





# CUOCIPASTA A SOLLEVAMENTO AUTOMATICO CP700 E CP900





 Cuocipasta elettrici 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. Disponibili in versione a 3 cestelli profonda 700mm e a 4 cestelli profonda 900 mm.



 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.

 Cocepasta eléctrica con un dispositivo para el levantamiento automático de las cestas en el 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.

 Cuisneur à pâtes électrique, avec un dispositif de relevage automatique des paniers à la fin de la cuisson. Les temps de cuisson peut être programmée séparément pour chaque panier. Les machines sont équipées d'un dispositif automatique de réglage de la température, et de le 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.


 Elektrische Teigwarenkocher mit automatischer Hebevorrichtung der Körbe am Ende der Garzeit. Die Garzeit kann für jeden Korb getrennt eingestellt werden. Die Geräte verfügen über eine automatischer Temperatur- und Wasserstandkontrolle. Struktur aus rostfreiem Stahl AISI 304 und Becken aus rostfreiem Stahl AISI 316. Verfügbar in zwei Versionen: 700 mm Tiefe mit 3 Körben oder 900 mm Tiefe mit 4 Körben.


 Cozedores de massas elétricos com dispositivo de levantamento automático dos cestos ao término do cozimento. O tempo de cozimento em cada cesto 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. Disponíveis em duas versões: 3 cestos e profundidade de 700mm ou 4 cestos e profundidade de 900mm.


						
<b>CP700</b>	cm 40 x 70 x 85h	kg 54	3	cm 14 x 19 x 20h	I 15	kW 6,6
<b>CP900</b>	cm 40 x 90 x 85h	kg 63	4	cm 14 x 19 x 20h	I 20	kW 8,7


# PIASTRA A INDUZIONE PI700 E PI900





 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.




 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.

 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.

 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.


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


 Balcão 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.


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


## BAGNOMARIA BM700 E BM900





 Bagnomaria elettrici per vaschette gastronorm.  
Costruiti in acciaio inox AISI 304 e dotati di dispositivo automatico per il controllo della temperatura.  
Disponibili in due versioni, profonda 700mm e profonda 900 mm.

 Electric bain-marie for gastronorm pans.  
Made of stainless steel AISI 304 and fitted with automatic device to control the temperature.  
Available in two versions, 700mm deep and 900 mm deep.

 Baño-maría eléctrico para cacerolas gastronorm.  
Fabricado en acero inoxidable AISI 304 y equipado con un dispositivo automático de control de la temperatura.  
Disponible en dos versiones, de 700 mm de profundidad y 900 mm de profundidad.

 Bain-marie électrique pour bacs gastronorm.  
Construit en acier inox AISI 304 et équipé d'un dispositif de contrôle automatique de la température.  
Disponible en deux versions, 700mm de profondeur et 900 mm de profondeur.


 Elektrisches Wasserbad für Gastronorm-Behälter.  
Aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit automatischer Temperaturkontrolle.  
Verfügbar in zwei Versionen: 700 mm Tiefe oder 900 mm Tiefe.


 Banhos-marias elétricos para recipientes Gastronorm.  
Construídos em aço inox AISI 304 e dotados de dispositivo automático para o controle da temperatura.  
Disponíveis em duas versões: 700mm ou 900mm de profundidade.


				
<b>BM700</b>	cm 40 x 70 x 85h	kg 36	6	kW 1,75
<b>BM900</b>	cm 40 x 90 x 85h	kg 42	8	kW 1,75


## BANCO NEUTRO NE700 E NE900





 Banco neutro da affiancare ai cuocipasta serie CP, ai bagnomaria serie BM ed alle piastre ad induzione PI. Costruito in acciaio inox AISI 304 e dotato di un ripiano interno.  
Disponibile in due versioni: profondità 700mm o profondità 900 mm.



 Plain counter to be used side by side to CP pasta cookers, to BM bain-marie and to PI induction plates. Made of AISI 304 stainless steel and fitted with an internal shelf.  
Available in two versions: 700mm of depth or 900 mm of depth.

 Mesa simple que se usa colocar al lado del cocopasta CP, del baño-maría BM y de las placas a inducción PI. Fabricada en acero inoxidable AISI 304 y con un estante interior.  
Disponible en dos versiones: 700 mm de profundidad o de 900 mm de profundidad.

 Plan de travail à placer à côté du cuiseur à pâtes CP, du bain-marie BM et des plaques à induction PI. Fabriqué en acier inox AISI 304 et avec une étagère interne.  
Disponible en deux versions: 700mm de profondeur ou 900 mm de profondeur.

 Neutrale Theke für Kombination mit Teigwarenkocher Serie CP, elektrischem Wasserbad Serie BM und den Induktionsplatten PI. Aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit einem internen Ablagefach. Verfügbar in zwei Versionen: 700 mm Tiefe oder 900 mm Tiefe.

 Plano neutro para ser associado aos cozedores de massa série CP, aos banhos-marias série BM e aos cooktops por indução PI. Construído em aço inox AISI 304 e dotado de prateleira interna.  
Disponível em duas versões: 700mm ou 900mm de profundidade.

		
<b>NE700</b>	cm 40 x 70 x 85h	kg 27
<b>NE900</b>	cm 40 x 90 x 85h	kg 32