



*ideale per* BAR PUB FAST FOOD CHIOSCHI

**PASTA PRONTA**

**PASTA IN 1 MINUTO  
SENZA CAPP A D'ASPIRAZIONE**

# PASTA PRONTA



## 4 CESTELLI INDIPENDENTI

**PASTA PRONTA** è la cuocipasta da banco per preparare al bar piatti di pasta con la qualità del ristorante senza bisogno di una cucina né di cappa di aspirazione e con il minimo ingombro.

**PASTA PRONTA**, particolarmente idonea per la pasta precotta surgelata che si prepara in 1 minuto. Ha 4 cestelli a sollevamento automatico che consentono un'elevata produttività. Il comodo scaldasughi incorporato permette di avere 4 diversi tipi di condimenti sempre pronti alla giusta temperatura. Per la massima igiene e facilità di pulizia tutte le parti a contatto con gli alimenti si estraggono in un attimo.

### Dati tecnici:

**Controllo:** elettronico con comandi da tastiera  
**Alimentazione acqua:** automatico con collegamento diretto a rete  
**Bacinella acqua:** 20 l asportabile e con valvola di scarico  
**Controllo livello acqua:** automatico  
**Riscaldamento acqua:** 3,2/3,5 Kw  
**Potenza complessiva:** 3,4/4 Kw

**Doppia aspirazione per condensare il vapore**

**Dimensioni:**  
 larghezza 69 cm  
 profondità 51 cm  
 altezza 63 cm  
 peso kg 39

## 4 INDEPENDENT BASKETS

**PASTA PRONTA** is the counter-top pasta cooker for preparing exquisite Italian pasta with "restaurant quality" without the need of a kitchen or of a hood and with a minimum space.

**PASTA PRONTA**, particularly suitable for pre-cooked frozen pasta, ready in 1 minute. Its 4 baskets, automatically lift, allow for a high rate of productivity. The convenient built-in sauce heater makes sure that the four different kind of sauces are always ready at the right temperature. For ease of cleaning and maximum hygiene all parts in contact with food are quick to remove.

### Technical Data:

**Control:** electronic with keyboard commands  
**Water feed:** automatic with attaching to the water main  
**Water tank:** 20 l removable and complete of discharge valve  
**Water level control:** automatic  
**Water heater:** 3,2/3,5 Kw  
**Overall power:** 3,4/4 Kw

**Two blowers for vapour condensing**

**Dimensions:**  
 length 69 cm  
 depth 51 cm  
 height 63 cm  
 weight: kg 39

## 4 PANIER INDÉPENDANTS

**PASTA PRONTA** est le cuiseur de pâte a comptoir pour préparer d'excellentes plats de pâtes avec la qualité du restaurant sans besoin d'une cuisine ni d'une hotte d'aspiration et avec le minimum d'encombrement.

**PASTA PRONTA**, particulièrement indiqué pour les pâtes précuites surgelées qui se préparent en 1 minute. La machine à 4 paniers a soulèvement automatique qui permet une productivité élevée. Le chauffe-sauce pratique incorporé permet d'avoir 4 différents types de condiments toujours prêts à la bonne température. Pour l'hygiène et la facilité de nettoyage maximum toutes les parties en contact avec les aliments sont extractibles en un instant.

### Donnée technique:

**Contrôle:** électronique avec commandes du clavier  
**Alimentation eau:** automatique avec connexion à réseau hydrique  
**Bassin eau:** 20 l asportable et avec valvule de décharge  
**Contrôle niveau eau:** automatique  
**Chauffage eau:** 3,2/3,5 Kw  
**Puissance générale:** 3,4/4 Kw

**Double aspiration du vapore**

**Dimensions:**  
 largeur 69 cm  
 profondeur 51 cm  
 hauteur 63 cm  
 poids: Kg 39

## 4 CESTAS INDEPENDIENTES

**PASTA PRONTA** es el cocedor de pasta de mostrador, que permite preparar óptimos platos de pasta a la italiana como en un restaurante, y sin necesidad de cocina ni de campana extractora y ocupando mínimo espacio.

**PASTA PRONTA**, particularmente idónea para la pasta precocida congelada que se prepara en 1 minuto. La máquina está dotada de 4 cestas independientes con subida automática que garantizan una elevada productividad. El cómodo calentador de salsas incorporado permite contar con condimentos siempre listos a la temperatura adecuada. Al fin de garantizar máxima higiene y facilidad de limpieza, todas las piezas destinadas a entrar en contacto con los alimentos pueden ser extraídas en un momento.

### Datos técnicos:

**Control:** electrónico con mandos desde teclado  
**Alimentación del agua:** automatico con conexión a la red del agua  
**Cubeta del agua:** de 20 litros desmontable con desague  
**Control nivel del agua:** automático  
**Calentamiento del agua:** 3,2/3,5 Kw  
**Potencia total:** 3,4/4 Kw

**Eliminación del vapor: con doble ventilador de recirculación**

**Dimensiones:**  
 anchura 69 cm  
 profundidad 51 cm  
 altura 63 cm  
 peso kg 39

## 4 UNABHÄNGIGE KÖRBE

**PASTA PRONTA** Nudelkocher – Theke-Modell, mit dem Sie in Ihrem Café Nudelgerichte mit Restaurantqualität zubereiten können, ohne dass Sie eine Küche, eine Abzugshaube oder viel Platz benötigen.

**PASTA PRONTA**, besonders geeignet für vorgekochte, tiefgefrorene Pasta, die in 1 Minute fertig ist. Die 4 Körbchen mit automatischer Ausbevorzugung ermöglichen das Abkochen großer Mengen. Dank dem praktischen, eingebauten Saucenwärmer haben Sie immer 4 verschiedene Saucen servierbereit. Alle Teile, die direkt mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, lassen sich leicht herausnehmen, so dass sie einfach zu säubern und voll hygienisch sind.

### Technische Daten:

**Bedienung:** elektronisch, Steuerungsbefehle erfolgen über die Tastatur  
**Wasserversorgung:** automatisch, Anschluss direkt an das Wassernetz  
**Wasserschale:** 20 l, herausnehmbar mit Ablassventil  
**Wasserstandskontrolle:** automatisch  
**Wassererhitzer:** 3,2/3,5 Kw  
**Gesamtleistung:** 3,4/4 Kw

**Absaugung: doppelt zwecks Dampfkondensation**

**Abmessungen:**  
 breite 69 cm  
 tiefe 51 cm  
 höhe 63 cm  
 gewicht 39 kg



viale delle Nazioni, 101 - 41100 Modena Italy

tel +39 059 315146 - fax +39 059 3160787 - www.eurochef.eu - email: eurochef@eurochef.eu

CHIOSCHI  
FAST FOOD  
BAR  
PUB

ideale per