

PASTAPOINT® SERIE 6000

Pastapoint / Pastapoint / Pastapoint / Pastapoint



it La nuova isola per la cottura e la preparazione di primi piatti pratica, veloce e funzionale. Pastapoint è composta da 2 cestelli indipendenti, con 5 tempi di cottura: 4 preimpostati o programmabili su richiesta, il quinto da gestire liberamente a vostra scelta. La macchina è munita di una vasca principale e di una secondaria. Quest'ultima, con una capacità pari a 6 litri di acqua calda ad una temperatura di 80°, rimbocca automaticamente la vasca principale di cottura, mantenendo i livelli di acqua e temperatura sempre ottimali. Il sistema evita tempi morti d'esercizio. Il caricamento della vasca principale e secondaria può essere gestito sia con funzione manuale che automatica collegandola alla rete idrica, così come lo svuotamento completo di entrambe le vasche e della girante della pompa. Quando la pasta viene inserita nel cestello è possibile scegliere il programma desiderato. A questo punto il cestello si immerge nell'acqua, a fine cottura sale, scola la pasta e la ribalta nel piatto automaticamente. Un cestello può anche contenere due porzioni di pasta corta pronta da condire. "Pasta Point" non necessita di cappa aspirante e non emette vapori esterni. "Pasta Point" è stata progettata e costruita con un'estetica armoniosa in ogni sua componente che le permette di essere inserita in qualsiasi contesto. Tutta la postazione è elettrica. Non c'è gas a dispersione.

		PASTAPOINT	BAGNOMARIA
tensione	☑	V. 220	V. 220
fasi	☑	1 + N	1 + N
frequenza	☑	Hz. 50	Hz. 50
potenza assorbita	☑	Kw. 3	Kw. 1
larghezza	↔	cm. 58	cm. 39
profondità	↗	cm. 57	cm. 63
altezza	↑	cm. 81	cm. 49

uk

The new isle for the baking and the preparation of first courses, practical, quick and functional.

Pastapoint: It is composed from 2 independent small baskets, with 5 baking times: 4 pre set or programmable on request, the fifth to manage freely on your choice. The machine is equipped with a main basin and of a secondary one. This last one, with a capacity equal to 6 liters of hot water to a temperature of 80°, tucks up the baking main basin, maintaining the water and temperature levels always optimum. The system avoids the exercise idle time. The main basin loading can be managed both with manual function and automatic connecting it to the water supply net, so as the complete emptying of both the basins and of the pump impeller.

When the pastry is inserted in the little basket it is possible to choose the desired program. At this point the little basket plunges in the water, at the baking end increases, strain pastry and reverse it in the plate automatically. A little basket can also contain two portions of short pasta ready to dress. "Pasta Point" doesn't need of suction hood and doesn't emit external vapors. "Pasta Point" has been designed and manufactured with a harmonious aesthetic in every component that allows it to be inserted in any context. All place is electric. There isn't dispersion gas.

fr

La nouvelle île pour la cuisson et la préparation de premiers plats pratique, rapide et fonctionnelle.

Pastapoint est composée de 2 paniers indépendants, avec 5 temps de cuisson: 4 prédéfinis ou programmables sur demande, le cinquième à gérer librement à votre choix. La machine est dotée d'une cuve principale et d'une secondaire. Celle dernière-ci, avec une capacité égale à 6 litres d'eau chaude à une température de 80°, remplit automatiquement la cuve principale de cuisson, en tenant les niveaux d'eau et température toujours optimaux. Le système évite des temps morts d'exercice. Le chargement de la cuve principale et secondaire peut être géré soit avec fonction manuelle soit automatique en la branchant au réseau hydrique, ainsi que le vidage complet des deux cuves et de la roue à ailettes de la pompe. Quand la pâte est insérée dans le panier c'est possible de choisir le programme désiré. À ce point-ci le panier se plonge dans l'eau, à fin cuisson il monte, égoutte la pâte et la renverse dans le plateau automatiquement. Un panier peut aussi contenir deux portions de pâtes courtes prêtes à assaisonner. "Pasta Point" ne nécessite pas de manteau aspirant et n'émet pas de vapeurs externes. "Pasta Point" a été projetée et construite avec une esthétique harmonieuse dans chaque composante qui lui permet d'être insérée en tout contexte. Toute l'installation est électrique. Il n'y a pas de gaz à dispersion.

de

Eine neue Insel zum Kochen und Zubereiten von Nudeln- und Pasta-Gerichten: praktisch, schnell und funktionell.

Pastapoint besteht aus 2 unabhängigen Körben, mit 5 Kochzeitprogrammen: 4 vorprogrammiert nach Wunsch, das fünfte Programm kann nach persönlicher Wahl frei bedient werden. Die Maschine ist mit einem Haupt- und Zusatzbehälter ausgestattet. Der Zusatzbehälter hat ein Fassungsvermögen von 6 l., das Warmwasser erreicht eine Temperatur von 80° und fließt automatisch in den Kochhauptbehälter; dabei bleiben das Wasserniveau und die Temperatur immer optimal. Dank dieses Systems werden tote Betriebszeiten vermieden. Das Befüllen der Haupt- und Zusatzbehälter kann sowohl von Hand als auch automatisch gesteuert werden, indem diese ans Wassernetz angeschlossen werden; das Gleiche gilt für die komplette Entleerung der beiden Behälter und den Pumpenflügel. Nach dem Einführen der Nudeln in den Korb kann das gewünschte Programm gewählt werden. An dieser Stelle taucht der Korb ins Wasser ein und fährt nach beendetem Kochvorgang hoch, schreckt die Nudeln ab und serviert sie in einer senkrechten Kippbewegung automatisch auf den Teller. Ein Korb kann außerdem zwei Pastaportionen aufnehmen, die mit der Soße vermengt werden. "Pasta Point" erfordert keine Abzugshaube und lässt keine Dämpfe nach Außen ab. Bei dem Entwurf und der Herstellung von "Pasta Point" wurde auf ein harmonisches Aussehen von jedem Bestandteil geachtet, um ein leichtes Anpassen der Insel an jede Umgebung möglich zu machen. Der gesamte Komplex ist elektrisch. Kein Gasentweichen in die Luft.

es

La nueva isla para la cocción y la preparación de primer platos práctica, veloz y funcional.

Pastapoint está compuesta por 2 cestas independientes, con 5 tiempos de cocción: 4 preimpostados o programables sobre solicitud, el quinto de administrar libremente a vuestra elección. La máquina está provista de una tina principal y de una secundaria. Esta última, con una capacidad igual a 6 litros de agua caliente a una temperatura de 80°, va llenando automáticamente la tina principal de cocción, manteniendo los niveles de agua y de temperatura siempre optimales. El sistema evita tiempos muertos de ejercicio. La carga de la tina principal y secundaria se puede administrar sea con función manual que automática conectándola a la red hídrica tal como el vaciamiento completo de ambas las tinas y del rotor de la bomba. Cuando la pasta está insertada en la cesta es posible elegir el programa deseado. A este punto la cesta se hunde en el agua, a final de cocción sube, escurre la pasta y la hecha en el plato automáticamente. Una cesta también puede contener dos porciones de pasta corta lista para sazonar. "Pasta Point" no necesita de capa aspirante y no emite vapores externos. "Pasta Point" ha sido planeada y construida con una estética armoniosa en cada una de sus componentes cosa que le permite de que se ponga en cualquier contexto. Toda la postación es eléctrica. No hay gas a dispersión.