

### FR Relevage automatique de paniers

- Top supérieur embouti (15/10 mm).
- 2 bras de relevage en acier inox.
- Positionnement droite ou gauche, voire un de chaque côté (version 4 paniers).
- 9 programmes au choix "mémorisables" ou manuel.
- Degré de protection à l'eau IPX4.
- Réalisation en acier inox AISI 304, 2 pieds inox réglables (150/200 mm).

### NL Automatische opheffing van de manden

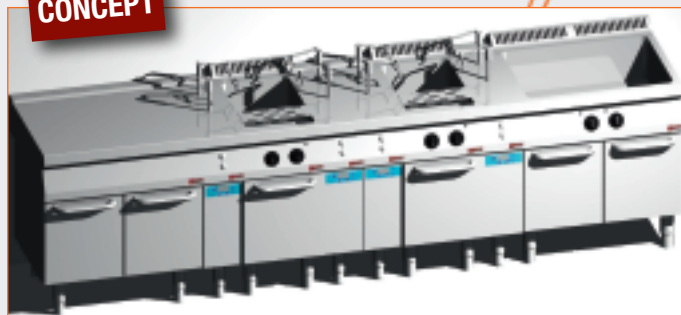
- Diepgetrokken boventop (15/10 mm).
- 2 hefarmen in R.V.S..
- Mogelijkheid om links of rechts te plaatsent, of één langs elke kant (versie 4 manden).
- 9 programma's naar keuze "opgeslagen" of manueel.
- Waterbeschermingsgraad IPX4.
- Vervaardigd in R.V.S. AISI 304, 2 regelbare R.V.S. poten (150/200 mm).

### DE Automatischer Heber für Körbe

- Obere Fläche tiefgezogen (15/10 mm).
- 2 Hebelarme aus Edelstahl.
- Möglichkeit zur Befestigung rechts oder links, einen auf jeder Seite (Version 4 Körbe).
- 9 Programme zur Wahl "speicherbar" oder manuell.
- Wassergeschützt IPX4.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, 2 regulierbare Füße aus Edelstahl (150/200 mm).



PASTA CONCEPT



## ADVANTAGE

FR Vous souhaitez diversifier votre menu avec des succulentes pâtes. Pouvoir les servir rapidement et toujours parfaites « al dente », voici pour vous le module de relevage automatique Diamond, grâce à ces 9 programmes au choix, vous pourrez servir des pâtes de toutes variétés et en « simultané ». Plus besoin de personnel en plus, votre équipe reste la même. PASTA CONCEPT une productivité très élevée et de surcroît une rentabilité très rapide.

NL U wilt een menu met succulente pasta. Snel opdienen en altijd perfect "al dente", hier is voor de module automatische lift Diamond, dank zij de 9 programma's om uit te kiezen, kunt u een verschillende pasta's opdienen en "gelijktijdig". Geen behoefte aan personeel meer, uw team blijft hetzelfde. PASTA CONCEPT een zeer hoge productiviteit en daarnaast een zeer snelle rentabiliteit.

DE Sie möchten Ihre Speisekarte mit köstlichen Nudeln abwechslungsreich gestalten. Um sie schnell und immer perfekt "al dente" servieren zu können, hier ist das automatische Hebemodul Diamond für Sie, dank dieser 9 Programme Ihrer Wahl können Sie Pasta aller Art und "gleichzeitig" servieren. Sie benötigen kein zusätzliches Personal, Ihr Team bleibt gleich. PASTA CONCEPT bietet eine sehr hohe Produktivität und eine sehr schnelle Rentabilität.



### E17/RP7-N

mm : 200x700(730)xh850

kW : 0,2

230/1N 50-60Hz

Module relevage automatique de paniers (double)

Module automatische opheffing van de manden (dubbel)

Modul automatischer Heber für Körbe (doppelt)



### A17/SM-16-2

- Structure pour 2 paniers A17/ST-2x 1/6 - module E17/RP7-N
- Structuur 2 manden A17/ST-2x 1/6 - module E17/RP7-N
- Struktur 2 Körbe A17/ST-2x 1/6-MOD.E17/RP7-N

### A17/ST-2X22

mm : 220x170xh265

- Set 2 paniers cuiseurs 24,5lit., 2 poignées (2x GN 1/2)
- Set 2 kookmanden 24,5 lit., 2 handvaten (2x GN 1/2)
- Set 2 Kochkörbe 24,5Liter, 2 Griffe (2x GN 1/2)



### A17/ST-2X16

mm : 105x105xh265

- Set 2 paniers, cuiseur 24,5 LT (2x GN 1/6)
- Set 2 manden, koker 24,5LT (2xGN 1/6)
- Set 2 Körbe, Kocher 24,5LT (2xGN 1/6)

