

PASQUINI

COMBINATA P.S.P. 400

P.S.P. 400 DUAL-PURPOSE

ROBOT DE CUISINE P.S.P. 400

KOMBINATION P.S.P. 400



La **combinata P.S.P. 400** è una macchina estremamente versatile, capace di svolgere una elevata mole di lavoro unitamente ad una notevole semplicità d'uso. Con la parte cutter si possono espletare diverse funzioni tra cui tritare (carne, pesce, frutta, verdura, ecc.), emulsionare (maionese, salse, creme, ecc.), impastare (pasta, pizza, biscotti, brioches, pane, ecc.), grattugiare (pane, formaggi, biscotti, frutta, crostacei, ecc.). Con la parte tagliaverdure in grado di tagliare cubetti, affettare, grattugiare svariati tipi di alimenti tra cui frutta, mandorle, cioccolato, ecc.

Essa è costruita seguendo le più recenti innovazioni tecnologiche e rispettando le attuali normative CEE in fatto di sicurezza. È fornita di due motori con velocità diverse per ottimizzare le varie lavorazioni possibili. È dotata di due centraline di comando funzionanti a 24 volt con pulsanti a sfioramento. La macchina è costruita in acciaio inox e lega di alluminio alimentare.

The **PSP 400 dual-purpose machine** is an extremely versatile model that has a high work capacity and is remarkably simple to use.

The first section of the machine can perform a variety of functions, including mincing (meat, fish, fruit, vegetables, etc), liquidizing (mayonnaise, sauces, creams, etc), mixing (pasta, pizza, pastry, biscuits, dough, etc) and grating (bread, cheese, biscuits, fruit, seafood, etc).

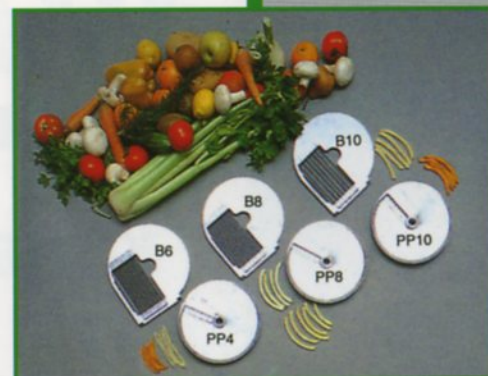
The other part of the machine can cut, dice, slice and shred a wide variety of foods like vegetables, fruit, nuts, chocolate, etc.

The machine incorporates all the latest technological innovations and fully complies with applicable EU safety standards.

The machine, built in stainless steel and foodstuffs-compatible aluminium, has two motors with different speeds to optimize the various possible functions, and is also fitted with two control panels with 24 volt pushbutton commands.



Dischi per sfilacciare
Discs for shredding
Disques pour effiloche
Metallscheiben zum Ausfasern



Dischi per taglio a fiammifero
Discs for cutting into small ticks
Disques pour couper en allumettes
Metallscheiben zum Schneiden



Dische per affettare
Discs for slicing
Disques pour couper en tranches
Metallscheiben zum Schneiden in slicing



Dische per cubettare
Discs for dicing
Disques pour couper en cubes
Metallscheiben zum Wuerfein

PASQUINI



Le **robot de cuisine P.S.P.400** est un appareil à usages multiples, en mesure d'offrir une capacité de travail élevée ainsi qu'une remarquable facilité d'emploi. La partie couteau permet d'effectuer plusieurs fonctions et, en particulier, de hacher (viande, poisson, fruits, légumes, etc.), d'émulsionner (mayonnaise, sauces, crèmes, etc.), de pétrir (pâtes, pizza, biscuits, brioches, pain, etc.) et de râper (pain, fromages, biscuits, fruits, crustacés, etc.).

La partie coupe-légumes permet de couper en dés et en tranches ainsi que de râper plusieurs types d'aliments tels que les fruits, les amandes, le chocolat, etc.

L'appareil est fabriqué selon les plus récentes innovations technologiques et conformément aux réglementations de sécurité CEE en vigueur.

Il est doté de deux moteurs à plusieurs vitesses pour optimiser les différentes opérations possibles et de deux tableaux de commande fonctionnant à 24 volts et pourvus de touches à effleurement.

L'appareil est fabriqué en acier inox et en alliage d'aluminium alimentaire.



Die **Kombination P.S.P. 400** ist eine äußerst vielseitige Maschine, welche bei bemerkenswert einfacher Handhabung ein hohes Ausmaß von Arbeiten durchführen kann.

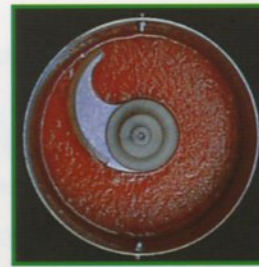
Mit dem Cutter-Teil kann man verschiedene Funktionen erledigen; hacken (Fleisch, Fisch, Früchte, Gemüse usw.), emulgieren (Majonesen, Soßen, Cremes usw.), kneten (Nudeln, Pizza, Kekse, Brioches, Brot usw.), reiben (Brot, Käse, Kekse, Früchte, Krustentiere usw.).

Das Gemüse-Schneideteil kann Würfel und Scheiben schneiden sowie verschiedene Lebensmitteltypen reiben, wie Früchte, Mandeln, Schokolade usw.

Die Maschine ist nach den neuesten technologischen Innovationen und unter Beachtung der aktuellen EU-Sicherheitsbestimmungen konstruiert worden.

Sie ist mit zwei Motoren unterschiedlicher Geschwindigkeit ausgestattet, um die verschiedenen Arbeitsprozesse zu optimieren. Sie verfügt über zwei 24-Volt-Kommandoeinheiten mit Schaltflächen.

Die Maschine ist aus Inox-Rostfrei-Stahl und lebensmittelgeeigneter Aluminiumlegierung konstruiert worden.



Passato di pomodoro
Tomato purée
Purée de tomate
Tomatenpüree



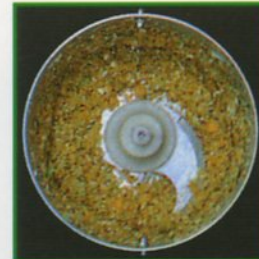
Maionese
Mayonnaise
Mayonnaise
Mayonnaise



Mozzarella per pizza
Mozzarella-cheese for Pizza
Mozzarella pour pizza
Mozzarellakäse für pizza



Prezzemolo
Parsely
Persil
Petersilie



Passato di verdure
Vegetable purée
Potage-purée de légumes
Gemüsepüree



Impasti teneri per dolci
Soft doughs for cakes
Pâtes pour gâteaux
Weiche Teigware für Kuchen



Pane grattugiato
Bread crumbs
Pain rapé
Semmelmehl



Carne per ragù
Minced meat
Viande pour ragoût
Fleisch für Ragout

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - SPECIFICATIONS TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN

	Combinata Vasca 3,5 LT	Combinata Vasca 6 LT
Larghezza - <i>Width</i> - Largeur - <i>Breite</i>	cm 48	cm 52
Profondità - <i>Depth</i> - Profondeur - <i>Teife</i>	cm 46	cm 46
Altezza - <i>Height</i> - Hauteur - <i>Höhe</i>	cm 49	cm 49
Peso - <i>Weight</i> - Poids - <i>Gewicht</i>	Kg 34	Kg 39

PASQUINI

PASQUINI s.n.c.
Macchine per alimenti
47900 RIMINI - Italia - Via Popilia, 45
Tel. 0541.741260 - Fax 0541.742283