

IMPORT



HISPANIA, S.L.

Equipamiento Profesional

para la restauración, industria de alimentación y colectividades

COCEDOR DE PASTA AUTOMÁTICO NILMA - DOUGH.O.MAT



Imagen indicativa (puede que no corresponda al mencionado)



SALES INFORMATION

DOUGH.O.MAT - SALES INFORMATION

COCEDOR DE PASTA AUTOMÁTICO

LA TECNOLOGÍA AL SERVICIO DE LA TRADICIÓN

La tradición culinaria italiana nos enseña que para cocinar un plato de pasta perfecto existe una serie de reglas fundamentales, por ejemplo: utilizar la proporción correcta de agua y pasta, añadir la pasta cuando el agua está hirviendo, respetar el tiempo de cocción adecuado, escurrirla bien antes de condimentarla. Al diseñar su cocedor de pasta automático **Dough.O.Mat**, Nilma ha tenido en cuenta todos estos factores.



Dough.O.Mat cuece la pasta en abundante agua (respetando la proporción de pasta y agua, 1/10), la remueve delicadamente y, una vez hervida, levanta automáticamente el cestillo para escurrirla. Es un cocedor de pasta tan perfecto y versátil que cuece a la perfección todos los formatos de pastas, tanto cortas como largas, y también arroz, raviolis y ñoquis, además de quinua, espelta y cuscús.

Dough.O.Mat se presenta en 6 modelos con funcionamiento de gas, eléctrico y de vapor, con una capacidad de producción de entre 7 y 60 kilos de pasta cruda por ciclo.

DOUGH.O.MAT

COCEDOR DE ALIMENTOS AUTOMÁTICO

www.importthispania.com

Wilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

Es un cocedor de pasta verdaderamente automático, en el que *el operario solo tiene que añadir la pasta*. De todo lo demás se encarga **Dough.O.Mat.**, ahorrando tiempo, esfuerzos, mano de obra, energía y, sobre todo, cociendo grandes cantidades de pasta con la misma calidad que en casa.



IMPORTADORA DE PRESTIGIO DE MAQUINARIA DE COCINA DE ALTA TECNOLOGIA
PARA PREPARACION, COCCION Y ABATIMIENTO DE ALIMENTOS EN RESTAURACION,
INDUSTRIAS DE ALIMENTACION Y COLECTIVIDADES

Amizkarra, 8 - 01002 Vitoria
Teléfono 945 271 355
info@importhispania.com
www.importhispania.com

IMPORT - HISPANIA, S.L. no se responsabiliza de los posibles errores de impresión o transcripción en el presupuesto y se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, cualquier modificación en las características de sus fabricados, para beneficiarles en todo momento de las últimas novedades técnicas

