



Un nuovo  
made in Italy  
nella ristorazione  
automatica  
e professionale



Patented - Made in Italy

## UN NUOVO MADE IN ITALY NELLA RISTORAZIONE AUTOMATICA E PROFESSIONALE

La pasta viene cotta sempre **"al dente"**, piatto dopo piatto. La cottura è modulabile attraverso un microprocessore. Il sapore della pasta è dato dai sali contenuti nella pasta, senza aggiunta alcuna di sale da cucina.

*Pasta is always perfectly "al dente", dish after dish. The flavour of the pasta comes from the salts naturally contained in the pasta itself, without the need of adding any cooking salt.*



Funziona dovunque, montata su ruote dotate di freni, è posizionabile in qualsiasi ambiente che sia dotato di energia elettrica, di acqua potabile da rete idrica e scarico in fogna bianca. Non emette intorno a sé né vapore né calore.

*No positioning restraints: built on wheels it can be placed and work anywhere.*

*The machine does not give out any heat or steam and for this reason it can be installed anywhere provided there is a water source, an electrical power point and a drain into which the water used to cook can be discarded after each cooking cycle.*



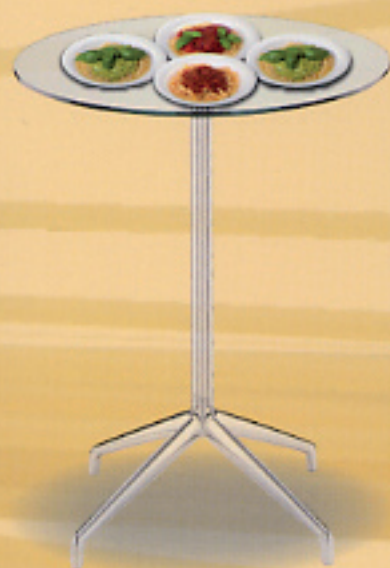
L'autonomia della macchina è di 300 porzioni orientativamente di 100 grammi cadauna.

La pulizia avviene in modo automatico con cicli di acqua a freddo ed a caldo programmabili attraverso il processore installato a bordo.

La macchina è equipaggiata di addolcitore per un corretto utilizzo dell'acqua potabile, dando così una duplice garanzia: ai meccanismi di bollitura l'assenza di residui calcarei, di odori e sapori sgradevoli ed alla pasta cotta la certezza di un'elevata qualità gustativa.

*Pastitaly can be preloaded with 300 portions of dry pasta, each measuring approximately 100 gr. Thanks to the processor installed within the appliance, cold and hot water self cleaning cycles can be programmed. The appliance is equipped with a water softener which guarantees the absence of limescales, bad odours and tastes thus ensuring a great pasta flavour.*

**PATENTED  
MADE IN ITALY**



Pastitaly è una macchina automatica rapida che è in grado di cuocere un piatto di pasta come spaghetti o penne in circa 150/180 secondi in modo perfetto e costantemente "al dente". La macchina può lavorare 24 ore su 24: basterà caricarla di pasta secca negli appositi contenitori e di piatti "usa e getta" negli appositi "magazzini" a prelievo automatico.

*Pastitaly is an automatic and fast cooking appliance which can cook perfectly and constantly "al dente" a portion of spaghetti or short pasta in 150/180 seconds. Pastitaly can work 24/7. All you need to do is load the dry pasta in the containers from which the pasta will be automatically selected once the order is placed.*



Pastitaly propone anche una versione per la ristorazione classica ed alberghiera, capace di cuocere contemporaneamente, sui due circuiti di cottura che compongono il modulo, due megaporzioni di pasta secca fino a ca. 500 grammi cadauna consentendo di soddisfare fino a 10 persone contemporaneamente.

Tra i due circuiti di cottura viene alloggiata una piastra ad induzione mettendo in grado lo chef di procedere alle operazioni successive di mantecatura od altre.

*Pastitaly also comes in a version specifically created in response to the hotel and restaurant catering needs. In this version, the appliance is capable of cooking up to two 500 gr portions of pasta contemporaneously, thus serving 10 people at a time. In addition to this, the appliance comes accessorised with an induction hob on which the chef can finalize the preparation of the pasta to his/her own specification.*