



PASTA SHOP STATION

La Pasta Shop station racchiude in un unico blocco, facile da spostare, tutto il necessario per la cottura e la preparazione dei primi: cuocipasta, bagnomaria, piastra e cassetti refrigerati.

Aspetti Tecnici Del Pasta Shop

La work station si presenta come un blocco assemblato con strumenti professionali delle dimensioni mm L=2090 – P=960 H=930

Le attrezzature che costituiscono la station sono:

1. Quadro generale
2. Cuocipasta con alza cestelli con controllo elettronico dei tempi di cottura con la possibilità di impostare la durata dei cicli di immersione e regolazione elettronica della temperatura di esercizio, ed il funzionamento distinto delle tre serpentine a seconda del flusso di clientela
3. Bagnomaria con regolazione elettronica della temperatura di esercizio
4. Piastra elettrica con tre livelli di potenza selezionabili
5. Cella refrigerata con saladette con regolazione elettronica della temperatura di esercizio
6. Lavello completo di doccetta e ruinetto lavamani con comando a gomito

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Materiale scocca/telaio AISI 304
- Vasche AISI 316 AISI 304
- Dimensioni vasche gastronorm
- Impianto frigorifero con Refrigerante e condesazione ad aria
- Cuocipasta con resistenza con assorbimento massimo 7200W / 230V
- Bagnomaria con resistenza assorbimento massimo 1500W / 230V
- Piastra elettrica con assorbimento massimo 1000W
- Controllo macchina automatica
- Gestione cicli di lavoro programmabili a microprocessore
- Potenza elettrica assorbita (kW) 8/10
- Alimentazione 400V – 50Hz -3+N
- Produzione Circa 150/2000 Porzioni/Ora (le capacità produttive dichiarate sono riferite a condizioni di lavoro ideali e possono variare a seconda dei prodotti impiegati)



Tutti i dati tecnici riportati sono indicativi e possono essere modificati senza preavviso e pertanto essi non devono essere ritenuti impegnativi