

Cuocipasta 4.0 | Friggitrice 4.0



FIELDS OF IDEAS
GERMAN PAVILION
EXPO MILANO 2015

PARTNER
DER ARGE
DEUTSCHER PAVILLON

* Il set di cestelli non è incluso nella fornitura.



UN NUOVO MEMBRO DELLA FAMIGLIA VARITHEK®! CUOCIPASTA E FRIGGITRICE IN UN UNICO APPARECCHIO

Volete offrire ai vostri ospiti una pasta cucinata alla perfezione e gustosi piatti fritti? Con il nuovo membro della famiglia varithek® siete perfettamente attrezzati. Il modulo spicca per i brevi tempi di riscaldamento e reazione. È perfetto come apparecchiatura da tavolo o da inserimento nelle nostre postazioni Frontcooking acs. Grazie alla sua profondità di soli 620 mm, l'apparecchio si può disporre senza alcun problema su qualsiasi piano di lavoro disponibile sul mercato. Il suo peso contenuto di soli 19 kg ne facilita il trasporto – anytime, anywhere. L'impiego di un pannello multistrato SWISS-PLY (anima di alluminio, distribuzione del calore fino a 10 volte maggiore rispetto al tradizionale acciaio inox) nel fondo della vasca assicura il risparmio energetico. La temperatura si può impostare con precisione mediante un comando digitale. Grazie alla sonda termica integrata, la temperatura si può impostare con una precisione di +/- 1 °C. La regolazione elettronica intelligente consente l'adeguamento preciso del fabbisogno energetico all'applicazione. L'apparecchio è realizzato con l'igienico acciaio inox ed ha una superficie facile da pulire. La vasca

di acciaio inox saldata senza giunture (GN 1/1, profondità 120 mm) con il fondo multistrato integrato SWISS-PLY saldato a laser (acciaio inox-alluminio-acciaio inox), viene riscaldata dall'esterno e dispone di un rubinetto di scarico di sicurezza. Equipaggiabile con max. 6 cestelli per cuocere la pasta e friggere. Completo di sistema Rieber di digitalizzazione e organizzazione °CHECK, garantisce un processo sicuro, trasparente e rintracciabile. Grazie all'equipaggiamento di serie con codice QR e numero di serie, si può chiaramente assegnare e identificare l'apparecchio e si possono organizzare i processi. Il codice QR consente inoltre l'archiviazione di dati specifici del prodotto, come ad esempio istruzioni per l'uso e ricette. Per consentire il rilevamento automatico della temperatura del fluido (ad es. acqua, olio) si può equipaggiare l'apparecchio con un sensore °CHECK. Chiedeteci informazioni. Questo apparecchio è sempre la scelta giusta, sia per preparare pasta fresca che per friggere croccanti vivande. Buon Appetito!



Pannello multistrato SWISS-PLY



Comando digitale



Tensione di alimentazione 400 V



Rubinetto di scarico di sicurezza

DATI TECNICI

Materiale	Acciaio inox
Dimensioni esterne (lunghezza x larghezza x altezza)	620 x 400 x 220 mm
Volume/Capacità di riempimento	ca. 8 – 10 l
Range termico	da +20 °C a +190 °C
Peso	19 kg
Grado di protezione	IP X4
Potenza elettrica allacciata	4,5 kW
Tensione nominale	3 N AC 400 V 50/60 Hz

Cod. art.

Cuocipasta 4.0 | Friggitrice 4.0
Con sensore °CHECK

91 10 01 05
su richiesta