



*Primi
piatti*
in 1 minuto



VOGLIA DI PASTA

Stima
leader nel fast-food



qualità
tecnologia
garanzia

alla base
del nostro
successo

STIMA.srl

Via Prato, 23 - 51031 Agliana (Pistoia) Italy - Tel. +39 0574/751330 - Fax. +39 0574/679176
P.IVA 01749930978 - C.F. 046445790488 | www.stimasrl.com - info@stimasrl.com

I dati e i testi riportati su questo depliant sono forniti a titolo indicativo e non impegnativi per la STIMA srl, la quale potrà apportare in qualunque momento modifiche ai modelli descritti.



PASTA 2001

Voglia di Pasta

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

Oggi esiste una soluzione **Voglia di Pasta** la macchina che in soli

60 cm di spazio vi consente di preparare

240 primi piatti in una sola ora.



Voglia di Pasta / C4



Voglia di Pasta / C2

Come si usa

Si introduce la monodose di pasta in uno dei cestelli. Si preme il tasto corrispondente al tempo desiderato. Il cestello automaticamente scende e a tempo scaduto risale con la pasta già scolata.

La versione a due cestelli di Voglia di Pasta è pratica, economica e compatta. Ideale per chi ha esigenze di ingombro, senza rinunciare alla tecnologia S.T.I.M.A. e alla elevata produzione di primi piatti.

penne spaghetti fusilli maccheroni

Con la nuova macchina Voglia di Pasta 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.

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 larghezza; la più grande, a quattro cestelli, è consigliata per elevate produzioni, fino a 240 primi in un'ora.

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

La particolarità del bagno maria di avere le fessure sulle vaschette fa sì che l'umidità generata dal bagno maria vada a reintegrare l'acqua contenuta nella salsa che inevitabilmente evapora a seguito del riscaldamento.



Con il bagno maria brevettato da Stima le salse non si seccano...

DATI TECNICI	C/2	C/4
Larghezza	60 cm.	76.5 cm.
Profondità	53 cm.	53 cm.
Altezza	60 cm.	60 cm.
Tensione	220 V *	220 V *
Potenza max.	2400 W	3100 W
Peso	37 Kg.	45 Kg

* versione 380 V+N+T opzionale



Pannello di controllo

La macchina è dotata di sistemi di controllo avanzati con microprocessore.

La funzione economy/turbo consente un notevole risparmio energetico.

La tecnologia al servizio della qualità.



Utilissimo cestello ideale per la cottura di pasta di semola cruda.

* opzionale

Caratteristiche Voglia di Pasta

• Grazie alla funzione turbo economy e al cestello maxi (opzionale) la macchina si presta perfettamente sia per il rinvenimento di pasta precotta sia alla cottura di pasta normale

• È dotato di quattro cestelli che permettono di cucinare contemporaneamente quattro specialità di pasta.

• Un cestello può contenere fino a 500 gr. di pasta.

• È dotato di sistema di aspirazione dei vapori brevettato.

• Non emana alcun odore.

• È completamente smontabile per facilitarne la pulizia.

• È semplicissimo da usare grazie al suo pannello di controllo di immediato apprendimento.

• È costruito interamente in acciaio inox.

• È dotato di quattro vaschette per contenere i sughi riscaldati da un apposito dispositivo.

• Può funzionare senza allacciarsi alla rete idrica.

PASTA 2001