

PASTA PRONTA-Pastakocher – der Nudelkocher für die Theke bereitet im Bistro Nudelgerichte mit Restaurantqualität zu, ohne dass dazu eine Küche erforderlich ist!

PASTA PRONTA hat 4 automatisch angehobene Körbe, die eine hohe Produktionsmenge ermöglichen, und benötigt keine Dunstabzugshaube. Mit dem praktischen eingebauten Soßenwärmer sind 4 verschiedene Soßenarten stets auf der richtigen Temperatur servierbereit. Für eine maximale Hygiene und leichte Reinigung sind alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, leicht herausnehmbar.



Technische Daten	
Aufgabemenge	max. 2 Portionen je Korb
Wasserschale	20 ltr., herausnehmbar mit Ablassventil
Stromversorgung	220/240 V - 50/60 Hz
Heizleistung	3,2 Kw
Gesamt-Anschluss-	3,4 Kw
Abmessungen	69 x 51 x 63 (h) cm
Gewicht	39 kg



## Pastakocher vom Profi

# SELA



SELA-Teigwarengeräte GmbH  
Auf der Steige 40  
D-88326 Aulendorf

Telefon 0049-7525-1044  
Telefax 0049-7525-60603

E-Mail [info@sela-gmbh.de](mailto:info@sela-gmbh.de)  
Internet [www.sela-gmbh.de](http://www.sela-gmbh.de)

# SELA

DESCO-Pastakocher – ein „Muss“ für Restaurants, Caterer und Pastashops die Wert auf ein perfektes Ergebnis legen.



Pasta, Reis, Fleisch, Krebse, Gemüse und Kartoffeln müssen nicht mehr separat gekocht werden, sie kommen alle in die DESCO-PASTA-KOCHER, die sie nach einem einzigartigen System gemeinsam kochen.

Ein spezielles Heizsystem sorgt für die kontinuierliche Bewegung des Wassers, wodurch die verschiedenen Speisen den idealen Kochpunkt erreichen. Der Betrieb ist extrem sparsam durch die besondere Isolierung der Kochgefäße gegen Wärmeableitung.

Pastakocher und Anbauautomatik



Typ	Motor	Maße (BxTxH)
Anbauautomatik (mit 2 Hüben)	0,2 kW	15 x 70 x 90 cm
Anbauautomatik (mit 3 Hüben)	0,2 kW	15 x 70 x 90 cm

Als Standgerät: 2 Modelle in je 2 Varianten erhältlich!

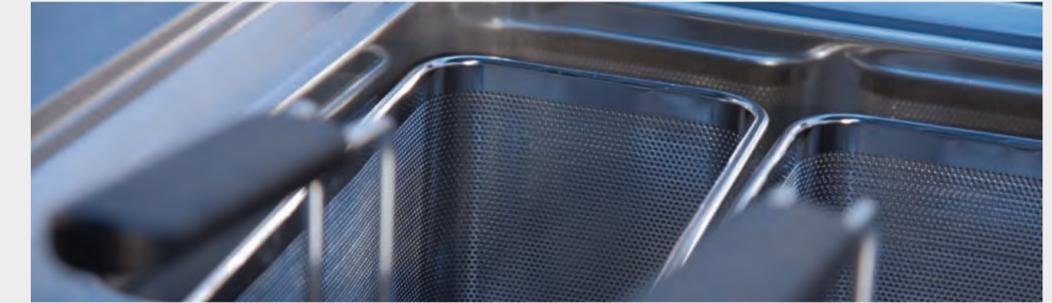
Typ	Inhalt	Maße (BxTxH)	Maße Becken (BxTxH)	Stromanschluss	Motor	Gewicht
7CPE1	26 ltr.	40 x 70 x 90 cm	30,8 x 33,6 x 30 cm	400 V	7,8 kW (Gas: 7,8 kW)	40 kg
7CPE2	2x 26 ltr.	80 x 70 x 90 cm	30,8 x 33,6 x 30 cm	400 V	15,6 kW (Gas: 15,6 kW)	60 kg
9CPE1	40 ltr	40 x 90 x 90 cm	30,8 x 50,8 x 30 cm	400 V	9,6 kW (Gas: 13,9 kW)	78 kg
9CPE2	2x 40 ltr.	80 x 90 x 90 cm	30,8 x 50,8 x 30 cm	400 V	19,2 kW (Gas: 27,8 kW)	142 kg

Passende Körbe in zahlreichen Varianten erhältlich!



Bain Marie – zum Warmhalten von Pasta oder Saucen

Typ	Maße (BxTxH)	Leistung	Gewicht
7BME1P	40 x 70 x 90 cm	2,5 kW, 230 V	43 kg
7BME2P	80 x 70 x 90 cm	5 kW, 400 V	65 kg
9BME1P	40 x 90 x 90 cm	2,5 kW, 230 V	53 kg
9BME2P	80 x 90 x 90 cm	5 kW, 400 V	75 kg



Als Tischgerät: 2 Modelle erhältlich!

Geeignet für Kleingastronomie, Bistro, etc... Mit praktischer Haltevorrichtung für Körbe zum abtropfen.

Körbe im Lieferumfang enthalten.

Typ	Inhalt	Maße (BxTxH)	Stromanschluss	Motor	Gewicht
CPE/B3	10 ltr.	30 x 50 x 29 cm	400 V 3N+T	3 kW	13 kg
CPE/B6	20 ltr.	65 x 60 x 29 cm	400 V 3N+T	6 kW	30 kg

