17-SPCIW17-SPCIL17A-SPCIW17A) bestehend aus Edelstahl AISI 304, mit abgerundeten Innenecken, 3 großen Schubladen zu je 50 l, innen abgerundet und leicht herausziehbar für eine einfache Reinigung, Teleskopführungen aus Edelstahl AISI 304. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Digitale Thermostatsteuerung und automatische Abtauung.

Die Gareinheit kann ausgerüstet werden mit Rollensatz, Set mit großen Körben mit Halterung und Aufbau aus Hartglas mit Pfannenthalterung.

SHOW PASTA SP17 COOKING UNIT CONSISTING OF:

A one-piece top in 1.5 mm thick AISI 304 stainless steel, which incorporates:

2 wells made entirely in AISI 316 stainless steel with rounded internal corners for easing cleaning, high-efficiency heating system located outside the wells, working temperature thermostat control and safety thermostat with illuminated activation indicator, automatic raising of baskets, programming of cooking times, automatic cooking water level and removal of starch through filling with water with pushbutton control. Each well comes with 2 small baskets size 145x145 mm.

1 refrigerated well (+ 2°C) in AISI 304 stainless steel designed to accommodate 4 GN 1/6 h. 200 mm containers for sauces. Radiused internal corners and injected polyurethane foam insulation. Digital thermostat control.

1 cooktop comprising 2 induction plates (smooth plate, wok or both).

1 steam extraction system (in models SPCIL17A-SPCIW17A-SPRIL17A-SPRIW17A).

A refrigerated (+2°C ÷ +12°C Mod. SPRIL17-SPRIW17-SPRIL17A-SIPRIW17A) or freezer cupboard (-14°C ÷ -22°C Mod. SPCIL17-SPCIW17-SPCIL17A-SPCIW17A) made in AISI 304 stainless steel with radiused internal corners, 3 deep drawers with capacity 50 L each, radiused inside and easy to remove for easy cleaning, telescopic runners in AISI 304 stainless steel. Injected polyurethane foam insulation. Digital thermostat control and automatic defrost.

The cooking unit may be accessorised with castor kit, large basket kit with support and superstructure in toughened glass with fry pan support.