

CS 4



La stazione cuocipasta elettrica da banco CS 4 permette di preparare fino a 240 porzioni di pasta ogni ora e di mantenere calde un massimo di quattro salse. Dotato di cappa brevettata che permette una corretta eliminazione dei fumi. È sufficiente caricare il cestello e il programma di cottura abbasserà il cestello per poi rialzarlo con la pasta già scolata allo scadere del timer. La macchina si presta anche a far rinvenire la pasta precotta.

Il sistema a bagnomaria automatico permette di mantenere calde fino a quattro salse diverse e di mantenere il grado di umidità ottimale per le salse. La macchina è costruita interamente in acciaio Inox e può funzionare senza allacciamento alla rete idrica.

The CS 4 countertop electric pasta cooker station allows you to prepare up to 240 portions of pasta every hour and keep a maximum of four sauces hot. Equipped with a patented hood that allows proper smoke removal. Simply load the basket and the cooking program will lower the basket and then raise it again with the pasta already drained when the timer expires. The machine is also suitable for reheating precooked pasta.

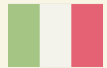
The automatic bain-marie system keeps up to four different sauces hot and maintains the optimum moisture level for the sauces. The machine is constructed entirely of stainless steel and can operate without connection to the water supply.

Le cuiseur de pâtes électrique de comptoir CS 4 vous permet de préparer jusqu'à 240 portions de pâtes par heure et de maintenir au chaud un maximum de quatre sauces. Équipé d'une hotte brevetée pour une bonne élimination des fumées. Il suffit de charger le panier et le programme de cuisson abaisse le panier et le remonte avec les pâtes déjà égouttées à la fin de la minuterie. La machine permet également de réchauffer des pâtes précuites.

Le système de bain-marie automatique permet de maintenir au chaud jusqu'à quatre sauces différentes et de conserver le niveau d'humidité optimal pour les sauces. La machine est entièrement construite en acier inoxydable et peut fonctionner sans raccordement à l'alimentation en eau.

El cocedor de pasta eléctrico de encimera CS 4 le permite preparar hasta 240 raciones de pasta por hora y mantener calientes hasta cuatro salsas. Equipada con una campana patentada para una correcta eliminación de humos. Basta con cargar la cesta y el programa de cocción baja la cesta y la vuelve a montar con la pasta ya escurrida al final del temporizador. La máquina también puede utilizarse para recalentar pasta precocida.

El sistema automático de baño maría mantiene calientes hasta cuatro salsas diferentes y mantiene el nivel de humedad óptimo para las salsas. La máquina está fabricada íntegramente en acero inoxidable y puede funcionar sin conexión de agua.



Dati tecnici

Dimensioni: cm 76,5X53X60h
Peso: 45 kg
Potenza massima: 3,1 kW
Produzione: 240 porzioni/ora

Tensioni disponibili

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



Technical data

Dimension: cm 76,5X53X60h
Weight: 45 kg
Max power: 3,1 kW
Production: 240 portions/hour

Available Voltages

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



Donnés techniques

Dimension: cm 76,5X53X60h
Poids: 45 kg
Puissance maximale: 3,1 kW
Production: 240 portions/heure

Tensions disponibles

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



Datos técnicos

Dimensiones: cm 76,5X53X60h
Peso: 45 kg
Potencia máxima: 3,1 kW
Producción: 240 porciones/hora

Tensiones disponibles

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