

AUTOMATYCZNE
BEZWENTYLACYJNE
GOTOWANIE
MAKARONU





**PASTACHEF:
MAKARON W TWOIM BARZE, BEZ POTRZEBY INSTALACJI OKAPU!**

PASTACHEF jest kompaktowym urządzeniem do gotowania każdego rodzaju makaronu (suchego, świeżego, mrożonego).

Urządzenie wyposażone jest w system skraplania pary wodnej, dzięki czemu może być używane wszędzie, bez potrzeby instalacji systemów wentylacji.

Dzięki swoim kompaktowym wymiarom można go postawić na blacie w każdym barze.

Urządzenie jest w pełni automatyczne i nie wymaga uwagi od osoby obsługującej - gdy makaron jest gotowy serwowany jest automatycznie do przygotowanego wcześniej naczynia.



Posiada 2 kosze (do 500 g produktu w każdym), co pozwala na szybkie przygotowanie dużych porcji zawsze świeżego produktu.

PASTACHEF posiada wbudowany zbiornik na wodę o pojemności 10 litrów, co pozwala na używanie go bez stałego podłączenia do sieci wodociągowej.

W celu zapewnienia najwyższego poziomu higieny PASTACHEF posiada poliwęglanową kłapkę chroniącą produkt podczas gotowania, a wszystkie części mające kontakt z żywnością są łatwe do demontażu i umycia.

Podczas gotowania makaronu kosze są podnoszone i opuszczane co 20 sekund, co zapobiega przyklejaniu i sklejanemu się makaronu, a czas jest programowany za pomocą elektronicznego panelu sterowania. Dla każdego kosza można przygotować 4 różne programy, w zależności od wielkości porcji i rodzaju makaronu.

PASTACHEF DOSTĘPNY JEST W 3 WERSJACH:

PL6 Z 2 KOSZAMI I 2 PODGRZEWACZAMI DO SOSÓW (1/6 GN)

PL7 Z 2 KOSZAMI

PL8 Z 2 KOSZAMI I ZAWOREM SPUSTOWYM WODY (POZWALA NA BEZPOŚREDNIE SPUSZCZANIE WODY DO ODPLYWU) PODGRZEWACZ DO SOSÓW DOSTĘPNY JEST ODDZIELNIE W PRZYPADKU MODELI PL7 I PL8.



| MODEL | PL 6 | PL 7 | PL 8 |
|-----------------------------|--------------------|--------------------|-------------------------|
| Szer. x Gł. x Wys. | 670 x 470 x 550 mm | 570 x 470 x 550 mm | 570 x 470 x 550 mm |
| Zasilanie | 230 V | 230 V | 230 V |
| Moc/Moc grzałki | 2,85 kW/2,5 kW* | 2,6 kW/2,5 kW* | 2,6kW/2,5 kW* |
| Pojemność zbiornika na wodę | 10 litrów | 10 litrów | 10 litrów + zawór wodny |
| Ilość produktu | 2 x 500 gr | 2 x 500 gr | 2 x 500 gr |

*dostępne inne opcje mocy na zamówienie.

PRIMULATOR

- ŁÓDŹ**
ul. Lodowa 128,
93-232 Łódź
Tel: 42 676 04 74
primulator@primulator.pl
- WARSZAWA**
ul. Warszawska 82,
05-092 Łomianki
Tel: 22 498 33 11/22
primulatorwawa@primulator.pl
- POZNAŃ**
ul. Zofii Sokolnickiej 1,
60-465 Poznań
Tel: 61 839 22 06/07
primulatorpoznan@primulator.pl
- KRAKÓW**
ul. Pociuszka 11,
31-408 Kraków
Tel: 510 215 511
primulatorkrakow@primulator.pl
- GDYNIA**
ul. Hutnicza 42,
81-061 Gdynia
Tel: 501 611 531
primulatorgdynia@primulator.pl

PRODUCENT ZASTRZEGA PRAWO DO ZMIANY DANYCH TECHNICZNYCH BEZ POWIADOMIENIA. WSZYSTKIE ZDJĘCIA PRODUKTÓW PRZYKŁADOWE. PRIMULATOR SP. Z O.O. NIE ODPOWIADA ZA BŁĘDY W DRUKU ORAZ SKŁADZIE NINIEJSZEGO KATALOGU.

