



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.