

CUOCIPASTA A SOLLEVAMENTO AUTOMATICO CP700 E CP900



IT Cuocipasta elettrico con dispositivo di sollevamento automatico dei cestelli a fine cottura. Il tempo di cottura può essere programmato separatamente per ogni cestello.

Le macchine sono dotate di dispositivo automatico per il controllo della temperatura e del livello dell'acqua. Struttura in acciaio inox AISI 304 e vasca di cottura in acciaio inox AISI 316. Disponibile in versione a 3 cestelli profonda 700mm e a 4 cestelli profonda 900 mm.

UK Electric pasta cooker, with a device for automatic lifting of the baskets at the end of cooking. The cooking time can be programmed separately for each basket.

Temperature and level of the cooking water are automatically controlled by the machine. Body in AISI 304 stainless steel and cooking tank in AISI 316 stainless steel. Available in two versions: 3 baskets and 700mm deep or 4 baskets and 900 mm deep.

ES Cocipasta eléctrica con un dispositivo para el levantamiento automático de las cestas al final de la cocción. El tiempo de cocción se puede programar separadamente para cada cesta.

Las máquinas están equipadas con un dispositivo automático de control de la temperatura y del nivel del agua. Estructura en acero inoxidable AISI 304 y recipiente de cocción en acero inoxidable AISI 316. Disponible en dos versiones: 3 cestas y profundidad 700 mm o 4 cestas y profundidad 900 mm.

FR Cuiser à pâtes électrique, avec un dispositif de relèvement automatique des paniers à la fin de la cuisson. Le temps de cuisson peut être programmé séparément pour chaque panier.

Les machines sont équipées d'un dispositif automatique de réglage de la température, et de la niveau de l'eau. Structure en acier inox AISI 304 et cuve de cuisson en acier inox AISI 316. Disponible en deux versions avec 3 paniers et 700mm de profondeur, ou 4 paniers et 900 mm de profondeur.

DE Elektrische Teigwarenkocher mit automatischer Hebevorrichtung der Körbe am Ende des Garzeit. Die Garzeit kann für jeden Korb getrennt eingestellt werden.

Die Geräte verfügen über eine automatische Temperatur- und Wasserstandkontrolle. Struktur aus rostfreiem Stahl AISI 304 und Bodens aus rostfreiem Stahl AISI 316. Verfügbar in zwei Versionen: 700 mm Tiefe mit 3 Körben oder 900 mm Tiefe mit 4 Körben.

BR Cozedores de massas elétricos com dispositivo de levantamento automático das cestas ao término do cozimento. O tempo de cozimento em cada cesta pode ser programado separadamente.

As máquinas são dotadas de dispositivo automático para o controle da temperatura e do nível da água. Estrutura em aço inox AISI 304 e cuba de cozimento em aço inox AISI 316. Disponível em duas versões: 3 cestas e profundidade de 700mm ou 4 cestas e profundidade de 900mm.

						
CP700	cm 40 x 70 x 85h	kg 54	3	cm 14 x 19 x 20h	l 15	kW 6,6
CP900	cm 40 x 90 x 85h	kg 61	4	cm 14 x 19 x 20h	l 20	kW 8,7

PIASTRA A INDUZIONE PI700 E PI900



IT Banco con piastra di cottura a induzione. Costruito in acciaio inox AISI 304 e dotato di un ripiano interno. Disponibile in due versioni, profonda 700mm e profonda 900 mm.

UK Counter with induction cooking plate. Made of AISI 304 stainless steel and fitted with an internal shelf. Available in two versions, 700mm deep and 900 mm deep.

ES Mesa con placa inducción. Fabricado en acero inoxidable AISI 304 y con un estante interior. Disponible en dos versiones, de 700 mm de profundidad y 900 mm de profundidad.

FR Plan de travail avec plaque à induction. Fabriqué en acier inox AISI 304, avec une étagère interne. Disponible en deux versions, 700mm de profondeur et 900 mm de profondeur.

DE Tischeinheit mit Induktionsplatte. Aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit einem internen Ablagefach. Verfügbar in zwei Versionen: 700 mm Tiefe oder 900 mm Tiefe.

BR Banco com um plano de cozimento cooktop por indução. Construído em aço inox AISI 304 e dotato de prateleira interna. Disponível em duas versões: 700mm ou 900mm de profundidade.

			
PI700	cm 40 x 70 x 85h	kg 33	kW 2,6
PI900	cm 40 x 90 x 85h	kg 39	kW 2,6



ITALGI srl

Via Pontevecchio, 96
16042 CARASCO (GE) ITALY

Tel. (+39) - 0185-350206 Fax: (+39) - 0185-350523

web site: <http://www.italgi.it> e-mail: italgi@italgi.it

