





## MACCHINA COTTURA AUTOMATICA PUREE E SALSE


PUREE AND SAUCE COOKER

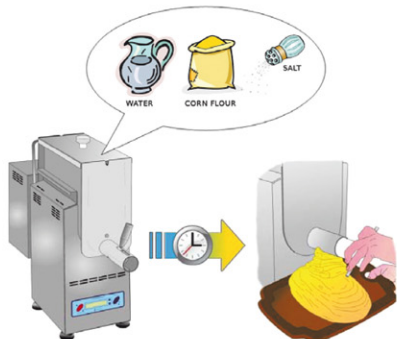
AUTOMATISCHE KOCHMASCHINE  
FÜR PÜREE UND SAUCEN

*Soluzioni Innovative per la Ristorazione*

 Purée matic è un utile ed innovativo sistema che consente di lavorare il puree (o la polenta e la marmellata) meccanicamente e di servirla sempre fluida e calda. Purée matic permette di cuocere e di mantenere il puree fluido in temperatura per 8/10 ore. Facilissima da usare e da pulire è rivolta a chiunque voglia ampliare il proprio menù senza fatica. Dotata di semplice e pratico distributore, può essere usata con qualsiasi tipo di farina per creare alternative sempre diverse. La macchina fa tutto da sé, non richiede manodopera specifica e non occupa personale di servizio. È una macchina semplice, di piccole dimensioni e adatta a qualsiasi cucina. Purée Matic universalizza il consumo di puree, crea una fantasiosa soluzione nei fast food o nei ristoranti offrendo porzioni di puree servite con condimenti tradizionali o dietetici. Purée matic è disponibile con un pannello di controllo elettronico multi lingue (inglese, francese, tedesco) che controlla tutte le fasi dalla cottura alla spillatura oppure con i controlli elettromeccanici azionabili dall'operatore.

 Purée matic is an useful new way of making Purée, sauces and jams automatically, serving them freshly made and piping hot. Purée cooks and keeps the product fresh, storing it at the right temperature for 8-10 hours. Extremely easy to use and clean, it is ideal for restaurants wishing to add a new, easy-to-make dish to the menu. Equipped with a handy dispenser, it can be used with any type of flour to make a variety of different recipes. The machine does everything by itself. It does not require any particular skills or a dedicated operator. This compact machine is ideal for any kitchen size. It is an imaginative solution for self-service and traditional restaurants as it can serve individual portions of hot, freshly made puree or sauce. A variety of traditional Italian specialties is now at your fingertips. Purée matic is equipped with manual controls or with a multilingual electronic control panel (English, French and German) that follows all the production stages, from cooking to serving.

 Purée matic ist ein nützliches und innovatives System, mit dem Püree (oder Polenta und Marmelade) mechanisch zubereitet und immer flüssig und frisch serviert werden kann. Mit der Püree-Matic kann Püree gekocht und 8/10 Stunden flüssig und warm gehalten werden. Äußerst unkompliziert in der Anwendung und Reinigung ist sie für all diejenigen geeignet, die ohne große Mühen ihr Menü erweitern wollen. Ausgestattet mit einfachem und praktischem Spender, kann sie mit jeder Mehlarart verwendet werden, damit stets neue Alternativen kreiert werden können. Die Maschine macht alles selbst, sie bedarf keiner speziellen Arbeitskraft und beschäftigt kein Dienstpersonal. Es handelt sich um eine einfache und kleine Maschine, die für jede Küche geeignet ist. Die Püree-Maschine begünstigt den Püree-Konsum und bietet eine fantasievolle Lösung in Fastfood-Restaurants und Gaststätten, da Einzelportionen frischer und warmer Püree möglich sind, die mit traditionellen Beigaben oder Diätahrungsmitteln serviert werden. Bestückt mit einer mehrsprachigen elektronischen Steuertafel (Englisch, Französisch, Deutsch), anhand derer alle Phasen vom Kochen bis zum Abzapfen einfach verfolgt werden können, oder mit elektromechanischen Steuerbefehlen, die vom Bediener betätigt werden.



Printed in Italy - Tipografia Sant'Erasmo, Ospedaletto

## SPECIFICHE TECNICHE MODELLI TECHNICAL SPECIFICATIONS

	Dimensioni <i>Dimesions</i>	Peso <i>Weight</i>	Alimentazione <i>Power</i>	Consumo <i>Wattage</i>	Produttività <i>Output</i>
<b>P.5</b>	21x65x59h cm	25 Kg	220V - 50Hz 115V - 60Hz	1,1 KW	<b>7 Kg</b>
<b>P.15</b>	25x70x66h cm	29 Kg	220V - 50Hz 115V - 60Hz	1,8 KW	<b>15 Kg</b>
<b>P.15 S</b>	25x87x66h cm	38 Kg	220V - 50Hz 115V - 60Hz	2,2 KW	<b>22 Kg</b>
<b>P.30</b>	25x95x66h cm	50 Kg	220V - 50Hz 115V - 60Hz	3,2 KW	<b>30 Kg</b>

## MODELLI SPECIALI SPECIAL MODELS

	Alim. / Consumi <i>Power / Wattage</i>	Produttività <i>Output</i>
<b>P.60</b>	380V - 5 KW	60 Kg
<b>P.100</b>	380V - 5 KW	100 Kg
<b>P.150</b>	380V - 5 KW	150 Kg

\*Disponibili vari voltaggi

**Cuoce senza operatore - Purée caldo e fluido per 8/10 ore - Anche per polenta, marmellate, passate, etc.**

	L	KG	GR	60'	90'	120'	150'	180'
P.5	5,5	1,5	55	60'	7	28		
P.15	12	3	120	90'	15	60		
P.30	24	6	240	120'	30	120		
P.60	48	12	480	150'	60	240		
P.100	80	20	800	180'	100	400		
P.150	120	30	1200	180'	150	600		

