

CS 2



La stazione cuocipasta elettrica da banco CS 2 permette di preparare in pochi minuti dell'ottima pasta, mantenendo allo stesso tempo calde le salse. Dotato di cappa brevettata che permette una corretta eliminazione dei fumi. È sufficiente caricare il cestello fino a 500gr di pasta e premere un tasto sul pannello di controllo. Il cestello scenderà per poi alzarsi allo scadere del timer con la pasta già scolata. La macchina si presta anche a far rinvenire la pasta precotta.

A lato dei cestelli, un sistema a bagnomaria automatico permette di mantenere calde fino a quattro salse e di mantenere il grado ottimale di umidità. Interamente in acciaio Inox può funzionare senza allacciarsi alla rete idrica.

The CS 2 countertop electric pasta cooker station makes it possible to prepare excellent pasta in minutes while keeping sauces hot. Equipped with patented hood that allows proper elimination of fumes. Simply load the basket with up to 500gr of pasta and press a button on the control panel. The basket will descend and then rise when the timer expires with the pasta already drained. The machine also lends itself to reheating precooked pasta.

Beside the baskets, an automatic bain-marie system keeps up to four sauces hot and maintains the optimum humidity level. Entirely made of stainless steel, it can operate without connecting to the water supply.

Le cuiseur de pâtes électrique de comptoir CS 2 vous permet de préparer d'excellentes pâtes en quelques minutes, tout en maintenant les sauces chaudes. Il est équipé d'une hotte brevetée qui permet une bonne élimination des fumées. Il suffit de charger le panier avec jusqu'à 500 g de pâtes et d'appuyer sur un bouton du panneau de commande. Le panier s'abaisse et remonte à la fin du temps imparti, les pâtes étant déjà égouttées. La machine permet également de réchauffer des pâtes précuites. À côté des paniers, un système de bain-marie automatique permet de maintenir au chaud jusqu'à quatre sauces et de conserver un niveau d'humidité optimal. Entièrement en acier inoxydable, il peut fonctionner sans raccordement au réseau d'eau.

El cocedor de pasta eléctrico de sobremesa CS 2 permite preparar una pasta excelente en cuestión de minutos, manteniendo las salsas calientes. Equipado con una campana patentada que permite eliminar correctamente los humos. Sólo tiene que cargar la cesta con hasta 500 g de pasta y pulsar un botón del panel de control. La cesta bajará y luego subirá cuando el temporizador expire con la pasta ya escurrida. La máquina también sirve para recalentar pasta precocinada.

Junto a las cestas, un sistema automático de baño maría mantiene calientes hasta cuatro salsas y conserva el nivel óptimo de humedad. Totalmente fabricada en acero inoxidable, puede funcionar sin conexión a la red de agua.



Dati tecnici

Dimensioni: cm 60X53X60h
Peso: 37 kg
Potenza massima: 2,4 kW
Produzione: 150 porzioni/ora

Tensioni disponibili

- 220V/50Hz 1 ph
- 220V/60Hz 1 ph
- 380V/50Hz 3 ph
- 220V/60Hz 3 ph



Technical data

Dimension: cm 60X53X60h
Weight: 37 kg
Max power: 2,4 kW
Production: 150 portions/hour

Available Voltages

- 220V/50Hz 1 ph
- 220V/60Hz 1 ph
- 380V/50Hz 3 ph
- 220V/60Hz 3 ph



Données techniques

Dimension: cm 60X53X60h
Poids: 37 kg
Puissance maximale: 2,4 kW
Production: 150 portions/heure

Tensions disponibles

- 220V/50Hz 1 ph
- 220V/60Hz 1 ph
- 380V/50Hz 3 ph
- 220V/60Hz 3 ph



Datos técnicos

Dimensiones: cm 60X53X60h
Peso: 37 kg
Potencia máxima: 2,4 kW
Producción: 150 porciones/hora

Tensiones disponibles

- 220V/50Hz 1 ph
- 220V/60Hz 1 ph
- 380V/50Hz 3 ph
- 220V/60Hz 3 ph