

KR 1/3

KT 1/3

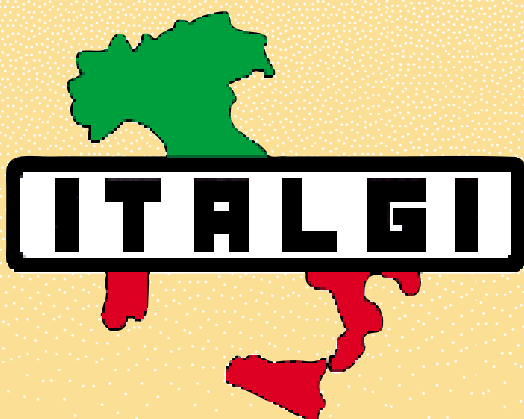
KT 1/6

KR 1/2

KR 1/1

BC

COP



Cuocipasta
Pasta cooker
Cuiseur pour pates
Pastakocher
Cocedores de pasta



I cuocipasta ITALGI sono la soluzione ideale per risolvere le difficoltà che la cucina italiana pone al ristorante.

Performances:

Da 230 a 700 porzioni di pasta/ora - Possibilità di cuocere diversi alimenti nello stesso tempo (pasta - riso - verdure - crostacei - ecc.) nel minor tempo possibile.

Igiene:

Acciaio utilizzato AISI 316 per il recipiente di cottura e AISI 304 per la carrozzeria. Piano di lavoro e vasca opportunamente stampati, con angoli ampiamente raggiati, per semplificare le operazioni di pulizia. Sistema di troppopieno a sfioratore per il mantenimento dell'acqua pulita. Carico e scarico dell'acqua incorporati.

Versatilità:

Un'ampia gamma di cestelli a fondo sagomato e foratura differenziata, permette di personalizzare i cuocipasta per qualsiasi esigenza.

Sicurezza:

I modelli a gas (metano/propano) sono dotati di dispositivo di sicurezza totale per ogni singola vasca. Per i modelli elettrici (220/380 trifase) è previsto un sistema salva resistenza con segnalatore luminoso.

Conformità:

CE per l'Europa, AGA-NSF per gli Stati Uniti d'America.

Risparmio:

Particolari materiale coibentanti e regolazioni delle potenze, consentono un'ottima economia di esercizio.



Pasta cookers manufactured by ITALGI s.r.l. are

the ideal solution for restaurant's pasta cooking.

From 230 to 700 portions of pasta/hr., with possibility to cook different food at the same and in the shortest time (pasta - rice - vegetables - etc.)

While bodywork is made of stainless steel, AISI 304, cooking container is in AISI 316. Worktop and basin suitably formed, with corners with a wide radius to simplify cleaning.

Overflow and skimming system to keep the water clean. Water loading and discharging are built in.

Versatility:

A broad range of baskets with a shaped bottom and differentiated holes makes it possible to customize the pasta cookers for any requirement.

Safety:

Gas (natural gas/propane) models are equipped with a total safety device for each single basin. For the electric models (220/380 three-phase) there is a resistor-saver system with a light signal.

Savings:

Special insulating materials and power adjustments allow extremely cost-effective running.

Conformity:

CE for Europe, AGA-NSF for the United States of America.



Les cuiseurs pour pâtes ITALGI sont la solution idéale aux difficultés que la cuisine italienne pose au restaurateur.

Performances:

de 230 à 700 portions de pâtes par heure - possibilité de cuire divers aliments en même temps (pâtes, riz, légumes, crustacés, etc..) dans le moins de temps possible.

Hygiène:

Acier utilisé: AISI 316 pour le bac de cuisson et AISI 304 pour la carrosserie. Plan de travail et bac estampés, avec angles à ample rayonnages pour simplifier les opérations de nettoyage. Dispositif de trop plein à éffeulement pour le maintien de l'eau propre. Remplissage et vidange de l'eau incorporés.

Possibilités d'utilisation:

Une vaste gamme de paniers à fond façonné et perforation différenciée permet de personnaliser les cuiseurs pour pâtes pour répondre à toutes les exigences.

Sécurité:

Les modèles à gaz (méthane/propane) sont équipés d'un dispositif de sécurité totale pour chaque bac. Les modèles électriques (220/380V triphasés) sont équipés d'un dispositif protège-résistance avec signal lumineux.

Conformité:

CE pour l'Europe, AGA-NSF pour les Etats Unis d'Amérique.

Economie:

Des matériaux isolants spéciaux et le réglage des puissances permettent d'obtenir une grande économie d'exercice.



Die Pastakoher ITALGI lösen jedes Problem, das in Restaurant-Küchen bestehen kann.

Leistung:

Von 230 bis 700 Portionen Pasta pro Stunde - gleichzeitiges Kochen von unterschiedlichen Nahrungsmitteln (Pasta - Reis - Gemüse - Krebsen - etc.) in kürzestmöglicher Zeit.

Hygiene:

Kochtöpfe aus AISI 316 und Aufbau aus AISI 304. Arbeitsfläche und Wanne formgestanzt, mit ausgeweiteten Winkeln für eine leichtere Reinigung.

Überlaufsystem mit Ablauf, damit das Wasser stets rein bleibt. Integrierter Wasserein- und Auslauf.

Vielseitigkeit:

Eine reichhaltige Produktpalette von Körben mit profiliertem Boden und differenzierter Lochung ermöglichen, den Pastakoher allen Forderungen anzupassen.

Sicherheit:

Die Gaskoher (Methan/Propan) sind mit Totalschutz für jede einzelne Wanne versehen, die Elektrokoher (220/380 Drehstrom) besitzen eine Widerstandssicherung mit Leuchtanzeige.

Konformität:

CE für Europ, AGA-NSF für USA.

Mod.	Dim. Ausmaße Med.	Potenza Power Puissance Leistung Potencia				Capacità vasca Basin capacity Contenance bac Wanninhalt Capacidad cuba		Peso Weight Poids Gewicht Peso	Voltaggio Voltage Voltage Spannung Voltaje
		cm.	Kcal/h	BTU/h	A	KW	lt.		
CP1GAS	43x90x85	11960	60000			45	11,9	57	220/380 - 3 - 50/60
CP2 GAS	80x90x85	23920	120000			45x2	11,9x2	99	220/380 - 3 - 50/60
CP3GAS	120x90x85	35880	180000			45x3	11,9x3	133	220/380 - 3 - 50/60
CP1EL	43x90x85			13	8,7	45	11,9	40	220/380 - 3 - 50/60
CP2EL	80x90x85			26	17,4	45x2	11,9x2	70	220/380 - 3 - 50/60
CP3EL	120x90x85			39	26,1	45x3	11,9x3	108	220/380 - 3 - 50/60

Wirtschaftlichkeit:

Besonderes Isoliermaterial und Leistungsregelung ermöglichen einen sparsamen Betrieb.



Los cocedores de pasta ITALGI son la solución ideal para resolver las dificultades que la cocina italiana presenta en los restaurantes.

Prestaciones:

de 230 a 700 porciones de pasta por hora - Posibilidad de cocer distintos alimentos al mismo tiempo (pasta - arroz - verduras - crustáceos - etc.) en el menor tiempo posible.

Higiene:

Acero utilizado AISI 316 para el recipiente de cocción y AISI 304 para la parte exterior. Mesa de trabajo y cuba estampados, con ángulos ampliamente radiados, para simplificar las operaciones de limpieza.

Sistema de "demasiado lleno" con rozamiento para el mantenimiento del agua limpia. Carga y descarga del agua incorporados.

Versatilitad:

Una amplia gama de cestas con fondo moldeado y perforaciones distintas, permite personalizar los cocedores de pasta para cualquier exigencia.

Seguridad:

Los modelos a gas (metano / propano) constan de dispositivos de seguridad total para cada cuba. Para los modelos eléctricos (220/230 trifásicos) existe un sistema salva resistencia con luz testigo.

Conformidad:

CE para Europa AGA-NSF para los Estados Unidos de América

Ahorro:

Los materiales especiales, aislados y las regulaciones de las potencias, permiten una óptima economía de servicio.

I dati di questo depliant sono soggetti a variazioni senza preavviso.
Data appearing in this brochure may be modified without prior warning.
Les renseignements de ce dépliant peuvent être changé sans préavis.
Alle in diesem Prospekt enthaltenen Angaben Können zu ieder Zeit und ohne jegliche Voranmeldung variiert werden.



ITALGI

Strada Statale S. Maria, 5/D
16042 CARASCO (GE) - ITALY
Tel. 0185.35.02.06 - Fax 0185.35.05.23
e-mail italgi@italgi.it web site: http://www.italgi.it