

FREGIBOX

concept

SHOW PASTA



IT

UNITÀ DI COTTURA SHOW PASTA SP17 COSTITUITA DA:

- Un piano monoblocco in acciaio inox AISI 304 spessore 15/10, che integra:
 - 2 vasche stampate realizzate interamente in acciaio inox AISI 316 con angoli interni arrotondati per una facile pulizia, sistema di riscaldamento ad alto rendimento situato all'esterno della vasca, controllo termostatico della temperatura di funzionamento e termocosto di sicurezza con segnalazione luminosa d'intervento, sollevamento automatico del cestello, programmazione dei tempi di cottura, carica e mantenimento automatici del livello dell'acqua di cottura ed evacuazione degli avanzi tramite carico d'acqua con pulsante. Ogni vasca è dotata di 2 cestelli piccoli da 145x145 mm.
 - 1 vasca refrigerata (+2°C) stampata in acciaio inox AISI 304 con una capacità di 4 bacinelle GN 1/6 h. 200 mm, per il mantenimento di tagli. Angoli interni raggiati ed isolamento con poliuretano espanso isoterico. Controllo termostatico digitale.
 - 1 piano di cottura comprendente 2 piastre ad induzione (forno, wok od entrambi).
- Una base refrigerata (+2°/+12°C Mod. SPRL17-SPRU17) o di conservazione (-14°/+22°C Mod. SPCL17-SPCIW17) realizzata in acciaio inox AISI 304, con angoli interni raggiati, 3 cassonetti da 50 L ciascuno, internamente raggiati e facilmente estraibili per un agevole pulizia, guide telescopiche in acciaio inox AISI 304. Isolamento con poliuretano espanso isoterico. Controllo termostatico digitale e disinquinamento automatico.

L'unità di cottura può essere accessoriata con kit ruote, kit cestelli grandi con supporto e sovracottura in vetro temperato con supporto pannello.

FR

UNITÉ DE CUISON SHOW PASTA SP17 CONSTITUÉE DE:

- Un plan réalisé d'un seul tenant en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 intégrant:
 - 2 cuves embouties réalisées entièrement en acier inox AISI 316 avec angles arrondis pour un maintien d'hygiène, système de chauffage à haut rendement situé à l'extérieur des cuves, contrôle thermostatique de la température de fonctionnement et thermostat de sécurité avec signalisation lumineuse d'intervention, relèvement automatique des paniers, programmation des temps de cuisson, maintien automatique du niveau d'eau de cuisson et évacuation de l'excès par rajout d'eau activable par bouton. Chaque cuve est dotée de 2 petits paniers de 145x145 mm.
 - 1 cuve réfrigérée (+2°C) emboutie en acier inox AISI 304 acceptant 4 bacs GN 1/6 h. 200 mm, pour le maintien au frais des sauces. Angles internes arrondis et isolation obtenue par injection de mousse de polyuréthane. Contrôle par thermostat digital.
 - 1 table de cuisson comprenant 2 plaques à induction (forn, wok ou les deux).
- Un sous-solécure réfrigéré (+2°/+12°C Mod. Mod. SPRL17) ou de conservation (-14°/+22°C Mod. SPCL17-SPCIW17) réalisé en acier inox AISI 304, avec angles internes arrondis, 3 coffres coulissants de 50 L chacun, rayés et aisément amovibles pour un nettoyage facile, glissières télescopiques en acier inox AISI 304. Isolation obtenue par injection de mousse de polyuréthane. Contrôle par thermostat digital et désinfection automatique.

L'unité de cuisson peut être accessoirisée avec kit roues, kit grands paniers avec support et superstructure en verre trempé avec support de poêle.