


BANCHI ATTREZZATI PER LA COTTURA ED IL CONDIMENTO DELLA PASTA
WORKSTATIONS FOR COOKING AND DRESSING PASTA
ESTACIONES DE TRABAJO PARA COCINAR Y CONDIMENTAR LA PASTA
COMPTOIRS EQUIPES POUR CUISINER ET ASSAISONNER LES PATES
THEKEN ZUR GARUNG UND ZUBEREITUNG VON TEIGWARENGERICHTEN
BALCÕES EQUIPADOS PARA COZINHAR E TEMPERAR MASSAS

-  Zona refrigerata per sughi freddi
-  Refrigerated area for cold sauces
-  Zona enfriada para salsas frías
-  Zone refroidie pour sauces froides
-  Kühlbereich für kalte Soßen
-  Área refrigerada para molhos frios


-  Bagno maria per sughi caldi
-  Bain-marie for hot sauces
-  Bañomaria para salsas calientes
-  Bain-marie pour sauces chaudes
-  Wasserbad für heiße Soßen
-  Banho-maria para molhos quentes


-  Cuocipasta automatici a 4 cestelli temporizzati separatamente
-  Automatic pasta cookers with 4 baskets, each with its own timer
-  Cuecepasta automático con 4 cestas temporizadas por separado
-  Cuiseur à pâtes avec 4 paniers temporisés séparément
-  Automatischer Teigwarenkocher mit 4 Körben mit separater Zeitregulierung
-  Cozedores de massas automáticos com 4 cestos programados separadamente





-  Cassetti refrigerati
-  Refrigerated drawers
-  Cajones frigoríficos
-  Tiroirs frigo
-  Kühlladen
-  Gavetas refrigeradas


-  Piastre a induzione
-  Induction plates
-  Placas con inducción
-  Plaques à induction
-  Induktionsplatten
-  Cooktops por indução


 Tutti i banchi attrezzati possono essere corredati da una cappa autocondensante, singola o doppia, in acciaio inox AISI 304. Attraverso 3 zone di filtraggio (meccanico, di lavaggio, separatore di gocce) i fumi ed il vapore vengono catturati e trasformati in acqua di scarico. Non sono necessari collegamenti elettrici ed idraulici esterni.

 All cooking stations can be equipped with a self-condensing hood, single or double, in AISI 304 stainless steel. Through 3 zones of filtration (mechanical, washing, droplet separator) the fumes and steam are captured and transformed into water drain. No need for external electrical and hydraulic connections.


 Todas las estaciones pueden ser equipadas con una campana de autocondensación, simple o doble, en acero inoxidable AISI 304. A través de 3 zonas de filtración (mecánica, de lavado, separador de gotas) los humos y los vapores son capturados y transformados en agua de descarga. No hay necesidad de conexiones eléctricas e hidráulicas externas.


 Toutes les comptoirs peuvent être équipés d'une hotte de auto-condensation, simple ou double, en acier inox AISI 304. Grâce à 3 zones de filtration (mécanique, de lavage, séparateur de gouttes) les fumées et les vapeurs sont capturés et transformés en eau de drainage. Pas besoin de connexions électriques et hydrauliques externes.


 Alle Theken können mit einfachen oder doppelten selbstverdichtendem Dunstabzugshauben aus rostfreiem Stahl AISI 304 ausgestattet werden. Über 3 Filterbereiche (mechanisch, Gaswäsche, Tropfenabscheider) werden Rauch und Wasserdampf eingefangen und in abzuleitendes Wasser verwandelt. Keine äußeren Strom- oder Wasseranschlüsse notwendig.


 Todos os balcões equipados podem ser acompanhados por uma coifa auto condensante, única ou dupla, em aço inox AISI 304. Através de 3 zonas de filtragem (mecânica, de lavagem, separador de gotas) a fumaça e o vapor são capturados e transformados em água para descarga. Não são necessárias conexões elétricas e hidráulicas externas.





 Per l'impiego del banco attrezzato di fronte al pubblico è disponibile una vetrina frontale di protezione, provvista di mensola di appoggio.


 For the use of the cooking station in front of the audience, it is available a front glass of protection, provided with a support shelf.


 Para el uso en frente de la gente, es disponible una ventanilla frontal de protección, provista de reborde de apoyo.


 Pour l'utilisation du comptoir devant le public on peut l'équiper d'une vitrine de protection, munie d'une étagère de service.


 Für den Einsatz der Theke vor Publikum steht eine frontale Schutzvitrine mit Ablagefläche zur Verfügung.


 Em caso de uso do balcão equipado em local visível ao público, há à disposição uma vitrine frontal de proteção com uma prateleira de apoio.


 Nelle versioni senza frigo il banco attrezzato può essere montato su ruote e fornito di taniche estraibili per l'acqua, di elevata capacità, che garantiscono un'autonomia di diverse ore, senza necessità di connessioni idrauliche.

 In the versions without cold area, the cooking station can be mounted on wheels and provided with extractable tanks for water, of high capacity, which guarantee an autonomy of several hours, without the need for hydraulic connections.

 En las versiones sin frío, la estación de cocción puede ser montada sobre ruedas y provisto de tanques extraíbles para agua, de alta capacidad, que garantizan una autonomía de varias horas, sin la necesidad de conexiones hidráulicas.

 Dans les versions sans froid le comptoir peut être monté sur des roues et équipé de citernes amovibles pour l'eau, de grande capacité, ce qui garantit une autonomie de plusieurs heures, sans avoir besoin de raccords hydrauliques.

 Bei den Versionen ohne Kühlung kann die Theke auf Rädern montiert und mit abnehmbaren großen Wassertanks ausgestattet werden, die ohne Wasseranschluss eine Autonomie für mehrere Stunden garantieren.

 Nas versões sem refrigerador, o balcão pode ser montado sobre rodas e dotado de recipientes removíveis para água, de elevada capacidade, que garantem uma autonomia de várias horas, sem a necessidade de conexões hidráulicas.





RIGOLETTO










TOSCA



TRAVIATA

ITALGI srl
 Via Pontevecchio, 96
 16042 CARASCO (GE) ITALY
 Tel. (+39) - 0185-350206 Fax: (+39) - 0185-350523
 web site: <http://www.italgi.it> e-mail: italgi@italgi.it



							
RIGOLETTO	cm 131 x 80 x 95h	kW 7,2	4	15	---	---	---
TOSCA	cm 131 x 80 x 95h	kW 10,4	4	5	---	2	---
TRAVIATA	cm 161 x 80 x 95h	kW 11,4	8	15	---	---	---
TURANDOT	cm 161 x 80 x 95h	kW 14,6	8	5	---	2	---
OTELLO	cm 170 x 80 x 95h	kW 7,6	4	15	4	---	4
NABUCCO	cm 170 x 80 x 95h	kW 10,8	4	5	4	2	4
TROVATORE	cm 200 x 80 x 95h	kW 11,8	8	15	4	---	4
AIDA	cm 200 x 80 x 95h	kW 15	8	5	4	2	4



TURANDOT



OTELLO



NABUCCO



TROVATORE



AIDA