

Cuiseurs à pâtes

Rapidité, précision et régularité du produit

...à la base de notre succès !

1 à 4 portions en très peu de temps dans très peu d'espace



2001/2 : cuiseur à pâtes 2 paniers



2001/4 : cuiseur à pâtes 4 paniers

LES 6 EXCLUSIVITES TECHNIQUES QUI FONT NOTRE DIFFERENCE :

1°-Carrosserie en INOX CHROME AISI 316

*Esthétique, longévité
Pas de visserie apparente
Pas d'arêtes coupantes*

2°- Système breveté d'évacuation de vapeur

Position de l'hélice, efficacité, puissance du ventilateur

3°- Système Turbo

Permet d'augmenter la puissance électrique des résistances pour mise en ébullition de l'eau plus rapidement

Permet de diminuer la puissance électrique des résistances en période creuse pour économie d'énergie et de consommation d'eau

4°- Bain-marie à eau

Contrairement aux bain-marie secs, la chaleur se répartit sous les bacs et évite ainsi une cuisson excessive des sauces

5°- Bacs gastro

Equipés d'un système de récupération de vapeur d'eau pour éviter le dessèchement en surface des sauces pendant les périodes creuses

6°- Contrôle codé des quantités produites par l'appareil

Jour par jour, mois par mois, etc ...

Données techniques

Pasta 2001/2

Largeur : **60cm**
Profondeur : 53cm
Hauteur : 60cm
Poids: 37kg
Alimentation : 220V
Puissance maxi:2400w

Pasta 2001/4:

Largeur : **76.5cm**
Profondeur : 53cm
Hauteur : 60cm
Poids : 45kg
Alimentation : 220V
Puissance maxi : 3100W

SARL FICALIM
34 AVENUE DU GENERAL DE GAULLE
06340 DRAP

CONTACT@FICAL.FR
04 93 54 79 84