

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.