

# Caratteristiche tecniche

## PastaMia

PASTA STATION **AUTOMATICA**  
A 2 CESTELLI A ELEVAZIONE  
AUTOMATICA CON  
ROVESCIAMENTO INDIPENDENTE.

### DIMENSIONI

> L 73 x P 47 x H 52 cm

### PESO NETTO

> Kg 45

### ALIMENTAZIONE

> Volt 230, Hz 50

### POTENZA TOTALE

> Watt 3.130

### VASCA DI COTTURA

> 12 litri di acqua

### SERBATOIO SUSSIDIARIO

> 5 litri di acqua pre-riscaldata

### SISTEMA ANTICALCARE

> termico

### CESTELLI PASTA

> n° 2, indipendenti

### CASSETTO CONDIMENTI

> con 3 bacinelle gastronorm 1/6 GN  
(117 x 108 mm)

### CAPPA ASPIRANTE

> a condensazione dei vapori

## Pasta J.

PASTA STATION SEMI  
AUTOMATICA CON 4 CESTELLI  
A ELEVAZIONE MANUALE E  
ROVESCIAMENTO INDIPENDENTE.

### DIMENSIONI

> L 52 x P 36 x H 59 cm

### PESO NETTO

> Kg 21

### ALIMENTAZIONE

> Volt 230, Hz 50-60

### POTENZA TOTALE

> Watt 3.200

### VASCA DI COTTURA

> min. 8/max 10 litri di acqua

### CESTELLI PASTA

> n° 4, indipendenti

### CAPPA ASPIRANTE

> a condensazione dei vapori

# PastaMia

La pasta station per bar



# Pasta, che passione. Primi piatti in 1 minuto.

# PastaMia, la pasta station per il bar.

Con PastaMia, qualsiasi tipo di locale, anche il bar, è in grado di preparare in modo semplice, veloce e automatico irresistibili e gustosi piatti di pasta.

PastaMia è infatti, una food machine che riunisce in poco spazio un cuoci pasta automatico con due cestelli, la cappa di aspirazione per i vapori e il pratico cassetto dei condimenti.

Così puoi preparare appetitosi piatti di pasta in appena **1 minuto, senza bisogno della cucina.**

## 3 semplici operazioni



### 1 carica

Versa la pasta nei cestelli ribaltabili e lasciali immergere nell'acqua calda. Periodicamente oscilleranno per smuovere l'amido dalla pasta.



### 2 seleziona

Scegli i tempi di cottura della pasta: da 30 secondi a 16 minuti. A fine cottura ogni cestello, riemerge dall'acqua, scola la pasta cotta e la rovescia nel piatto.



### 3 servi

Arricchisci la pasta con i condimenti più gustosi e servi.

Un menu sempre nuovo per il tuo locale.

# PastaMia



## La qualità della trattoria alla velocità del bar

- ▶ **Giusti tempi di cottura**  
programmazione individuale dei cestelli, da 30 secondi a 16 minuti.
- ▶ **Temperatura dell'acqua costante**  
sistema di pre-riscaldamento dell'acqua di rabbocco.
- ▶ **Autonomia di lavoro**  
non ha bisogno di collegarsi all'acqua della rete.

## I consumi con la crescita più rapida

- ▶ **Perfetta per il bar**  
è automatica e di poco ingombro.
- ▶ **Servizio rapido**  
meno di 1 minuto per servire un eccellente piatto di pasta precotta.
- ▶ **Semplici operazioni**  
non necessita di personale qualificato.

## Pasta J. il modello per entrare nel mondo PastaMia.

- ▶ **Piccola ma dalle grandi capacità**  
misura solo 52x36x59 cm.
- ▶ **Cuoce fino a 4 porzioni di pasta**  
grazie ai 4 pratici cestelli manuali.
- ▶ **Semplice da usare**  
non necessita di personale qualificato.

