

PASTA STATION

Con Pasta station, la nuova proposta della gamma BeOut, la preparazione dei primi piatti è semplice e veloce. Anche all'aperto.

Una postazione unica dotata di tutto il necessario per la cottura e la preparazione dei primi: un cuocipasta, un bagnomaria con tre bacinelle per mantenere caldi diversi tipi di sughi e una piastra a induzione dove spadellare più pietanze contemporaneamente. Nella parte inferiore invece quattro cassetti refrigerati per conservare i cibi freschi.

Le dimensioni contenute, solo 130x80x90 cm, rendono questa unità molto pratica consentendo facili spostamenti. È inoltre possibile montare un vetro paraspunti frontale per un'igiene ottimale e maggiore sicurezza durante l'utilizzo.



Bagnomaria

Bagnomaria con 3 bacinelle GN 1/6 per il mantenimento caldo dei cibi. La **trasmissione del calore è rapida e uniforme** grazie alle resistenze corazzate a fondo vasca.



Cuocipasta

Cuocipasta da 17 litri con **carico e rabbocco automatici** dell'acqua. Vasca stampata in acciaio inox AISI 316 con spessore 15/10.



Piano a induzione

Piano in vetro temprato di 6 mm con tecnologia a bobina circolare per una **cottura rapida** e un' **elevata resa energetica**. Dotato di sensori di protezione per evitare il surriscaldamento delle parti elettroniche.



Base refrigerata

Base refrigerata dotata di **4 cassette** per la **conservazione dei cibi**. Temperatura di esercizio: +2/+10 °C.



Elemento su ruote

Modulo dotato di ruote con freno per un **facile spostamento** e un **posizionamento sicuro** durante il servizio.