

PASTAKOCHER SERIE EVO 700

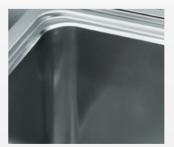
Die Pastakocher aus der Serie EVO 700 garantieren höchste Produktivität und eine bemerkenswerte Wärmeleistung.

Die Geräte sind vielseitig und leistungsstark dank "Energy Control" bei den Gasmodellen und dem Infrarotheizsystem bei elektrischen Modellen sowie der "Energiesparkontrolle" für das bedarfsgerechte Auffüllen des Beckens mit Heißwasser.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Kochbecken aus Chromnickel-Molybdänstahl 1.4401 für höchste Beständigkeit gegen Korrosion, mit unsichtbaren Schweißnähten
- elektromagnetischer Sensor verhindert Betrieb ohne Wasser
- System zum Selbst-Abschöpfen (bei kontinuierlicher Befüllung mit Wasser)
- großer Abfluss mit Schwimmventil für schnelles Entleeren des Beckens
- automatisches Korb-Hebesystem (optional)











Überlaufbereich mit Abfluss



Gasmodelle

- einzeln steuerbare, hocheffiziente Brenner mit Flammenwächter unterhalb des Beckenbodens (einer je Becken)
- Piezozündung
- · kein elektrischer Anschluss erforderlich

Elektromodelle

- "Energiekontrolle" für präzise Stromregulierung erlaubt die Anpassung des Strombedarfs an tatsächliche Anforderungen
- · Infrarot-Heizsystem unterhalb des Beckenbodens
- vier Kochstufen für einfacheren Gebrauch und gleichzeitig optimalen Stromverbrauch

automatisches Korb-Hebesystem

Das programmierbare automatische Korb-Hebesystem garantiert die Wiederholung des Kochzyklus, damit die gleiche, hohe Qualität der Speisen jedes Mal aufgrund des automatisierten Kochvorgangs sichergestellt wird.

- bis zu neun Kochzeiten per Digitalsteuerung speicherbar, jeder Heber kann separat bedient werden
- einfache Bedienung: Korbheben wird durch einfachen Knopfdruck ausgeführt, nötigenfalls auch manuell möglich
- 200 mm breit mit zwei Edelstahl-Korbaufhängungen, an denen Körbe GN 1/2 befestigt werden können
- kann an jeder Seite des Pastakochers oder an beiden Seiten des Pastakochers angebracht werden, um bis zu vier einzelne, quadratische Portionskörbe zu heben

