

### FR Relevage automatique des paniers

- Top supérieur embouti (20/10 mm).
- 3 bras de relevage en acier inox.
- Positionnement droite ou gauche, voire un de chaque côté (version 6 paniers).
- 9 programmes au choix "mémorisables" ou manuel.
- Degré de protection à l'eau IPX5.
- Réalisation en acier inox AISI 304, 2 pieds inox réglables (150-200 mm).

### NL Automatische opheffing van de manden

- Diepgetrokken TOP (20/10 mm).
- 3 hefarmen in R.V.S.
- Mogelijkheid om links of rechts te plaatsen, of één langs elke kant (versie 6 manden)
- 9 programma's naar keuze "op te slagen" of manueel.
- Waterbeschermingsgraad IPX5.
- Vervaardigd in R.V.S. AISI 304, 2 regelbare R.V.S. poten (150-200 mm).

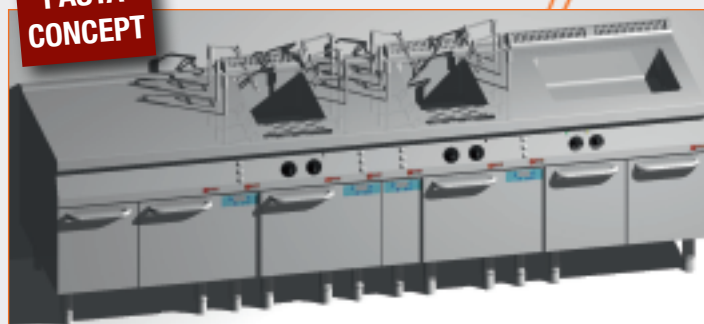
### DE Automatischer Heber für Körbe

- Obere Fläche gestanzt (15/10 mm).
- 3 Hebelarme aus Edelstahl.
- Möglichkeit zur Befestigung rechts oder links, einen auf jeder Seite (6Version 4 Körbe).
- 9 Programme zur Wahl "speicherbar" oder manuell.
- Wassergeschützt IPX4.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, 2 regulierbare Füße aus Edelstahl (150/200 mm).

TOP  
20/10



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 « simultanée ». 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 wollen ein Menü mit Top-Pasta, schnell zubereitet, immer perfekt "al dente" Mit diesem lift von Diamond können Sie mit Hilfe 9 verschiedener Programme verschiedene Pastasorten gleichzeitig zubereiten. Kein personeller Mehraufwand nötig, Ihr Team bleibt das gleiche. PASTA CONCEPT sehr produktiv, dadurch sehr produktiv



E22/RP9-N

4 547,00 EUR

mm : 200x900xh850/920

kW : 0,2

230/1N 50-60Hz

FR Module relevage automatique de paniers (triple)

NL Module automatische opheffing van de manden (drievoud)

DE Modul automatischer Heber für Körbe (dreifach)



A22/SM-16-2

261,00 EUR

FR Structure pour 2 paniers A22/ST-2X16 - module E22/RP9-N

NL Structuur 2 manden A22/ST-2X16 - module E22/RP9-N

DE Struktur 2 Körbe A22/ST-2X16 - Modul E22/RP9-N

A22/ST-3X13

426,00 EUR

mm : 275x150xh210

FR Set 3 paniers 40 Lt (3x GN 1/3) pour cuiseur à pâtes

NL Set 3 korven 40 Lt (3x GN 1/3) voor pastakoker

DE Set 3 Körbe 40 Lt (3x GN 1/3) für Nudelkocher



A22/ST-2X16

394,00 EUR

mm : 130x130xh215

FR Set 2 paniers cuiseur 40 Lt (2x GN 1/6)

NL Set 2 korven koker 40 Lt (2x GN 1/6)

DE Set 2 Körbe Kocher 40 Lt (2x GN 1/6)

