

Con la nuova macchina Pasta 2001 il primo piatto, in precedenza esclusiva dei ristoranti, può essere servito in ogni tipo di locale, dal bar alla pizzeria, dalla paninoteca al camion attrezzato, dal chiosco al pub.

Il nuovo prodotto, grazie a una tecnologia all'avanguardia consente di preparare in pochi minuti un eccellente primo senza emanare fumi e odori.



PASTA 2001/2

COME FUNZIONA

[clicca qui per vedere come funziona](#)

Quello di cui ha bisogno è semplicemente di un banco e di una presa elettrica. La macchina viene prodotta in due versioni: la più piccola, a due cestelli, per chi ha problemi di spazio, occupa solo 60 cm. di lunghezza; la più grande, a quattro cestelli, è consigliata per elevate produzioni, fino a 240 primi in un'ora.

STIMA s.r.l.
Via Prato, 23-25-27 - 51031 Agliana (PT) - Italy
Tel. 0574-718898 / 0574-751330
Fax. 0574-679176 - P.IVA 01749930978
Email: info@stimasrl.com

PASTA2001

La qualità, il prezzo, la lentezza del primo piatto realizzato con l'ausilio del microonde non vi soddisfa appieno?

Oggi esiste una soluzione, si tratta di Pasta 2001, la macchina che in soli 60 centimetri di spazio vi consente di preparare ben 240 primi piatti in una sola ora.

Non emana fumi e odori

La base del successo di Pasta 2001 è l'eccezionale qualità di primi piatti, riconosciuta dai migliori cuochi italiani.

CARATTERISTICHE PASTA2001

- E' dotato di quattro cestelli che permettono di cucinare contemporaneamente tre specialità di pasta.
- Un cestello può contenere fino a 500 gr. di pasta.
- Non emana alcun odore.
- E' completamente smontabile per facilitarne la pulizia.
- E' semplicissimo da usare grazie al suo pannello di controllo di immediato apprendimento.
- E' costruito interamente in acciaio inox.
- E' dotato di quattro vaschette per contenere i sughi. Dette vaschette vengono riscaldate da un apposito dispositivo.
- Può funzionare senza allacciarsi alla rete idrica.

Pasta 2001, totalmente automatica, consente notevoli risparmi di mano d'opera: si deve solo caricare il cestello e premere un tasto. È dotata inoltre di bagnomaria automatico che offre la possibilità di servire fino a quattro salse diverse.

PASTA 2001/4



COME FUNZIONA

[clicca qui per vedere come funziona](#)

CARATTERISTICHE TECNICHE

	PASTA 2001/2	PASTA 2001/4
LUNGHEZZA:	60cm	76.5cm
PROFONDITA'	53.5cm	53.5cm
ALTEZZA	60cm	60cm
TENSIONE:	220v	220v
POTENZA MAX:	2300w	2980w
PESO:	45kg	65kg

ALTRI PRODOTTI

Voglia di Pizza

Pizza Party

speedy chef