

RISTORAZIONE INNOVAZIONE AL SERVIZIO DELLO CHEF

Inoxpiù ha progettato una nuova generazione di cuocipasta intelligenti, caratterizzati da prestazioni singolari e dal sistema di risparmio Energilogic. I bollitori elettrici di Inoxpiù si contraddistinguono per la rapidità di messa in temperatura. Il display digitale, ergonomico e facile da pulire, permette di regolare anche di un solo grado la variazione di temperatura; include inoltre un timer per impostare i tempi di cottura e un pulsante che attiva il reintegro automatico dell'acqua evaporata. I cuocipasta di nuova concezione garantiscono

sempre cotture uniformi grazie alla stabilità di temperatura e alla velocità con la quale la temperatura impostata viene ripristinata persino dopo aver versato preparazioni congelate. Adatti anche per cotture a bassa temperatura e per la rigenerazione dei prodotti in sottovuoto, i bollitori sono disponibili in varie misure e con più combinazioni possibili per offrire l'assetto ideale. Inoxpiù, attiva nel settore della progettazione di cucine industriali da oltre vent'anni, produce internamente questi cuocipasta, le cui resistenze – grazie alla speciale struttura e all'alloggiamento – garantiscono una riserva costante di calore che consente la stabilità della temperatura impostata e il ripristino immediato della stessa. L'esclusività del



sistema consiste nel favorire i moti convettivi creando un continuo mescolamento della pasta. La temperatura costante di lavoro riduce l'evaporazione dell'acqua e assicura un consistente risparmio di elettricità. Le resistenze inoltre hanno una durata illimitata e non richiedono alcun tipo di manutenzione. Si tratta di prodotti affidabili, solidi e compatti destinati a durare a lungo e sono forniti con cinque anni di garanzia. Ma soprattutto consentono di



risparmiare energia: il sistema Energilogic infatti garantisce prestazioni elevate con consumi molto contenuti.

Inoxpiù srl
Tel. 0461 923149
www.inoxpiu.com