

# euroChef



## PASTA AL BAR SENZA CAPPA D'ASPIRAZIONE

PASTA AT THE BAR EVEN WITHOUT  
AN EXTRACTION HOOD

# PASTA chef



LA QUALITÀ DEL RISTORANTE SENZA BISOGNO DI UN CUOCO  
RESTAURANT QUALITY WITHOUT THE NEED FOR A COOK  
LA QUALITÉ DU RESTAURANT SANS AVOIR BESOIN D'UN CUISINIER  
LA CALIDAD DEL RESTAURANTE SIN NECESIDAD DE UN COCINERO  
QUALITÄT WIE IM RESTAURANT, ABER OHNE KOCH

BAR

PUB

PIZZERIE

CHIOSCHI

ROSTICCERIE

FAST FOOD

FIERE  
SAGRE

CENTRI  
COMMERCIALI

STABILIMENTI  
BALNEARI

STAZIONI DI  
SERVIZIO

# PASTA chef

## Mod. PL6

Con scaldasughi incorporato  
With a built-in  
sauce heater  
Avec chauffe-sauce  
incorporé  
Con calentador  
de salsas incorporado  
Mit eingebautem  
Soßenwärmer



## Scaldasughi separato

Mod. SC1 a 2 o 3 vaschette  
e mod. SC2 a 4 vaschette  
Separate sauce heater for mod. SC1  
with 2 or 3 bowls and mod. SC2 with 4 bowls  
Chauffe-sauce séparé mod. SC1  
à 2 ou 3 coupelles et mod. SC2 à 4 coupelles  
Calentador de salsas separado mod. SC1  
de 2 o 3 cubetas y mod. SC2 de 4 cubetas  
Getrennter Soßenwärmer Mod. SC1 mit 2 oder 3  
Wannen und Mod. SC2 mit 4 Wannen



## Mod. PL7

Senza scaldasughi  
Without the sauce  
heater  
Sans chauffe-sauce  
Sin calentador  
de salsas  
Ohne Soßenwärmer



## Mod. PL8

Senza scaldasughi  
e con valvola di scarico  
della vaschetta acqua  
Without sauce heater  
and with a discharge  
valve in the basin

Sans chauffe-sauce et avec un robinet d'évacuation dans le bac  
Sin calentador de salsas y con válvula de descarga de la cubeta del agua  
Ohne Soßenwärmer und mit Ablassventil am Wasserbehälter



**IT** PASTACHEF è la cuo-  
cipasta da banco che  
prepara piatti di qualità  
senza bisogno di cucina  
né di cappa di aspirazione.  
PASTACHEF è idonea per  
qualsunque tipo di pasta:  
secca, fresca o congelata.  
Ciascuno dei tre cestelli può  
contenere tre porzioni e lo  
scaldasughi, incorporato o  
separato, permette di avere  
i condimenti sempre pronti  
alla giusta temperatura.  
Tutte le parti a contatto con  
gli alimenti si estraggono  
in un attimo per la pulizia.  
Tre i modelli:  
PL6 con scaldasughi incor-  
porato.  
PL7 senza scaldasughi.  
PL8 come la PL7 ma con  
valvola di scarico nella va-  
schetta, in modo da potere  
cambiare l'acqua rapida-  
mente durante l'utilizzo.

**UK** PASTACHEF is a  
counter-top pastacooker  
for preparing exquisite  
Italian pasta without the  
need for a kitchen nor of a  
hood. PASTACHEF is suitable  
for all kinds of pasta: dry,  
fresh or frozen. Each basket  
can contain three portions,  
and the sauce heater that is  
either built-in or separate,  
ensures that the sauces are  
always ready at the right  
temperature. All the parts  
in contact with food are  
quickly removable and easy  
to clean.  
Three models:  
PL6 with built-in sauce he-  
ater.  
PL7 without sauce heater.  
PL8, like PL7 but with a di-  
scharge valve in the basin,  
so that water can be chan-  
ged quickly during use.

**FR** PASTACHEF est le cu-  
iseur à pâtes de com-  
ptoir qui prépare d'excel-  
lents plats à l'italienne  
sans nécessiter de cuisine  
ni de hotte d'aspiration.  
PASTACHEF est idéal pour  
tous les types de pâtes:  
sèches, fraîches ou sur-  
gelées. Chaque panier peut  
contenir trois portions et le  
chauffe-sauce, intégré ou  
séparé, permet d'avoir des  
condiments toujours prêts  
à la bonne température. To-  
utes les parties en contact  
avec les aliments s'extraient  
facilement pour le lavage.  
PASTACHEF est disponible  
en trois versions: PL6 avec  
chauffe-sauce incorporé.  
PL7 sans chauffe-sauce.  
PL8 est identique au modèle  
PL7 mais avec un robinet  
d'évacuation dans le bac  
qui permet de changer l'eau  
rapidement au cours de l'u-  
tilisation.

**ES** PASTACHEF es el co-  
cedor de pasta de so-  
bremesa que prepara platos  
de calidad sin necesidad  
de cocina ni de campana  
extractora. PASTACHEF es  
idóneo para cualquier tipo  
de pasta: seca, fresca o  
congelada. Cada uno de los  
cestos puede contener tres  
porciones y el calentador de  
salsas, incorporado o sepa-  
rado, permite tener salsas  
siempre listas a la tempe-  
ratura adecuada. Todas las  
partes en contacto con los  
alimentos se extraen fácil-  
mente para la limpieza.  
Tres son los modelos:  
PL6 con calentador de salsas  
incorporado.  
PL7 sin calentador de salsas.  
PL8 como el PL7 pero con  
válvula de descarga en la  
cubeta, de manera que se  
puede cambiar el agua rápi-  
damente durante el uso.

**DE** PASTACHEF ist der Nu-  
delkocher für die The-  
ke. Er bereitet erstklassige  
Gerichte, ohne dass hierfür  
eine Küche oder eine  
Abzugshaube erforderlich  
sind. PASTACHEF eignet sich  
für jede Art von Pasta, egal,  
ob getrocknet, frisch oder  
tiefgekühlt. Jeder Korb kann  
drei Portionen aufnehmen  
und der eingebaute oder sepa-  
rat verfügbare Soßenwärmer  
macht es möglich, die  
gewünschten Soßen stets mit  
der richtigen Temperatur ser-  
vierbereit zu haben. Sämtli-  
che mit den Lebensmitteln in  
Berührung kommenden Teile,  
können im Nu zur Reinigung  
entnommen werden. Es gibt  
drei Modelle: PL6 mit ein-  
gebautem Soßenwärmer.  
PL7 ohne Soßenwärmer.  
PL8 wie der PL7, aber mit  
Ablassventil am Wasser-  
behälter, um während der  
Benutzung schnell das Was-  
ser wechseln zu können.

### Dati tecnici - Technical data - Caractéristiques techniques - Datos técnicos - Technische Daten

	Mod. PL6	Mod. PL7-PL8	Mod. SC1	Mod. SC2
Tensione di alimentazione - Power Supply - Tension d'alimentation Tension de alimentación - Versorgungsspannung*	220-240 V 50-60 Hz	220-240 V 50-60 Hz	220-240 V 50-60 Hz	220-240 V 50-60 Hz
Potenza totale - Total power - Puissance totale Potencia eléctrica total - Gesamtleistung*	2,85 Kw	2,6 Kw	250 W	500 W
Potenza di riscaldamento - Heating power - Puissance chauffage - Potencia de calentamiento - Heizleistung*	2,5 Kw	2,5 Kw		
Dimensioni - Dimensions - Dimensions - Dimensiones - Abmessungen	55 cm 67 cm	55 cm 57 cm	16 cm 18 cm	18 cm 18 cm
Peso - Weight - Poids - Peso - Gewicht	29 Kg	26 Kg	4 Kg	6 Kg

\* Altre tensioni di alimentazione ed altre potenze sono disponibili su richiesta - Other supply voltages and power ranges are available on request - D'autres tensions d'alimentation et d'autres puissances sont disponibles sur demande - Otras tensiones de alimentación y otras potencias están disponibles bajo petición - Weitere Versorgungsspannungen und sonstige Leistungen sind auf Anfrage erhältlich.



**euroChef**

Eurochef srl - Viale delle Nazioni 101 - 41122 Modena - Italy  
Tel. +39059315146 - Fax +390593160787  
www.eurochef.eu eurochef@eurochef.eu