

CATALOGUE PASTA SHOW ou comment agencer son poste cuisson des pâtes ?



SHOW PASTA SP10



IT

UNITÀ DI COTTURA SHOW PASTA SP10 COSTITUITA DA:

- Un piano monoblocco in acciaio inox AISI 304 spessore 15/10, che integra:
 - 1 vasca stampata realizzata interamente in acciaio inox AISI 316 con angoli arrotondati per una facile pulizia, sistema di riscaldamento ad alto rendimento situato all'esterno della vasca, controllo termostatico della temperatura di funzionamento e termostato di sicurezza con segnalatore luminoso d'intervento, sollevamento automatico dei cestelli, programmazione dei tempi di cottura, carico e mantenimento automatici del livello dell'acqua di cottura ed evacuazione degli amidi tramite carico d'acqua tramite pulsante. Dotata di 2 cestelli piccoli da 145x145 mm;
 - 1 piano di cottura comprendente una piastra ad infrarossi o induzione (liscia o wok).
- Una base neutra con angoli interni raggiati e 2 porte battenti, realizzata in acciaio inox AISI 304.

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

FR

UNITÉ DE CUISSON SHOW PASTA SP10 CONSTITUÉE DE:

- Un plan réalisé d'un seul tenant en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 intégrant:
 - 1 cuve emboutie réalisée entièrement en acier inox AISI 316 avec angles arrondis pour un maximum d'hygiène, système de chauffe à haut rendement situé à l'extérieur de la cuve, contrôle thermostatique de la température de fonctionnement et thermostat de sécurité avec alerte lumineuse d'intervention, relevage automatique des paniers, programmation des temps de cuisson, maintien automatique du niveau d'eau de cuisson et évacuation de l'amidon par rajout d'eau activable par bouton. Dotée de 2 petits paniers de 145x145 mm;
 - 1 table de cuisson comprenant une plaque à infrarouges ou induction (plaque lisse ou wok).
- Un soubassement neutre rayonné avec 2 portes battantes, réalisé en acier inox AISI 304.

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

DE

EN

GAREINHEIT SHOW PASTA SP10 BESTEHEND AUS:

- Einer Monoblockplatte aus Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, die Folgendes integriert:
 - 1 vollständig aus Edelstahl AISI 316 bestehendes und in Form gepresstes Nudelkocher-Becken mit abgerundeten Innenecken für eine leichte Reinigung, Hochleistungs-Heizsystem außerhalb des Beckens, Thermostatsteuerung der Betriebs-Temperatur und Sicherheitsthermostat mit Leuchtanzeige, automatische Korbanhebung, Programmierung der Kochzeiten, automatische Befüllung und Erhaltung des Kochwasserstands und Stärkeableitung über Wasserbefüllung mit Taste. Das Becken ist mit 2 kleinen Körben 145x145 mm ausgerüstet;
 - 1 Kochstelle mit eine Infrarot- oder Induktionsplatte (glatt oder Wok).
- Ein neutraler Unterbau bestehend aus Edelstahl AISI 304, mit abgerundeten Innenecken und 2 Flügeltüren.

Die Gareinheit kann mit Rollensatz, Set mit großen Körben mit Halterung und Aufbau aus Hartglas mit Pfannenhalterung ausgerüstet werden.

SHOW PASTA SP10 COOKING UNIT CONSISTING OF:

- A one-piece top in 1.5 mm thick AISI 304 stainless steel, which incorporates:
 - 1 pressed well made entirely in AISI 316 stainless steel with rounded internal corners for easing cleaning, high-efficiency heating system located outside the well, working temperature thermostat control and safety thermostat with illuminated activation indicator, automatic raising of baskets, programming of cooking times, automatic cooking water level and removal of starch through filling with water with pushbutton control. The well comes with 2 small baskets size 145x145 mm;
 - 1 cooktop comprising infrared or induction plate (smooth plate or wok).
- A neutral cupboard made in AISI 304 stainless steel with radiused internal corners and 2 hinged doors.

The cooking unit may be accessorised with castor kit, large basket kit with support and superstructure in toughened glass with fry pan support.

DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli/Modèles Modelle/Models	Dimensioni piano Dimensions plan Platte-Abmessungen Top size mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out
SPNIR10	1000x800xh.900	400	8,4	50	3/4"	1"
SPNIL10	1000x800xh.900	400	7,5	50	3/4"	1"
SPNIW10	1000x800xh.900	400	7,5	50	3/4"	1"

* Gaz et puissance a confirmer

ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DAKRI	Kit 4 ruote di cui 2 con freno per Show Pasta SP10 / Kit 4 roues dont 2 avec frein pour Show Pasta SP10 Set mit 4 Rollen (2 mit Bremse) für Show Pasta SP10 / Kit of 4 castors (2 with brakes) for Show Pasta SP10
DACG	Kit 2 cestelli grandi con supporto (290x145 mm) / Kit 2 grands paniers avec support (290x145 mm) Set mit 2 großen Körben mit Halterung (290x145 mm) / Kit of 2 large baskets with support (290x145 mm)
DACP	Kit 2 cestelli piccoli con supporto (145x145 mm) / Kit 2 petits paniers avec support (145x145 mm) Set mit 2 kleinen Körben mit Halterung (145x145 mm) / Kit of 2 small baskets with support (145x145 mm)
DASV10	Sovrastruttura con supporto padella per Show Pasta SP10 / Superstructure avec support poêle pour SP10 Hartglas-Aufbau mit Pfannenhalterung für SP10 / Superstructure with fry pan support for Show Pasta SP10

SHOW PASTA SP13



IT

UNITÀ DI COTTURA SHOW PASTA SP13 COSTITUITA DA:

- Un piano monoblocco in acciaio inox AISI 304 spessore 15/10, che integra:
 - 1 vasca stampata realizzata 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 termostato di sicurezza con segnalatore luminoso d'intervento, sollevamento automatico dei cestelli, programmazione dei tempi di cottura, carico e mantenimento automatici del livello dell'acqua di cottura ed evacuazione degli amidi tramite carico d'acqua con pulsante. Dotata di 2 cestelli piccoli da 145x145 m;
 - 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 sughi. Angoli interni raggianti ed isolamento con poliuretano espanso iniettato. Controllo termostatico digitale;
 - 1 piano di cottura comprendente 2 piastre ad induzione (liscia, wok od entrambe);
- Una base refrigerata (+2°/+12°C Mod. SPRIL13-SPRIW13) o di conservazione (-14°/-22°C Mod. SPCIL13-SPCIW13) realizzata in acciaio inox AISI 304, con angoli interni raggianti, 2 cassettoni da 50 L cadauno, internamente raggianti e facilmente estraibili per un'agevole pulizia, guide telescopiche in acciaio inox AISI 304. Isolamento con poliuretano espanso iniettato. Controllo termostatico digitale e sbrinamento automatico.

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

FR

UNITÉ DE CUISSON SHOW PASTA SP13 CONSTITUÉE DE:

- Un plan réalisé d'un seul tenant en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 intégrant:
 - 1 cuve emboutie réalisée entièrement en acier inox AISI 316 avec angles arrondis pour un maximum d'hygiène, système de chauffe à haut rendement situé à l'extérieur de la cuve, contrôle thermostatique de la température de fonctionnement et thermostat de sécurité avec alerte lumineuse d'intervention, relevage automatique des paniers, programmation des temps de cuisson, maintien automatique du niveau d'eau de cuisson et évacuation de l'amidon par rajout d'eau activable par bouton. Dotée de 2 petits paniers de 145x145 mm;
 - 1 cuve réfrigérée (+ 2°C) emboutie et rayonnée en acier inox AISI 304 acceptant 4 bacs GN 1/6 H. 200 mm, pour le maintien au frais des sauces. Isolation obtenue par injection de mousse de polyuréthane. Contrôle par thermostat digital;
 - 1 table de cuisson comprenant 2 plaques à induction (lisse, wok ou les deux);
 - Un soubassement réfrigéré (+2°/+12°C Mod. SPRIL13-SPRIW13) ou de conservation (-14°/-22°C Mod. SPCIL13-SPCIW13) réalisé en acier inox AISI 304, avec angles internes arrondis, 2 coffres coulissants de 50 L chacun, rayonnés et aisément amovibles pour un nettoyage facilité, glissières télescopiques en acier inox AISI 304. Isolation obtenue par injection de mousse de polyuréthane. Contrôle par thermostat digital et dégivrage 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.

DE

EN

GAREINHEIT SHOW PASTA SP13 BESTEHEND AUS:

SHOW PASTA SP13 COOKING UNIT CONSISTING OF:

- Einer Monoblockplatte aus Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, die Folgendes integriert:
 - 1 vollständig aus Edelstahl AISI 316 bestehendes und in Form gepresstes Nudelkocher-Becken mit abgerundeten Innenecken für eine leichte Reinigung, Hochleistungs-Heizsystem außerhalb des Beckens, Thermostatsteuerung der Betriebstemperatur und Sicherheitsthermostat mit Leuchtanzeige, automatische Korb-Anhebung, Programmierung der Kochzeiten, automatische Befüllung und Erhaltung des Kochwasserstands und Stärkeableitung über Wasserbefüllung mit Taste. Das Becken ist mit 2 kleinen Körben 145x145 mm ausgerüstet;
 - 1 vollständig aus Edelstahl AISI 304 bestehendes und in Form gepresstes Kühlbecken (+ 2°C) mit einem Fassungsvermögen von 4 GN-Behältern 1/6 H. 200 mm für Soßen. Abgerundete Innenecken und Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Digitale Thermostat-Steuerung;
 - 1 Kochfeld mit 2 Induktionsplatten (glatt, Wok oder beides);
- Ein gekühlter Unterbau (+2°/+12°C Mod. SPRIL13- SPRIW13) oder Tiefkühlunterbau (-14°/-22°C Mod. SPCIL13-SPCIW13) bestehend aus Edelstahl AISI 304, mit abgerundeten Innenecken, 2 großen Schubladen zu je 50 l, innen abgerundet und leicht herausziehbar für eine einfache Reinigung, Teleskopführungen aus Edelstahl AISI 304. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Digitale Thermostatsteuerung und automatische Abtauung.

- A one-piece top in 1.5 mm thick AISI 304 stainless steel, which incorporates:
 - 1 pressed well made entirely in AISI 316 stainless steel with rounded internal corners for easing cleaning, high-efficiency heating system located outside the well, working temperature thermostat control and safety thermostat with illuminated activation indicator, automatic raising of baskets, programming of cooking times, automatic cooking water level and removal of starch through filling with water with pushbutton control. The well comes with 2 small baskets size 145x145 mm;
 - 1 pressed refrigerated well (+ 2°C) in AISI 304 stainless steel designed to accommodate 4 GN 1/6 h. 200 mm containers for sauces. Radiused internal corners and injected polyurethane foam insulation. Digital thermostat control;
 - 1 cooktop comprising 2 induction plates (smooth, wok or both);
- A refrigerated (+2°/+12°C Mod. SPRIL13-SPRIW13-SPRIL13) or freezer cupboard (-14°/-22°C Mod. SPCIL13-SPCIW13) made in AISI 304 stainless steel with radiused internal corners, 3 deep drawers with capacity 50 L each, radiused inside and easy to remove for easy cleaning, telescopic runners in AISI 304 stainless steel. Injected polyurethane foam insulation. Digital thermostat control and automatic defrost.

Die Gareinheit kann mit Rollensatz, Set mit großen Körben mit Halterung und Aufbau aus Hartglas mit Pfannenhalterung ausgerüstet werden.

The cooking unit may be accessorised with castor kit, large basket kit with support and superstructure in toughened glass with fry pan support.

DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli / Modèles Modelle/Models	Dim. Piano/Dim. plan Platte-Abm./Top size mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.
SPCIL13	1300x800xh.900	400	10,50	50	3/4"	1"	R404A
SPCIW13	1300x800xh.900	400	10,50	50	3/4"	1"	R404A
SPRIL13	1300x800xh.900	400	10,50	50	3/4"	1"	R404A
SPRIW13	1300x800xh.900	400	10,50	50	3/4"	1"	R404A

* Gaz et puissance a confirmer

ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / Désignation / Beschreibung / Description
DAKRI	Kit 4 ruote di cui 2 con freno per Show Pasta SP13 / Kit 4 roues dont 2 avec frein pour Show Pasta SP13 Set mit 4 Rollen (2 mit Bremse) für Show Pasta SP13 / Kit of 4 castors (2 with brakes) for Show Pasta SP13
DACG	Kit 2 cestelli grandi con supporto (290x145 mm) / Kit 2 grands paniers avec support (290x145 mm) Set mit 2 großen Körben mit Halterung (290x145 mm) / Kit of 2 large baskets with support (290x145 mm)
DACP	Kit 2 cestelli piccoli con supporto (145x145 mm) / Kit 2 petits paniers avec support (145x145 mm) Set mit 2 kleinen Körben mit Halterung (145x145 mm) / Kit of 2 small baskets with support (145x145 mm)
DASV13	Sovrastruttura con supporto padella per Show Pasta SP13 / Superstructure avec support poêle pour Show Pasta SP13 Hartglas-Aufbau mit Pfannenhalterung für Show Pasta SP13 / Superstructure with fry pan support for Show Pasta SP13

SHOW PASTA SP17



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 delle vasche, controllo termostatico della temperatura di funzionamento e termostato di sicurezza con segnalatore luminoso d'intervento, sollevamento automatico dei cestelli, programmazione dei tempi di cottura, carico e mantenimento automatici del livello dell'acqua di cottura ed evacuazione degli amidi 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 sughi. Angoli interni raggianti ed isolamento con poliuretano espanso iniettato. Controllo termostatico digitale;
 - 1 piano di cottura comprendente 2 piastre ad induzione (liscia, wok od entrambe);
- Una base refrigerata (+2°/+12°C Mod. SPRIL17-SPRIW17) o di conservazione (-14°/-22°C Mod. SPCIL17-SPCIW17) realizzata in acciaio inox AISI 304, con angoli interni raggianti, 3 cassettoni da 50 L cadauno, internamente raggianti e facilmente estraibili per un'agevole pulizia, guide telescopiche in acciaio inox AISI 304. Isolamento con poliuretano espanso iniettato. Controllo termostatico digitale e sbrinamento automatico.

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

FR

UNITÉ DE CUISSON 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 maximum d'hygiène, système de chauffe 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, relevage automatique des paniers, programmation des temps de cuisson, maintien automatique du niveau d'eau de cuisson et évacuation de l'amidon 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 (lisse, wok ou les deux);
- Un soubassement réfrigéré (+2°/+12°C Mod. Mod. SPRIL17) ou de conservation (-14°/-22°C Mod. SPCIL17-SPCIW17) réalisé en acier inox AISI 304, avec angles internes arrondis, 3 coffres coulissants de 50 L chacun, rayonnés et aisément amovibles pour un nettoyage facilité, glissières télescopiques en acier inox AISI 304. Isolation obtenue par injection de mousse de polyuréthane. Contrôle par thermostat digital et dégivrage 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.

DE

GAREINHEIT SHOW PASTA SP17 BESTEHEND AUS:

- Einer Monoblockplatte aus Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, die Folgendes integriert:
 - 2 vollständig aus Edelstahl AISI 316 bestehende und in Form gepresste Nudelkocher-Becken mit abgerundeten Innenecken für eine leichte Reinigung, Hochleistungs-Heizsystem außerhalb der Becken, Thermostatsteuerung der Betriebstemperatur und Sicherheitsthermostat mit Leuchtanzeige, automatische Korbanhebung, Programmierung der Kochzeiten, automatische Befüllung und Erhaltung des Kochwasserstands und Stärkeableitung über Wasserbefüllung mit Taste. Jedes Becken ist mit 2 kleinen Körben 145x145 mm ausgerüstet;
 - 1 vollständig aus Edelstahl AISI 304 bestehendes und in Form gepresstes Kühlbecken (+ 2°C) aus Edelstahl AISI 304 mit einem Fassungsvermögen von 4 GN-Behältern 1/6 h. 200 mm für Soßen. Abgerundete Innenecken und Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Digitale Thermostat-Steuerung;
 - 1 Kochfeld mit 2 Induktionsplatten (glatt, Wok oder beides);
- Ein gekühlter Unterbau (+2°/+12°C Mod. SPRIL17-SPRIW17) oder Tiefkühlunterbau (-14°/-22°C Mod. SPCIL17-SPCIW17) bestehend aus Edelstahl AISI 304, mit abgerundeten Innenecken, 3 großen Schubladen zu je 50 l, innen abgerundet und leicht herausziehbar für eine einfache Reinigung, Teleskopführungen aus Edelstahl AISI 304. Isolierung mit eingespritztem Polyurethanschaum. Digitale Thermostatsteuerung und automatische Abtaugung.

Die Gareinheit kann ausgerüstet werden mit Rollensatz, Set mit großen Körben mit Halterung und Aufbau aus Hartglas mit Pfannenhalterung.

EN

SHOW PASTA SP17 COOKING UNIT CONSISTING OF:

- A one-piece top in 1.5 mm thick AISI 304 stainless steel, which incorporates:
 - 2 pressed wells made entirely in AISI 316 stainless steel with rounded internal corners for easing cleaning, high-efficiency heating system located outside the wells, working temperature thermostat control and safety thermostat with illuminated activation indicator, automatic raising of baskets, programming of cooking times, automatic cooking water level and removal of starch through filling with water with pushbutton control. Each well comes with 2 small baskets size 145x145 mm;
 - 1 presses refrigerated well (+ 2°C) in AISI 304 stainless steel designed to accommodate 4 GN 1/6 h. 200 mm containers for sauces. Radiused internal corners and injected polyurethane foam insulation. Digital thermostat control;
 - 1 cooktop comprising 2 induction plates (smooth plate, wok or both);
- A refrigerated (+2°/+12°C Mod. SPRIL17-SPRIW17) or freezer cupboard (-14°/-22°C Mod. SPCIL17-SPCIW17) made in AISI 304 stainless steel with radiused internal corners, 3 deep drawers with capacity 50 L each, radiused inside and easy to remove for easy cleaning, telescopic runners in AISI 304 stainless steel. Injected polyurethane foam insulation. Digital thermostat control and automatic defrost.

The cooking unit may be accessorised with castor kit, large basket kit with support and superstructure in toughened glass with fry pan support.

DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DETAILS

Modelli/Modèles Modelle/Models	Dim. Piano/Dim. plan Platte-Abm./Top size mm	V	kW	Hz	H ₂ O in	H ₂ O out	Refr. / Fluide frig. Kältemittel / Refr.
SPCIL17	1700x800xh.900	400	15,50	50	3/4"	1"	R404A
SPCIW17	1700x800xh.900	400	15,50	50	3/4"	1"	R404A
SPRIL17	1700x800xh.900	400	15,50	50	3/4"	1"	R404A
SPRIW17	1700x800xh.900	400	15,50	50	3/4"	1"	R404A

* Gaz et puissance a confirmer

ACCESSORI / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR / ACCESSORIES

Cod. / Code Art.-Nr. / Code	Descrizione / <u>Désignation</u> / Beschreibung / Description
DAKRI	Kit 4 ruote di cui 2 con freno per Show Pasta SP13 / Kit 4 roues dont 2 avec frein pour Show Pasta SP17 Set mit 4 Rollen (2 mit Bremse) für Show Pasta SP13 / Kit of 4 castors (2 with brakes) for Show Pasta SP17
DACG	Kit 2 cestelli grandi con supporto (290x145 mm) / Kit 2 grands paniers avec support (290x145 mm) Set mit 2 großen Körben mit Halterung (290x145 mm) / Kit of 2 large baskets with support (290x145 mm)
DACP	Kit 2 cestelli piccoli con supporto (145x145 mm) / Kit 2 petits paniers avec support (145x145 mm) Set mit 2 kleinen Körben mit Halterung (145x145 mm) / Kit of 2 small baskets with support (145x145 mm)
DASV17	Sovrastruttura con supporto padella per Show Pasta SP13 / Superstructure avec support poêle pour Show Pasta SP17 Hartglas-Aufbau mit Pfannenhalterung für Show Pasta SP13 / Superstructure with fry pan support for Show Pasta SP17