



mod. PL6

**PASTA AL BAR**

**SENZA CAPPA D'ASPIRAZIONE**

**PASTA**  
*chef*

*ideale per* BAR PUB FAST FOOD CHIOSCHI

mod. PL7

PASTA  
chef



- Serbatoio per l'acqua (e possibilità di collegare a rete)
- Water reservoir (or connection possibility to the water supply)
- Réservoir pour l'eau (et possibilité de se connecter au réseau)
- Depósito para el agua (y posibilidad de conectarse a la red)
- Wasserbehälter (mit Vorbereitung zum Anschluß an das Wassernetz)

- Sino a 4 porzioni per volta
- Up to 4 portions at a time
- Jusqu'à 4 portions à la fois
- Hasta cuatro porciones por vez
- Bis zu jeweils 4 Portionen

- Protezione in polycarbonato per la massima igiene
- Protection cover in polycarbonate for maximum hygiene
- Protection en poly carbonate pour l'hygiène maximum
- Protección de polycarbonato para una higiene máxima
- Polycarbonat-Klappe für größte Sauberkeit



- Possibilità di scaldasughi separatoo a 2 o 3 vaschette
- Possibility for a separate sauce warmer with 2 or 3 basins
- Possibilité de Réchauffe-sauce séparé de 2 ou 3 cuvettes
- Posibilidad de Calentador de salsa separado de 2 o 3 cubetas
- Möglichkeit eines getrennten Soßenwärmers mit 2 oder 3 Wannen

**PASTACHEF** la cuocipasta da banco per preparare piatti di pasta buoni come fatti in casa senza bisogno di una cucina né di cappa di aspirazione. **PASTACHEF** è idonea per qualunque tipo di pasta: secca, fresca o surgelata. Gli ampi cestelli, ciascuno dei quali può contenere una porzione doppia, consentono una elevata produttività e il comodo scaldasughi incorporato permette di avere i condimenti sempre pronti alla giusta temperatura. Per la massima igiene e facilità di pulizia, tutte le parti a contatto con gli alimenti si estraggono in un attimo. Due i modelli: **PL6**, con scaldasughi incorporato e **PL7** senza scaldasughi. Lo scaldasughi può essere fornito separatamente.

**PASTACHEF** is the counter-top pasta cooker for preparing exquisite Italian pasta without the need of a kitchen or of a hood. **PASTACHEF** is suitable for all kinds of pasta: dry, fresh or frozen. The ample baskets, each of which can contain a double portion, allow for a high rate of productivity and the convenient built-in sauce heater makes sure that the sauce is always ready and at the right temperature. For ease of cleaning and maximum hygiene all parts in contact with food are quick to remove. Two models: **PL6** with sauce heater incorporated and **PL7** without sauce heater. The Sauceheater can be supplied separately.

**PASTACHEF** est le cuisinier de pâtes pour comptoir pour préparer d'excellents plats de pâtes à l'italienne sans avoir besoin d'une cuisine ni d'une hotte d'aspiration. **PASTACHEF** est idéal pour tout type de pâtes: sèches, fraîches ou surgelées. Les grands paniers, dont chacun d'entre eux peut contenir une portion double, permettent une productivité élevée et le chauffe-sauces pratique incorporé permet d'avoir les condiments toujours prêts à la bonne température. Pour l'hygiène et la facilité de nettoyage maximums: toutes les parties en contact avec les aliments sont extractibles en un instant. Les modèles sont au nombre de deux: **PL6** avec chauffe-sauces incorporé et **PL7** sans chauffe-sauces. Le Chauffe-sauces peut être fourni séparément.

**PASTACHEF** es el cocedor de pasta de mostrador, que permite preparar óptimos platos de pasta a la italiana sin necesidad de cocina ni de campana de extracción. **PASTACHEF** es adecuada par todo tipo de pasta: seca, fresca o congelada. Los amplios cestos, cada uno de los puede contener una porción doble, garantizan una elevada productividad y el cómodo calentador de salsas incorporado permite contar con condimentos siempre listos a la temperatura adecuada. A fin de garantizar máxima higiene y facilidad de limpieza, todas las piezas destinadas a entrar en contacto con los alimentos pueden ser extraídas en un momento. Dos modelos: **PL6** con calientasalsas incorporado y **PL7** sin calientasalsas. El calientasalsas puede ser suministrado por separado.

**PASTACHEF** ist Pastakocher für die Theke zur Zubereitung ausgezeichneter italienischer Pastagerichte, ohne daß weder eine Küche noch eine Dampfzughaube nötig sind. **PASTACHEF** eignet sich für jede Art von Pasta: getrocknete, frische oder tiefgefrorene. Die großen Körbe, von denen jeder eine Doppelportion aufnehmen kann, erlauben hohe Produktivität und der eingebaute, praktische Soßenwärmer hält stets Soßen mit der richtigen Temperatur bereit. Für maximale Hygiene und müheloses Säubern: alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, können schnell herausgezogen werden. Zwei Modelle lieferbar: **PL6** mit eingebautem Soßenwärmer und **PL7** ohne Soßenwärmer. Der Soßenwärmer kann separat geliefert werden.

#### Dati tecnici:

**Controllo:** elettronico con comandi da tastiera.  
**Alimentazione acqua:** tramite serbatoio incorporato da 4,5 lt con predisposizione collegamento a rete.  
**Controllo livello acqua:** automatico.  
**Riscaldamento acqua:** 2500 W.  
**Eliminazione vapore:** con ventola di ricircolo.  
**Tensione di alimentazione:** 230 V. Altre tensioni a richiesta.

#### Technical Data:

**Control:** electronic with keyboard commands  
**Water feed:** by means of a 4.5 lt. incorporated tank predisposed for attaching to the water main.  
**Water-level control:** automatic.  
**Water heater:** 2500 W.  
**Elimination of steam:** with recycling fan.  
**Mains voltage:** 230 V, other voltages available on request.

#### Donnée technique:

**Contrôle:** électronique avec commandes du clavier.  
**Alimentation eau:** par réservoir incorporé de 4,5 l avec prédisposition connexion au réseau.  
**Contrôle niveau eau:** automatique.  
**Chauffage eau:** 2500 W.  
**Élimination vapeur:** avec ventilateur de recirculation.  
**Tension d'alimentation:** 230 V, autres tensions sur demande.

#### Datos técnicos:

**Control:** electrónico con mandos desde teclado.  
**Alimentación del agua:** mediante depósito incorporado de 4,5 l con predisposición para conexión a la red.  
**Control nivel del agua:** automático.  
**Calentamiento del agua:** 2500 W.  
**Eliminación del vapor:** con ventilador de recirculación.  
**Tensión de alimentación:** 230 V, otras tensiones bajo pedido.

#### Technische Daten:

**Bedienung:** elektronisch, Steuerungsbefehle erfolgen über die Tastatur.  
**Wasserversorgung:** durch eingebauten 4,5 l Wasserbehälter, Anschluss an das Versorgungsnetz vorgesehen.  
**Wasserstandskontrolle:** automatisch.  
**Wassererhitzer:** 2500 W.  
**Dampfabzug:** mittels Umwälzgebläse.  
**Speisespannung:** 230 V, auf Anfrage auch andere Spannungen möglich.

**MODELLO PL6:**  
**Riscaldamento salse:** tramite piastra da 200 W  
**Dimensioni:**  
larghezza 65,5 cm  
profondità 47 cm  
altezza 55 cm  
peso 29 kg  
**Potenza complessiva:** 3 Kw  
**MODELLO PL7:**  
**Dimensioni:**  
larghezza 56 cm  
profondità 47 cm  
altezza 55 cm  
peso 25 kg  
**Potenza complessiva:** 2,8 Kw

**MODEL PL6:**  
**Sauce heating:** by means of 200 W plate.  
**Dimensions:**  
length 65.5 cm  
depth 47 cm  
height 55 cm  
weight 29 kg  
**Overall power:** 3 Kw  
**MODEL PL7:**  
**Dimensions:**  
length 56 cm  
depth 47 cm  
height 55 cm  
weight 25 kg  
**Overall power:** 2,8 Kw

**MODELE PL6:**  
**Chauffage sauces:** par plaque de 200 W  
**Dimensions:**  
largeur 65,5 cm  
profondeur 47 cm  
hauteur 55 cm  
poids 29 kg  
**Puissance générale:** 3 KW  
**MODELE PL7:**  
**Dimensions:**  
largeur 56 cm  
profondeur 47 cm  
hauteur 55 cm  
poids 25 kg  
**Puissance générale:** 2,8 Kw

**MODELO PL6:**  
**Calentamiento salsas:** mediante placa de 200 W.  
**Dimensiones:**  
anchura 65,5 cm  
profundidad 47 cm  
altura 55 cm  
Peso 29 kg  
**Potencia total:** 3 kW  
**MODELO PL7:**  
**Dimensiones:**  
anchura 56 cm  
profundidad 47 cm  
altura 55 cm  
peso 25 kg  
**Potencia total:** 2,8 Kw

**MODELL PL6:**  
**Soßen erwärmen:** mittels Heizplatte 200 W  
**Abmessungen:**  
Breite 65,5 cm  
Tiefe 47 cm  
Höhe 55 cm  
Gewicht 29 kg  
**Gesamtleistung:** 3 kW  
**MODELL PL7:**  
**Abmessungen:**  
Breite 56 cm  
Tiefe 47 cm  
Höhe 55 cm  
Gewicht 25 kg  
**Gesamtleistung:** 2,8 Kw



viale delle Nazioni, 101 - 41100 Modena Italy

tel +39 059 315146 - fax +39 059 3160787 - www.eurochef.eu - email: eurochef@eurochef.eu

CHIOSCHI

FAST FOOD

PUB

BAR

ideale per



*ideale per* BAR PUB FAST FOOD CHIOSCHI

**PASTA  
PRONTA**

**PASTA IN 1 MINUTO  
SENZA CAPPA D'ASPIRAZIONE**

# PASTA PRONTA



## 4 CESTELLI INDIPENDENTI

**PASTA PRONTA** è la cuocipasta da banco per preparare al bar piatti di pasta con la qualità del ristorante senza bisogno di una cucina né di cappa di aspirazione e con il minimo ingombro.

**PASTA PRONTA**, particolarmente idonea per la pasta precotta surgelata che si prepara in 1 minuto. Ha 4 cestelli a sollevamento automatico che consentono un'elevata produttività. Il comodo scaldasughi incorporato permette di avere 4 diversi tipi di condimenti sempre pronti alla giusta temperatura. Per la massima igiene e facilità di pulizia tutte le parti a contatto con gli alimenti si estraggono in un attimo.

## 4 INDEPENDENT BASKETS

**PASTA PRONTA** is the counter-top pasta cooker for preparing exquisite Italian pasta with "restaurant quality" without the need of a kitchen or of a hood and with a minimum space.

**PASTA PRONTA**, particularly suitable for pre-cooked frozen pasta, ready in 1 minute. Its 4 baskets, automatically lift, allow for a high rate of productivity. The convenient built-in sauce heater makes sure that the four different kind of sauces are always ready at the right temperature. For ease of cleaning and maximum hygiene all parts in contact with food are quick to remove.

## 4 PANIER INDÉPENDANTS

**PASTA PRONTA** est le cuiseur de pâte a comptoir pour préparer d'excellentes plats de pâtes avec la qualité du restaurant sans besoin d'une cuisine ni d'une hotte d'aspiration et avec le minimum d'encombrement.

**PASTA PRONTA**, particulièrement indiqué pour les pâtes précuites surgelées qui se préparent en 1 minute. La machine à 4 paniers a soulèvement automatique qui permet une productivité élevée. Le chauffe-sauce pratique incorporé permet d'avoir 4 différents types de condiments toujours prêts à la bonne température. Pour l'hygiène et la facilité de nettoyage maximum toutes les parties en contact avec les aliments sont extractible en un instant.

## 4 CESTAS INDEPENDIENTES

**PASTA PRONTA** es el cocedor de pasta de mostrador, que permite preparar óptimos platos de pasta a la italiana como en un restaurante, y sin necesidad de cocina ni de campana extractora y ocupando mínimo espacio.

**PASTA PRONTA**, particularmente idónea para la pasta precocida congelada que se prepara en 1 minuto. La máquina está dotada de 4 cestas independientes con subida automática que garantizan una elevada productividad. El cómodo calentador de salsas incorporado permite contar con condimentos siempre listos a la temperatura adecuada. Al fin de garantizar máxima higiene y facilidad de limpieza, todas las piezas destinadas a entrar en contacto con los alimentos pueden ser extraídas en un momento.

## 4 UNABHÄNGIGE KÖRBE

**PASTA PRONTA** Nudelkocher – Theke-Modell, mit dem Sie in Ihrem Café Nudelgerichte mit Restaurantqualität zubereiten können, ohne dass Sie eine Küche, eine Abzugshaube oder viel Platz benötigen.

**PASTA PRONTA**, besonders geeignet für vorgekochte, tiefgefrorene Pasta, die in 1 Minute fertig ist. Die 4 Körbchen mit automatischer Aushebevorrichtung ermöglichen das Abkochen großer Mengen. Dank dem praktischen, eingebauten Saucenwärmer haben Sie immer 4 verschiedene Saucen servierbereit. Alle Teile, die direkt mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, lassen sich leicht herausnehmen, so dass sie einfach zu säubern und voll hygienisch sind.

### Dati tecnici:

**Controllo:** elettronico con comandi da tastiera  
**Alimentazione acqua:** automatico con collegamento diretto a rete  
**Bacinella acqua:** 20 l asportabile e con valvola di scarico  
**Controllo livello acqua:** automatico  
**Riscaldamento acqua:** 3,2/3,5 Kw  
**Potenza complessiva:** 3,4/4 Kw

**Doppia aspirazione per condensare il vapore**

**Dimensioni:**  
larghezza 69 cm  
profondità 51 cm  
altezza 63 cm  
peso kg 39

### Technical Data:

**Control:** electronic with keyboard commands  
**Water feed:** automatic with attaching to the water main  
**Water tank:** 20 l removable and complete of discharge valve  
**Water level control:** automatic  
**Water heater:** 3,2/3,5 Kw  
**Overall power:** 3,4/4 Kw

**Two blowers for vapour condensing**

**Dimensions:**  
length 69 cm  
depth 51 cm  
height 63 cm  
weight: kg 39

### Donnée technique:

**Contrôle:** électronique avec commandes du clavier  
**Alimentation eau:** automatique avec connexion à réseau hydrique  
**Bassin eau:** 20 l asportable et avec valvule de décharge  
**Contrôle niveau eau:** automatique  
**Chauffage eau:** 3,2/3,5 Kw  
**Puissance générale:** 3,4/4 Kw

**Double aspiration du vapeur**

**Dimensions:**  
largeur 69 cm  
profondeur 51 cm  
hauteur 63 cm  
poids: Kg 39

### Datos técnicos:

**Control:** electrónico con mandos desde teclado  
**Alimentación del agua:** automatico con conexión a la red del agua  
**Cubeta del agua:** de 20 litros desmontable con desagüe  
**Control nivel del agua:** automático  
**Calentamiento del agua:** 3,2/3,5 Kw  
**Potencia total:** 3,4/4 Kw

**Eliminación del vapor: con doble ventilador de recirculación**

**Dimensiones:**  
anchura 69 cm  
profundidad 51 cm  
altura 63 cm  
peso kg 39

### Technische Daten:

**Bedienung:** elektronisch, Steuerungsbefehle erfolgen über die Tastatur  
**Wasserversorgung:** automatisch, Anschluss direkt an das Wassernetz  
**Wasserschale:** 20 l, herausnehmbar mit Ablassventil  
**Wasserstandskontrolle:** automatisch  
**Wassererhitzer:** 3,2/3,5 Kw  
**Gesamtleistung:** 3,4/4 Kw

**Absaugung: doppelt zwecks Dampfkondensation**

**Abmessungen:**  
breite 69 cm  
tiefe 51 cm  
höhe 63 cm  
gewicht 39 kg



viale delle Nazioni, 101 - 41100 Modena Italy

tel +39 059 315146 - fax +39 059 3160787 - www.eurochef.eu - email: eurochef@eurochef.eu

FAST FOOD

PUB

BAR

ideale per

CHIOSCHI