









LINEA PASTA IDEA

-  **SISTEMI DI COTTURA**
-  **COOKING SYSTEMS**
-  **SISTEMAS DE COCCIÓN**
-  **SISTÈMES DE CUISSON**
-  **KOCHSYSTEME**
-  **SISTEMAS DE COZIMENTO**



ITALGI



BANCHI ATTREZZATI



RIGOLETTO



TOSCA



TRAVIATA



OTELLO

							
RIGOLETTO	cm 131 x 80 x 95h	kW 7,2	4	15	---	---	---
TOSCA	cm 131 x 80 x 95h	kW 10,4	4	5	---	2	---
TRAVIATA	cm 161 x 80 x 95h	kW 11,4	8	15	---	---	---
TURANDOT	cm 161 x 80 x 95h	kW 14,6	8	5	---	2	---
OTELLO	cm 170 x 80 x 95h	kW 7,6	4	15	4	---	4
NABUCCO	cm 170 x 80 x 95h	kW 10,8	4	5	4	2	4
TROVATORE	cm 200 x 80 x 95h	kW 11,8	8	15	4	---	4
AIDA	cm 200 x 80 x 95h	kW 15	8	5	4	2	4



TURANDOT



NABUCCO









TROVATORE









AIDA

BANCHI ATTREZZATI PER LA COTTURA ED IL CONDIMENTO DELLA PASTA
WORKSTATIONS FOR COOKING AND DRESSING PASTA
ESTACIONES DE TRABAJO PARA COCINAR Y CONDIMENTAR LA PASTA
COMPTOIRS EQUIPES POUR CUISINER ET ASSAISONNER LES PATES
THEKEN ZUR GARUNG UND ZUBEREITUNG VON TEIGWARENGERICHTEN
BALCÕES EQUIPADOS PARA COZINHAR E TEMPERAR MASSAS

-  Zona refrigerata per sughi freddi
-  Refrigerated area for cold sauces
-  Zona enfriada para salsas frías
-  Zone refroidie pour sauces froides
-  Kühlbereich für kalte Soßen
-  Área refrigerada para molhos frios


-  Bagno maria per sughi caldi
-  Bain-marie for hot sauces
-  Bañomaria para salsas calientes
-  Bain-marie pour sauces chaudes
-  Wasserbad für heiße Soßen
-  Banho-maria para molhos quentes


-  Cuocipasta automatici a 4 cestelli temporizzati separatamente
-  Automatic pasta cookers with 4 baskets, each with its own timer
-  Cuecepasta automático con 4 cestas temporizadas por separado
-  Cuiseur à pâtes avec 4 paniers temporisés séparément
-  Automatischer Teigwarenkocher mit 4 Körben mit separater Zeitregulierung
-  Cozedores de massas automáticos com 4 cestos programados separadamente





-  Cassetti refrigerati
-  Refrigerated drawers
-  Cajones frigoríficos
-  Tiroirs frigo
-  Kühlladen
-  Gavetas refrigeradas


-  Piastre a induzione
-  Induction plates
-  Placas con inducción
-  Plaques à induction
-  Induktionsplatten
-  Cooktops por indução


 Tutti i banchi attrezzati possono essere corredati da una cappa autocondensante, singola o doppia, in acciaio inox AISI 304. Attraverso 3 zone di filtraggio (meccanico, di lavaggio, separatore di gocce) i fumi ed il vapore vengono catturati e trasformati in acqua di scarico. Non sono necessari collegamenti elettrici ed idraulici esterni.

 All cooking stations can be equipped with a self-condensing hood, single or double, in AISI 304 stainless steel. Through 3 zones of filtration (mechanical, washing, droplet separator) the fumes and steam are captured and transformed into water drain. No need for external electrical and hydraulic connections.


 Todas las estaciones pueden ser equipadas con una campana de autocondensación, simple o doble, en acero inoxidable AISI 304. A través de 3 zonas de filtración (mecánica, de lavado, separador de gotas) los humos y los vapores son capturados y transformados en agua de escarga. No hay necesidad de conexiones eléctricas e hidráulicas externas.


 Toutes les comptoirs peuvent être équipés d'une hotte de auto-condensation, simple ou double, en acier inox AISI 304. Grâce à 3 zones de filtration (mécanique, de lavage, séparateur de gouttes) les fumées et les vapeurs sont capturés et transformés en eau de drainage. Pas besoin de connexions électriques et hydrauliques externes.


 Alle Theken können mit einfachen oder doppelten selbstverdichtendem Dunstabzugshauben aus rostfreiem Stahl AISI 304 ausgestattet werden. Über 3 Filterbereiche (mechanisch, Gaswäsche, Tropfenabscheider) werden Rauch und Wasserdampf eingefangen und in abzuleitendes Wasser verwandelt. Keine äußeren Strom- oder Wasseranschlüsse notwendig.


 Todos os balcões equipados podem ser acompanhados por uma coifa auto condensante, única ou dupla, em aço inox AISI 304. Através de 3 zonas de filtragem (mecânica, de lavagem, separador de gotas) a fumaça e o vapor são capturados e transformados em água para escarga. Não são necessárias conexões elétricas e hidráulicas externas.





 Per l'impiego del banco attrezzato di fronte al pubblico è disponibile una vetrina frontale di protezione, provvista di mensola di appoggio.


 For the use of the cooking station in front of the audience, it is available a front glass of protection, provided with a support shelf.


 Para el uso en frente de la gente, es disponible una ventanilla frontal de protección, provista de reborde de apoyo.


 Pour l'utilisation du comptoir devant le public on peut l'équiper d'une vitrine de protection, munie d'une étagère de service.


 Für den Einsatz der Theke vor Publikum steht eine frontale Schutzvitrine mit Ablagefläche zur Verfügung.


 Em caso de uso do balcão equipado em local visível ao público, há à disposição uma vitrine frontal de proteção com uma prateleira de apoio.


 Nelle versioni senza frigo il banco attrezzato può essere montato su ruote e fornito di taniche estraibili per l'acqua, di elevata capacità, che garantiscono un'autonomia di diverse ore, senza necessità di connessioni idrauliche.

 In the versions without cold area, the cooking station can be mounted on wheels and provided with extractable tanks for water, of high capacity, which guarantee an autonomy of several hours, without the need for hydraulic connections.

 En las versiones sin frío, la estación de cocción puede ser montada sobre ruedas y provisto de tanques extraíbles para agua, de alta capacidad, que garantizan una autonomía de varias horas, sin la necesidad de conexiones hidráulicas.

 Dans les versions sans froid le comptoir peut être monté sur des roues et équipé de citernes amovibles pour l'eau, de grande capacité, ce qui garantit une autonomie de plusieurs heures, sans avoir besoin de raccordements hydrauliques.

 Bei den Versionen ohne Kühlung kann die Theke auf Rädern montiert und mit abnehmbaren großen Wassertanks ausgestattet werden, die ohne Wasseranschluss eine Autonomie für mehrere Stunden garantieren.

 Nas versões sem refrigerador, o balcão pode ser montado sobre rodas e dotado de recipientes removíveis para água, de elevada capacidade, que garantem



CUCCIPASTA A SOLLEVAMENTO AUTOMATICO CP700 E CP900



IT Cuccipasta elettrica con dispositivo di sollevamento automatico dei cestelli a fine cottura. Il tempo di cottura può essere programmato separatamente per ogni cestello.

Le macchine sono dotate di dispositivo automatico per il controllo della temperatura e del livello dell'acqua. Struttura in acciaio inox AISI 304 e vasca di cottura in acciaio inox AISI 316. Disponibili in versione a 3 cestelli profonda 700mm e a 4 cestelli profonda 900 mm.

UK Electric pasta cooker, with a device for automatic lifting of the baskets at the end of cooking. The cooking time can be programmed separately for each basket.

Temperature and level of the cooking water are automatically controlled by the machine. Body in AISI 304 stainless steel and cooking tank in AISI 316 stainless steel. Available in two versions: 3 baskets and 700mm deep or 4 baskets and 900 mm deep.

ES Coccepasto eléctrica con un dispositivo para el levantamiento automático de las cestas en el final de la cocción. El tiempo de cocción se puede programar separadamente para cada cesta.

Las máquinas están equipadas con un dispositivo automático de control de la temperatura y del nivel del agua. Estructura en acero inoxidable AISI 304 y recipiente de cocción en acero inoxidable AISI 316. Disponible en dos versiones: 3 cestas y profundidad 700 mm o 4 cestas y profundidad 900 mm.

FR Cuiser à pâtes électrique, avec un dispositif de relevage automatique des paniers à la fin de la cuisson. Les temps de cuisson peut être programmée séparément pour chaque panier.

Les machines sont équipées d'un dispositif automatique de réglage de la température, et de le niveau de l'eau. Structure en acier inox AISI 304 et cuve de cuisson en acier inox AISI 316. Disponible en deux versions: avec 3 paniers et 700mm de profondeur, ou 4 paniers et 900 mm de profondeur.

DE Elektrische Teigwarenkocher mit automatischer Hebevorrichtung der Körbe am Ende der Garzeit. Die Garzeit kann für jeden Korb getrennt eingestellt werden.

Die Geräte verfügen über eine automatischer Temperatur- und Wasserstandkontrolle. Struktur aus rostfreiem Stahl AISI 304 und Becken aus rostfreiem Stahl AISI 316. Verfügbar in zwei Versionen: 700 mm Tiefe mit 3 Körben oder 900 mm Tiefe mit 4 Körben.

BR Cozedores de massas elétricos com dispositivo de levantamento automático dos cestos ao término do cozimento. O tempo de cozimento em cada cesto pode ser programado separadamente.

As máquinas são dotadas de dispositivo automático para o controle da temperatura e do nível da água. Estrutura em aço inox AISI 304 e cuba de cozimento em aço inox AISI 316. Disponíveis em duas versões: 3 cestos e profundidade de 700mm ou 4 cestos e profundidade de 900mm.

						
CP700	cm 40 x 70 x 85h	kg 54	3	cm 14 x 19 x 20h	l 15	kW 6,6
CP900	cm 40 x 90 x 85h	kg 63	4	cm 14 x 19 x 20h	l 20	kW 8,7

PIASTRA A INDUZIONE PI700 E PI900



IT Banco con piastra di cottura a induzione. Costruito in acciaio inox AISI 304 e dotato di un ripiano interno. Disponibile in due versioni, profonda 700mm e profonda 900 mm.

UK Counter with induction cooking plate. Made of AISI 304 stainless steel and fitted with an internal shelf. Available in two versions, 700mm deep and 900 mm deep.

ES Mesa con placa inducción. Fabricado en acero inoxidable AISI 304 y con un estante interior. Disponible en dos versiones, de 700 mm de profundidad y 900 mm de profundidad.

FR Plan de travail avec plaque à induction. Fabriqué en acier inox AISI 304, avec une étagère interne. Disponible en deux versions, 700mm de profondeur et 900 mm de profondeur.

DE Heiße Theke mit Induktionsplatte. Aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit einem internen Ablagefach. Verfügbar in zwei Versionen: 700 mm Tiefe oder 900 mm Tiefe.

BR Balcão com um plano de cozimento cooktop por indução. Construído em aço inox AISI 304 e dotado de prateleira interna. Disponível em duas versões: 700mm ou 900mm de profundidade.

			
PI700	cm 40 x 70 x 85h	kg 33	kW 2,6
PI900	cm 40 x 90 x 85h	kg 39	kW 2,6

BAGNOMARIA BM700 E BM900



Bagnomaria elettrici per vascette gastronorm.

Costruiti in acciaio inox AISI 304 e dotati di dispositivo automatico per il controllo della temperatura.

Disponibili in due versioni, profonda 700mm e profonda 900 mm.



Electric bain-marie for gastronorm pans.

Made of stainless steel AISI 304 and fitted with automatic device to control the temperature.

Available in two versions, 700mm deep and 900 mm deep.



Baño-maría eléctrico para cacerolas gastronorm.

Fabricado en acero inoxidable AISI 304 y equipado con un dispositivo automático de control de la temperatura.

Disponible en dos versiones, de 700 mm de profundidad y 900 mm de profundidad.



Bain-marie électrique pour bacs gastronorm.

Construit en acier inox AISI 304 et équipé d'un dispositif de contrôle automatique de la température.

Disponible en deux versions, 700mm de profondeur et 900 mm de profondeur.



Elektrisches Wasserbad für Gastronorm-Behälter.

Aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit automatischer Temperaturkontrolle.


Verfügbar in zwei Versionen: 700 mm Tiefe oder 900 mm Tiefe.



Banhos-marias elétricos para recipientes Gastronorm.

Construídos em aço inox AISI 304 e dotados de dispositivo automático para o controle da temperatura.

Disponíveis em duas versões: 700mm ou 900mm de profundidade.

				
BM700	cm 40 x 70 x 85h	kg 36	6	kW 1,75
BM900	cm 40 x 90 x 85h	kg 42	8	kW 1,75

BANCO NEUTRO NE700 E NE900



Banco neutro da affiancare ai cuocipasta serie CP, ai bagnomaria serie BM ed alle piastre ad induzione PI. Costruito in acciaio inox AISI 304 e dotato di un ripiano interno.

Disponibile in due versioni: profondità 700mm o profondità 900 mm.



Plain counter to be used side by side to CP pasta cookers, to BM bain-marie and to PI induction plates. Made of AISI 304 stainless steel and fitted with an internal shelf.

Available in two versions: 700mm of depth or 900 mm of depth.



Mesa simple que se usa colocar al lado del cocopasta CP, del baño-maría BM y de las placas a inducción PI. Fabricada en acero inoxidable AISI 304 y con un estante interior.

Disponible en dos versiones: 700 mm de profundidad o de 900 mm de profundidad.



Plan de travail à placer à côté du cuiseur à pâtes CP, du bain-marie BM et des plaques à induction PI. Fabriqué en acier inox AISI 304 et avec une étagère interne.

Disponible en deux versions: 700mm de profondeur ou 900 mm de profondeur.



Neutrale Theke für Kombination mit Teigwarenkocher Serie CP, elektrischem Wasserbad Serie BM und den Induktionsplatten PI. Aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit einem internen Ablagefach.



Verfügbar in zwei Versionen: 700 mm Tiefe oder 900 mm Tiefe.



Plano neutro para ser associado aos cozedores de massa série CP, aos banhos-marias série BM e aos cooktops por indução PI. Construído em aço inox AISI 304 e dotado de prateleira interna.

Disponível em duas versões: 700mm ou 900mm de profundidade.



		
NE700	cm 40 x 70 x 85h	kg 27
NE900	cm 40 x 90 x 85h	kg 32



I dati di questo depliant sono soggetti a variazioni senza preavviso.
 All data in this brochure may be modified without prior warning.
 Todos los datos contenidos en este prospecto pueden cambiar sin preaviso.
 Les renseignements de ce dépliant peuvent être changés sans préavis.
 Alle in diesem Prospekt enthaltenen Angaben können zu jeder Zeit und ohne jegliche Voranmeldung verändert werden.
 Os dados contidos neste catálogo estão sujeitos a alterações sem prévio aviso.