

Pastaland
PASSION

LA PASSIONE DELLA PASTA...
OVUNQUE

The passion for pasta ...everywhere



TECHFOOD[®]
IDEE NUOVE PER LA RISTORAZIONE

L'APPETITO VIEN...

Appetite comes with ...tasting!



GUSTANDO!





Cuocipasta di ultima generazione per la cottura/scongellamento di pasta e di salse monodose.

Il microprocessore controlla automaticamente 5 differenti tempi di cottura per ognuno dei 4 cestelli, la temperatura, il livello di acqua all'interno del bollitore ed infine l'abbattimento del vapore.

La macchina è in grado di colloquiare con l'operatore in 5 lingue differenti, gestisce in autodiagnosi alcuni parametri che possono personalizzare il processo secondo il tipo di pasta: secca, precotta, fresca, surgelata, verificando le porzioni erogate di pasta e/o di salse.

Possibile controllo a distanza del funzionamento con Modem GSM posto all'interno della macchina, fornendo i dati ad un computer per la gestione di più macchine insieme (optional). Questo aspetto consentirà la gestione in automatico dei servizi tecnici e del riordino delle materie prime.

Carico automatico dell'acqua, tramite collegamento alla rete idrica.

Immersione e sollevamento automatico dei cestelli.

Interruttore di sicurezza per pulizia vasca

Safety microswitch for tank cleaning

Interruttore di sicurezza per pulizia vasca

Safety microswitch for tank cleaning

Zona sgocciolamento protetta

Protected dripping section



Vasca raccolta totale acqua per svuotamento macchina

Collecting tank for complete machine emptying



Latest-generation of pasta cookers for the cooking/thawing of pasta and single-dose sauces.

The microprocessor automatically controls 5 cooking times for each of the 4 baskets, the temperature, the water level inside the boiler, and finally, steam drawdown.

The machine is able to dialogue with the operator in 5 different languages, it manages – in self-test – some parameters that can customize the process according to the type of pasta: dry, pre-cooked, fresh, quick-frozen, verifying the pasta and/or sauces portions supplied.

Remote control of functioning with a GSM Modem located inside the machine, providing data to a computer for the management of many machines at the same time. This shall enable the automatic management of technical services and the reorder of raw materials.

Automatic water loading, through a connection to the water distribution system.

Automatic submerging and lifting of baskets.



Ein Nudelkochgerät der neuesten Generation zum Kochen bzw. Auftauen von Nudeln und Saucen in Einzeldosis.

Der Mikroprozessor steuert automatisch 5 verschiedene Kochzeiten für jeden der 4 Kochkörbe, sowie die Temperatur, den Wasserstand im Kocher und auch den Dampfabbau.

Die Maschine enthält 5 verschiedene Bediensprachen und verwaltet durch eine automatische Diagnose einige Parameter, mit denen der Prozess je nach Art der Nudeln (trocken, vorgekocht, frisch, tiefgekühlt) personalisiert werden kann, und überprüft die ausgegebenen Portionen von Nudeln und/oder Saucen.

Fernbedienung über GSM-Modem, das in die Maschine eingebaut ist und die Daten an einen Computer sendet, damit mehrere Maschinen zusammen gesteuert werden können. Dieser Vorteil ermöglicht die automatische Verwaltung der technischen Dienste und die Nachbestellungen der Rohmaterialien.

Automatisches Nachfüllen des Wassers über einen Anschluss an das Wassernetz.

Automatisches Eintauchen und Anheben der Kochkörbe.



① Caricamento cestelli / Basket loading
Laden der Kochkörbe / Chargement des paniers
Carga de las cestas



② Gestione di 5 diversi tempi di cottura per singolo cestello
Management of different cooking times for each individual basket
Verwaltung von 5 verschiedenen Kochzeiten für jeden einzelnen Kochkorb
Gestion de 5 différents temps de cuisson pour chaque panier
Gestión de 5 tipos distintos de cocción para cada cesta



③ Immersione e sollevamento automatico dei cestelli
Automatic submerging and lifting of baskets / Automatisches Eintauchen und Anheben
der Kochkörbe / Immersion et soulèvement automatique des paniers
Inmersión y elevación de las cestas en automático



④ Facile smontaggio con vasca estraibile per pulizia
Easy to dismount, with removable tank for cleaning / Einfach für die Reinigung
auseinanderzubauen, mit herausnehmbarem Becken / Démontage facile avec cuve
amovible pour le lavage / Desmontaje fácil con cubeta extraíble para la limpieza



C'est un cuiseur à pâtes de dernière génération pour la cuisson/décongélation de pâtes et de sauces monodose.

Le microprocesseur contrôle automatiquement 5 différents temps de cuisson pour chacun des 4 paniers, la température, le niveau de l'eau dans le cuiseur et, enfin, l'élimination de la vapeur.

La machine est en mesure de dialoguer avec l'opérateur en 5 langues différentes, elle gère en autodiagnostic certains paramètres pouvant personnaliser le procédé suivant le type de pâte : sèche, précuite, surgelée, en vérifiant les portions distribuées de pâtes et/ou de sauces.

Contrôle distant du fonctionnement par Modem GSM situé dans la machine, en fournissant les données à un ordinateur pour la gestion simultanée de plusieurs machines. Cet aspect permettra de gérer en automatique les services techniques et la réorganisation des matières premières.

Chargement automatique de l'eau par raccordement au réseau hydrique.

Immersion et soulèvement automatique des paniers.



Cuecepasta de última generación para la cocción/descongelación de pasta y salsas individuales.

El microprocesador controla automáticamente 5 tiempos de cocción distintos para cada una de las 4 cestas, la temperatura, el nivel de agua dentro del hervidor y el abatimiento del vapor.

La máquina es capaz de comunicar con el operador en 5 idiomas distintos y gestiona en autodiagnóstico algunos parámetros que pueden personalizar el proceso en función del tipo de pasta: seca, precocida, fresca, congelada, comprobando las porciones suministradas de pasta o salsas.

Control del funcionamiento a distancia, mediante Modem GSM situado en el interior de la máquina, el cual facilita los datos a un ordenador permitiendo la gestión de varias máquinas al mismo tiempo. Esta característica permite la gestión en automático de los servicios técnicos y el pedido de las materias primas.

Carga automática del agua, mediante conexión a la red hídrica.

Inmersión y elevación automática de las cestas.

Gusto e qualità con Pastaland

I Mille Piatti di Pastaland Passion: Ovunque e per tutti i gusti!

*Taste and quality with Pastaland Passion...
are guaranteed!*

*The thousand dishes of Pastaland Passion:
Everywhere and for all tastes!*



3BAC GN 1/6 h 150 mm

*Pratico e compatto bagnomaria
Convenient and compact bain-marie
Praktisches und kompaktes Wasserbad
Bain-marie compact et pratique
Práctico y compacto bañomaria*



Ombrellone
personalizzabile
(optional)

*Customizable beach
umbrella (optional)*

Lavandino

Sink

Riserva acqua

Water reserve

Frigorifero/freezer

Fridge/freezer

Porta contenitori
take away

*Take away containers
holder*

Pattumiera

Dust bin



Pastaland Passion... ...sono assicurate!





Illuminazione
Light system


Piastra ad induzione
a 2 fuochi (optional)
Induction cooking plane
with 2 flames (optional)


Quadro elettrico
Electrical board


Frigorifero/freezer
Fridge/freezer

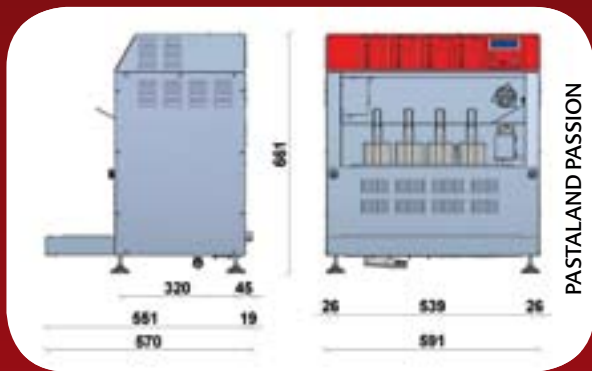
 Elegante quanto funzionale corner per la presentazione del "sistema" all'interno/esterno del locale, superfici perimetrali personalizzabili in materiale anti U.V. per esterno in quadricromia digitale e foto, provvisto di frigorifero o freezer, piano di lavoro inox, con ripiani basculanti inox dal lato operatore e cliente, tendina colorata in ABS classe REI (antincendio) a scelta (colori rosso o giallo standard). N° 4 ruote di cui 2 fisse e 2 pivotanti con freno, di dimensioni adeguate per il passaggio attraverso normali porte, illuminazione con n° 2 lampade (security) protette in metacrilato, il tutto a norme A.S.L. e da direttive del ministero della sanità, quadro elettrico generale e prese a norme di qualità e sicurezza nel rispetto delle direttive CEE.

 *Elegant and functional corner for the presentation of the "system" inside/outside the restaurant, customizable peripheral surfaces in anti- U.V. material for outdoors in digital four-colours process and photos, equipped with fridge or freezer, stainless steel work table, with stainless steel tilt shelves on the side of operator and customer, ABS coloured curtain class REI (fireproof), choice of colours (red or standard yellow). 4 wheels, 2 of which are fixed and 2 pivoting with brake, adequate dimensions for the passage through normal doors, lighting with 2 protected (security) methacrylate lamps, complying with the rules of the Local Health Company and the directives by the Health Ministry, main switchboard and sockets complying with quality and safety requirements, according to EEC directives.*

 *Eleganter und funktioneller Corner zur Präsentation des "Systems" innerhalb oder außerhalb des Lokals, Außenabmessungen abstimbar, aus UV-widerstandsfähigem Material für Außenbereiche in vier Digitalfarben mit Foto, ausgestattet mit Kühl- oder Gefrierschrank, Arbeitsfläche aus rostfreiem Stahl, mit Kippflächen aus rostfreiem Stahl auf der Seite der Kochkraft und des Kunden, farbiger Vorhang aus ABS der Klasse REI (feuerfest) in einer Farbe nach Wahl (Standardfarben rot oder gelb). 4 Räder, 2 davon feststehend und 2 drehende Räder mit Bremse, geeignete Abmessungen, um durch normale Türen zu passen, Beleuchtung mit 2 geschützten (Sicherheits-) Lampen aus Metacrylat, all dies gemäß A.S.L.-Vorschriften und Richtlinien des Gesundheitsministerium, Hauptschalttafel und Steckdosen nach den Qualitäts- und Sicherheitsrichtlinien und in Übereinstimmung mit den EU-Richtlinien.*

 *Coin élégant et tout aussi fonctionnel pour la présentation du "système" à l'intérieur/extérieur de la pièce, surfaces périmétrales personnalisables en matériau anti U.V. pour l'extérieur en quadrichromie numérique et photos, pourvu de frigo et de freezer, de plan de travail inox, avec des tablettes basculantes inox du côté opérateur et client, rideau coloré en ABS classe REI (anti-incendie) au choix (couleurs rouge ou jaune standard). N° 4 roues dont 2 fixes et 2 tournantes avec frein, de dimensions appropriées pour le passage à travers les portes normales, éclairage avec n° 2 lampes (security) protégées en méthacrylate, tout est conforme aux normes A.S.L. et aux directives du ministère de la santé, le cadre électrique général et les prises sont conformes aux consignes de qualité et de sécurité dans le respect de la directive CEE.*

 *Esquina elegante y funcional para la presentación del "sistema" dentro y fuera del local, superficies perimetrales personalizables de material anti U.V. para exterior, en quadricromía digital y foto, equipada con frigorífico o congelador, mesa de trabajo de acero inoxidable, con repisas basculantes de acero inoxidable por el lado operador y cliente, cortina de ABS en color, clase REI (antiincendio) a elección (colores rojo o amarillo estándar). 4 ruedas, de las cuales 2 fijas y 2 giratorias con freno de dimensiones adecuadas para pasar a través de puertas normales, iluminación con 2 lámparas (security) de metacrilato protegidas, todo según normas A.S.L. y directivas del ministerio de la sanidad, cuadro eléctrico general y tomas en cumplimiento de las normas de calidad y seguridad dictadas por las directivas CEE*



PASTALAND PASSION



CARATTERISTICHE TECNICHE

PASTALAND PASSION

Cuocipasta per la cottura/scongellamento di pasta precotta e di salse monodose. Controllo automatico di 5 differenti tempi di cottura per ognuno dei 4 cestelli.

Controllo a distanza del funzionamento con Modem GSM.

Carico automatico dell'acqua, tramite collegamento alla rete idrica. Immersione e sollevamento automatico dei cestelli.

● Dimensioni 591 mmx570x661 (altezza) ● Peso Kg 35, con imballo Kg 39 ● Volume 0,23 m³, con imballo 0,43 m³ ● Potenza Kw 3,680 ● Assorbimento max 16 A ● Tensione 230 Vac - 50/60 Hz

LAVANDINO

Interamente in acciaio inox, cassetto scorrevole a scomparsa di dimensioni GN 1/1 con bacinella lavandino di dimensioni GN 2/3 h 100 mm provvista di scarico e di due bacinelle GN 1/6 h100 mm. Funzionamento automatico e brevettato

● Dimensioni mm 378 x 604 chiuso 1044 aperto x 750 (altezza) ● Peso kg 28 peso con imballo kg 32 ● Volume 0,20 volume m³ con imballo 0,495 m³ ● Funzionamento elettrico a batteria ricaricabile senza manutenzione a 12 V/7Ah con pompa a 12 V e 2 taniche da 10 lt ciascuna

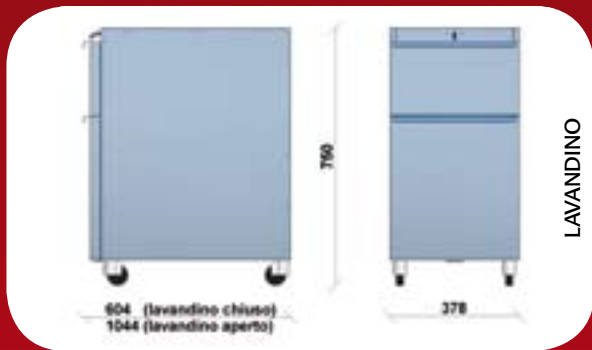
PORTER

Piccolo corner da lavoro interamente costruito in acciaio inox provvisto di n°4 ruote di cui 2 fisse e 2 pivotanti con bloccaruota.

Provvisto di frigorifero/freezer da 60 lt, di pattumiera a 2 scomparti e di ripiano in polietilene alimentare con raccolta liquido e briciole.

Sul ripiano di 920 mm x 645 mm di profondità' possono essere alloggiare: macchine, vetrinette, piani di cottura per la dimostrazione e/o la presentazione di prodotti in genere ed in particolare di alimenti.

● Dimensioni mm 920 chiuso/1255 aperto x 645 x 970 (altezza) ● Peso kg 64 con imballo 89 kg ● Volume 0,575 m³ con imballo 0,80 ● Impianto elettrico solo frigorifero Watts 150, alimentazione 230Vac - 50/60 Hz

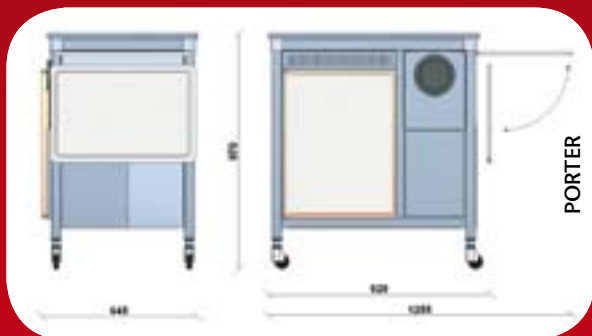


LAVANDINO

PASTAKIOSK

Elegante e funzionale corner per la cottura e presentazione di prodotti sia all'interno che all'esterno del locale, personalizzabile in materiale anti U.V. Provvisto di frigorifero o freezer fino a 110 lt., quadro elettrico e prese a norme CEE. Nel rispetto delle direttive del Ministero della Sanità e delle norme A.S.L.

● Dimensioni mm 1390 mensole chiuse 2088 mensole aperte x 884 x 2271 (altezza) ● Peso kg 96 con imballo kg 120 ● Volume 2,014 m³ con imballo 2,560 m³ ● Impianto elettrico compreso, assorbimento frigorifero Watts 150, alimentazione 230/380 Vac - 50/60 Hz



PORTER



TECHNICAL SPECIFICATIONS

PASTALAND PASSION

Pasta cookers for the cooking/thawing of pasta and single-dose sauces.

Automatically controls 5 cooking times for each of the 4 baskets.

Remote control of functioning with a GSM Modem.

Automatic water loading, through a connection to the water distribution system. Automatic submerging and lifting of baskets.

● Dimensions 591 mmx570x661 (height) ● Weight 35 Kg, with packaging 39 Kg ● Volume 0,23 m³, with packaging 0,43 m³ ● Power 3,680 Kw ● Maximum current absorption 16 A ● Voltage 230 Vac - 50/60 Hz

RETRACTABLE SINK

Entirely made of stainless steel, retractable sliding drawer, size GN 1/1 with size GN 2/3 h 100 mm sink basin equipped with drain and two basins, size GN 1/6 h100 mm.

Automatic and patented functioning.

● Size: mm 378 x 604 closed 1044 open x 750 (height) ● Weight kg 28 weight with pack kg 32 ● Volume 0.20 volume m³ with pack 0.495 m³ ● Electrical functioning with a 12 V/7Ah rechargeable battery with no maintenance and 2 tanks (10 lt each)



PASTAKIOSK

PASTAKIOSK

This elegant and efficient corner unit is ideal for cooking and presenting food both inside and outside your venue. It can be personalized with anti U.V. material and includes a fridge or freezer of up to 110 litres, and an EEC approved electrical panel and sockets. This machine complies with all Ministry of Health directives and A.S.L. normatives.

● Dimensions 1390 mm with drawers closed 2088 mm with drawers open x 884 x 2271 (height) ● Weight 96 kg with packaging 120 kg ● Volume 2,014 m³ with packaging 2,560 m³ ● Electrical system with fridge only 150 Watts, power supply 230/380 Vac - 50/60 Hz

PORTER

Small work corner entirely made of stainless steel, equipped with 4 wheels, 2 of which are fixed and 2 pivoting, with wheel block.

Equipped with a 60 lt fridge/freezer, 2-compartment dustbin and one top made of alimentary polyethylene, with liquid and crumbs collection.

The top, size 920 mm x 645 mm depth, can lodge machines, small counters, cook-tops for demonstrations and/or presentation of products in general, and foodstuffs in particular.

● Size mm 920 closed/1255 open x 645 x 970 (height) ● Weight kg 64, with pack 89 kg ● Volume 0.575 m³, with pack 0.80 ● Electrical installation - fridge only — 150 Watts, electrical supply 230Vac - 50/60 Hz

TECHFOOD®
IDEE NUOVE PER LA RISTORAZIONE

Castelnovo di Sotto (RE) Italy - Via Spallanzani, 8/c - tel. +39 0522 683747 (a R.A.)
e-mail: info@techfood.it - www.techfood.it - www.chocolatefondue.it - www.techfoodonline.it