

**LIGNE PASTA CONCEPT**

**LIGNE PASTA CONCEPT - SMART**



mod. PAFR12-1










mod. PSFR16-1



mod. PSFR20-1

Systèmes de cuisson réalisés en acier inox Aisi 304, plan de travail monobloc sans jonctions, avec épaisseur 1,5mm; cuve de cuisson à haut rendement avec angles arrondis; soulèvement automatique des paniers et régulation des temps de cuisson 0" / 30'; chargement automatique de l'eau, surverse pour l'évacuation de l'amidon; thermostat de fonctionnement et thermostat de sécurité. Plan de cuisson à induction; cuve avec profondeur 150 mm. pour 4 bacs GN 1/6, (**non disponibles en dotation**), pour les sauces; température de la cuve +2° / +8° ; tiroir en froid positif ou négatif, selon le modèle; pour les modèles PSDC20-1 et PSFR20-1: cuve bain-marie avec hauteur 200 mm. pour 2 bacs GN 1/1 (**bacs non disponibles en dotation**). Dotation: 2 paniers pour cuiseur à pâtes GN 1/6.

## Pasta Show

mod.	mm.	 +2+8°C	 2x3,5 kW	 Lt. 20	 90°C	 V - Hz	kW			
PADC12-1	1.200x800x900/950H	nr.4xGN1/6	2x3,5 kW	Lt. 20	-	+2 +8 °C	400/3N+T 50	12,0	200	1,63
PAFR12-1	1.200x800x900/950H	nr.4xGN1/6	2x3,5 kW	Lt. 20	-	-18 -20 °C	400/3N+T 50	12,0	200	1,63
nr. 4 bacs pour les sauces, tiroir réfrigéré										
PSDC16-1	1.600x800x900/950H	nr.4xGN1/6	2 x 3,5 kW	Lt. 20+20	-	+2 +8 °C	400/3N+T 50	16,5	230	2,14
PSFR16-1	1.600x800x900/950H	nr.4xGN1/6	2 x 3,5 kW	Lt. 20+20	-	-18 -20 °C	400/3N+T 50	16,5	230	2,14
cuiseur à pâtes à 2 cuves, plan de cuisson à induction, nr. 4 bacs pour les sauces, tiroir réfrigéré										
PSDC20-1	2.000x800x900/950H	nr.4xGN1/6	2 x 3,5 kW	Lt. 20	2xGN1/1	+2 +8 °C	400/3N+T 50	15,0	285	2,43
PSFR20-1	2.000x800x900/950H	nr.4xGN1/6	2 x 3,5 kW	Lt. 20	2xGN1/1	-18 -20 °C	400/3N+T 50	15,0	285	2,43
cuiseur à pâtes à 1 cuve, plan de cuisson à induction, nr. 4 bacs pour les sauces, nr. 2 cuves bain-marie, tiroir réfrigéré, Element neutre (*)										



mod. PKAL45



mod. PKAL90










mod. PADC90



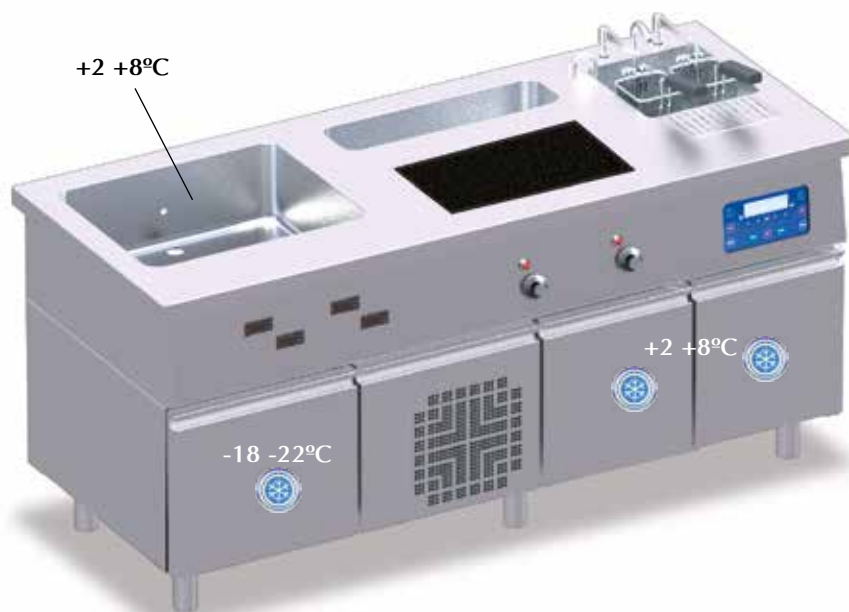
mod. PCFR16-1

Systèmes de cuisson réalisés en acier inox Aisi 304, plan de travail monobloc sans jonctions, avec épaisseur 1,5mm; cuve de cuisson à haut rendement avec angles arrondis; soulèvement automatique des paniers et régulation des temps de cuisson 0" / 30"; chargement automatique de l'eau, surverse pour l'évacuation de l'amidon; thermostat de fonctionnement et thermostat de sécurité. Plan de cuisson en vitrocéramique; cuve avec profondeur 150 mm. pour 2 bacs GN 1/6, **non en dotation** ), pour les sauces; température de la cuve +90°; tiroir en froid positif ou négatif, selon le modèle; pour les modèles PCFR16-1 et PCDC16-1: cuve bain-marie avec hauteur 200 mm. pour 2 bacs GN 1/1 (**bacs non en dotation** ). Dotation: 2 paniers pour cuiseur à pâtes GN 1/6 pour la cuve.

## Pasta Corner

mod.	mm.	 90°C			 90°C		V - Hz	kW			
PKAL45	450x800x900/950H	-	-	Lt. 20	-	-	400/3N+T 50	4,50	85	1,00	
PKAL90	900x800x900/950H	-	-	Lt. 20+20	-	-	400/3N+T 50	9,00	170	1,20	
cuiseur à pâtes à nr. 1 ou 2 cuves											
PADC90	900x800x900/950H	nr.2xGN1/6	1x3,5 kW	Lt. 20	-	-	400/3N+T 50	8,65	170	1,20	
cuiseur à pâtes à nr. 1 cuve, plan de cuisson en vitrocéramique, nr. 2 bacs pour les sauces											
PCDC16-1	1.600x800x900/950H	nr.2xGN1/6	1x3,5 kW	Lt. 20	2xGN1/1	+2 +8 °C	400/3N+T 50	10,15	220	2,14	
PCFR16-1	1.600x800x900/950H	nr.2xGN1/6	1x3,5 kW	Lt. 20	2xGN1/1	-18 -20 °C	400/3N+T 50	10,15	220	2,14	

cuiseur à pâtes à nr. 1 cuve, plan de cuisson en vitrocéramique, nr. 2 bacs pour les sauces, nr. 2 cuves bain-marie, tiroirs réfrigérés

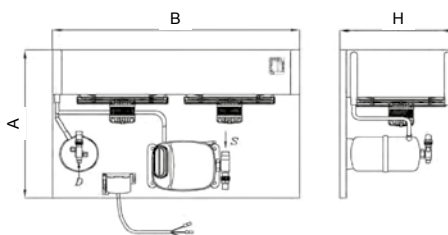
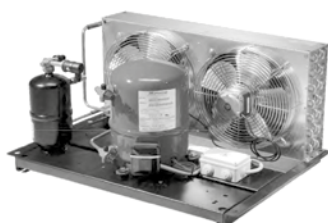


Systèmes de cuisson réalisés en acier inox Aisi 304 - plan de travail monobloc sans jonctions, avec épaisseur mm. 1,5 composé par: 1) cuiseur à pâtes avec cuve de cuisson à haut débit avec angles arrondis et équipé de soulèvement automatique des paniers; régulation des temps de cuisson 0''/30'; chargement automatique de l'eau; surverse pour l'évacuation de l'amidon; thermostats de fonctionnement et de sécurité 2) plan de cuisson à induction 3) cuve réfrigérée pour nr. 4 bacs GN 1/6 H mm. 150 (pas en dotation) avec température +2+8°C 4) cuve réfrigérée GN2/1 H mm. 200 - partie au-dessous composée par: 1) nr. 1 tiroir congélateur 2) nr. 2 compartiments réfrigérés GN1/1 avec température positive. Dotations: nr. 2 paniers pour cuiseur à pâtes GN1/6.

## Pasta Corner

mod.	mm.				+2+8°C		V - Hz	kW		
PSP20-1	2.000x800x900/950H	+2 +8 °C - Lt. 60	2x3,5 kW	nr.4xGN1/6	Lt. 20	-18 -22 °C	400/3N+T 50	14,0	285	2,43
Groupe logé										
PSPR20-1	2.000x800x900/950H	+2 +8 °C - Lt. 60	2x3,5 kW	nr.4xGN1/6	Lt. 20	-18 -22 °C	400/3N+T 50	12,5	260	2,43

\* Sans groupe, avec vanne

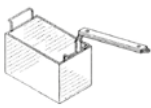
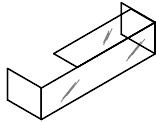
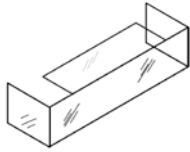


mod.	mm. AxBxH	V - Hz	HP	cm <sup>3</sup>	Watt	A	Tubi Ø		Performance (Watt) Evaporating temp. (°C)					GAS	
							D	S	0	-5	-10	-15	-20		
GCR35V	490x700x346H	230/1N+T - 50	1	21,70	1.028	4,6	10	12	2291	1965	1648	1354	1095	R404A	43

Groupes à distance



## Accessoires

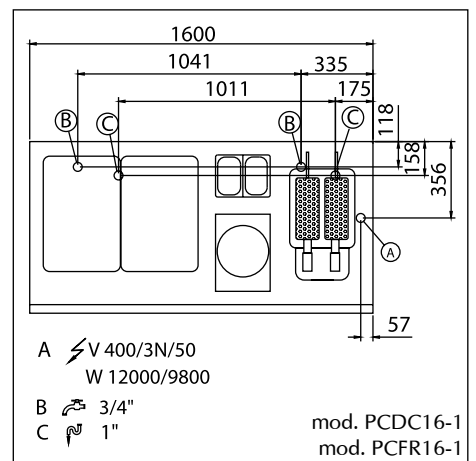
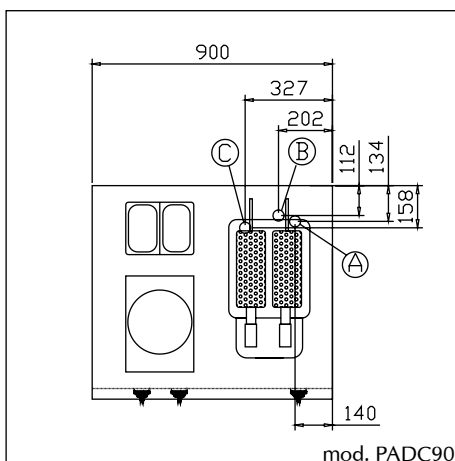
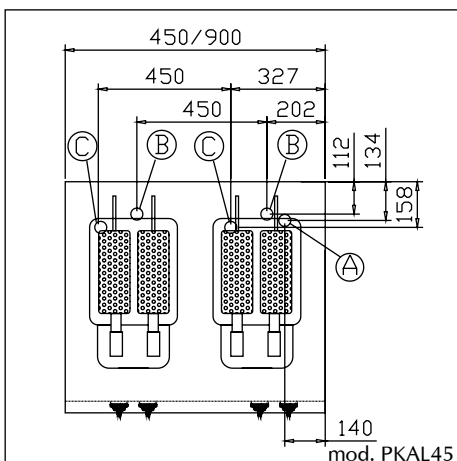
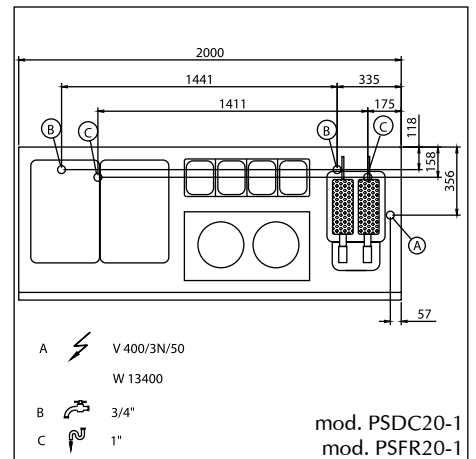
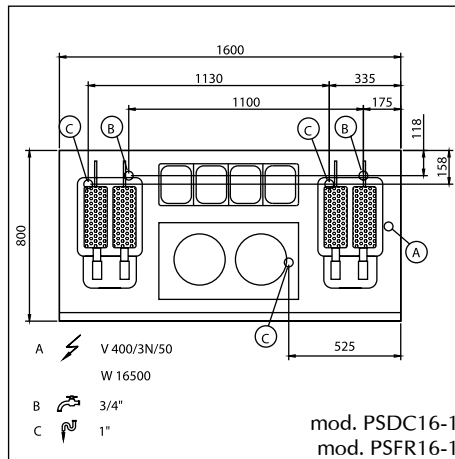
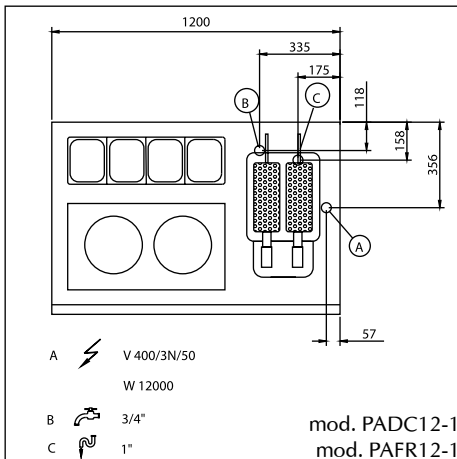
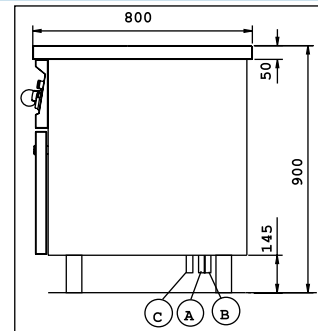


mod.	mm.			
PCSV16	1600x370x300H	per mod. PSDC16-1 / PSFR16-1	30	0,75
PSV12	1256x370x300H		28	0,36
PSV16	1656x370x300H		30	0,75
PSV18	1856x370x300H		35	0,87
PSV20	2056x370x300H		45	0,97

### Vitrine pare-haleine

PCCG02	145x145x270H	GN 1/6	2,0	0,02
PCCG01	145x290x270H	GN 1/3	2,5	0,02

### Paniers









Composants: cuiseur à pâtes (CP), vitrocéramique (VC), induction (IND), bacs pour conserver les sauces à bain-marie (BM)





mod.	mm.	Tot. kW	Volt 50/60		
CP-40	400x600x325H	4,0	230/1N+T	20	0,22



Lt. 11 - GN2/3 - kW 4,0



mod.	mm.	Tot. kW	Volt 50/60		
CP-VC	800x600x325H	6,1	400/3N+T	38	0,37





mm. 315x315x6Sp, - kW 0,65 / 2,1



Lt. 11 - GN2/3 - kW 4,0



mod.	mm.	Tot. kW	Volt 50/60		
CP-IND	800x600x325H	7,5	400/3N+T	38	0,37





mm. 320x320 - kW 3,5



Lt. 11 - GN2/3 - kW 4,0



mod.	mm.	Tot. kW	Volt 50/60		
CP-BM	800x600x325H	4,65	400/3N+T	35	0,37



Lt. 11 - GN2/3 - kW 4,0



nr. 4 x GN1/6 H mm. 100 - kW 0,65 - 90°C

Dotations : nr. 4 bacs GN1/6 H mm. 100



Non compris: paniers cuiseur à pâtes

# PASTA CONCEPT - SMART



Composants: cuiseur à pâtes (CP), vitrocéramique (VC), induction (IND), bacs pour conserver les sauces à bain-marie (BM)





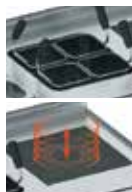
mod.	mm.	Tot. kW	Volt 50/60		
CP-NE-VC	1.200x600x325H	6,21	400/3N+T	52	0,50



Lt. 11 - GN2/3 - kW 4,0



mm. 315x315x6Sp, - kW 0,65 / 2,1

mod.	mm.	Tot. kW	Volt 50/60		
CP-NE-IND	1.200x600x325H	7,5	400/3N+T	52	0,50



Lt. 11 - GN2/3 - kW 4,0

mm. 320x320 - kW 3,5



mod.	mm.	Tot. kW	Volt 50/60		
CP-BM-VC	1.200x600x325H	6,75	400/3N+T	55	0,50



Lt. 11 - GN2/3 - kW 4,0

nr. 4 x GN1/6 H mm. 100 - kW 0,65 - 90°C

mm. 315x315x6Sp, - kW 0,65 / 2,1

mod.	mm.	Tot. kW	Volt 50/60		
CP-BM-IND	1.200x600x325H	8,15	400/3N+T	55	0,50



Lt. 11 - GN2/3 - kW 4,0

nr. 4 x GN1/6 H mm. 100 - kW 0,65 - 90°C

mm. 320x320 - kW 3,5

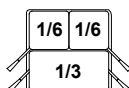
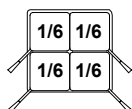
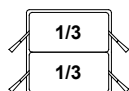
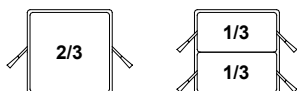
Dotations : nr. 4 bacs GN1/6 H mm. 100

Non compris: paniers cuiseur à pâtes





## Accessoires



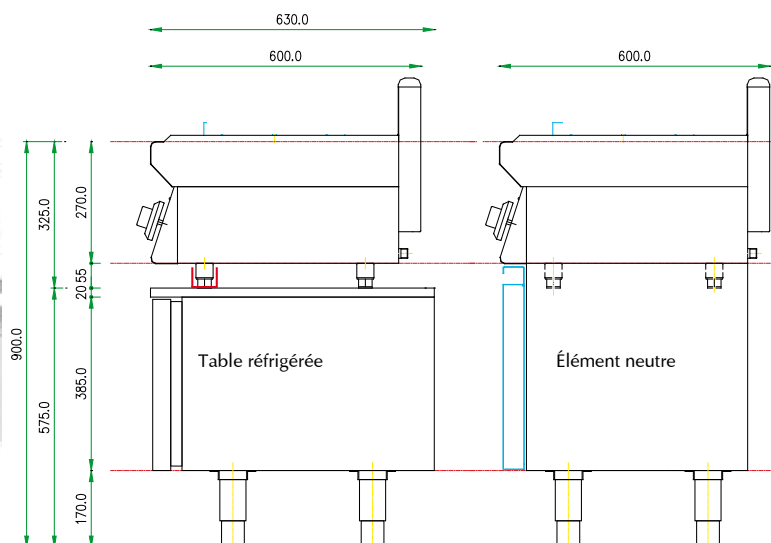
mod.	mm.	module
CP1-6S	140x140x125H	GN 1/6
CP1-3S	288x140x125H	GN 1/3
CP2-3S	288x288x125H	GN 2/3

Panier pour cuiseurs à pâtes

NON FOURNI DE SERIE

mod.	mm.	module
PF80	795x8x230H	mm. 800
PF12	1.195x8x230H	mm. 1.200

Verre feuilleté pare haleine ( mm. 4+4 )







## Elements Neutres





mod. MO-60A-80

mod.	mm.		
MO-60A-40	400x491x630H	23	0,19
MO-60A-80	800x491x630H	36	0,37
MO-60A-120	1.200x491x630H	49	0,56

Meuble avec Placard Ouvert

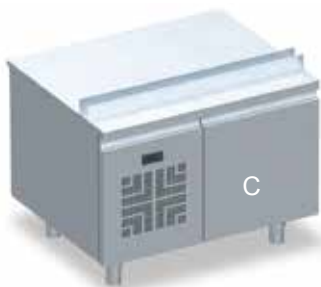





mod. MO-60B-80

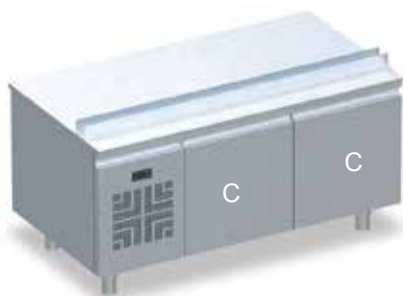
mod.	mm.		
MO-60B-40DX	400x540x630H	25	0,19
MO-60B-40SX	400x540x630H	25	0,19
MO-60B-80	800x540x630H	40	0,37
MO-60B-120	1200x540x630H	55	0,56




Meuble avec porte battante

## Table réfrigérée



mod.	mm.	°C			
GB1GIP-DA	800x630x575H	0 ÷ 10	1	85	0,6
ES1	Gaz R404A	HP1/5	Volt 230/1+T	50Hz	Watt 215 G.I.



mod.	mm.	°C			
GB2GIP-DA	1.200x630x575H	0 ÷ 10	2	130	0,8
ES1-2V	Gaz R404A	HP1/5	Volt 230/1+T	50Hz	Watt 215 G.I.

C ) = GN1/1 H mm. 200

