



ITALGI Corner à pâtes Nabucco

DESCRIPTION :

Corner à Pâtes Nabucco Italgi : Créez l'Expérience Culinaire Italienne en un Instant

Le **Corner à Pâtes Nabucco d'Italgi** est la station de cuisson professionnelle et compacte qui transforme n'importe quel espace en un authentique "Pasta Bar". Conçu pour la restauration rapide, les services de traiteur, les food trucks et les show-cooking, cet équipement vous permet de préparer et de servir des plats de pâtes fraîches, sèches ou surgelées sous les yeux de vos clients, garantissant un service rapide et une qualité irréprochable.

Caractéristiques Techniques : L'Efficacité au Service de la Tradition

- **Système de Cuisson** : Intègre un cuiseur à pâtes professionnel avec une ou plusieurs cuves (selon le modèle) pour une cuisson rapide et efficace des pâtes.
- **Fonctionnalités** : Comprend des bains-marie pour maintenir les sauces au chaud, un espace de travail pour l'assaisonnement et le dressage des plats, et un plan de travail en acier inoxydable.
- **Compact et Modulable** : Son design "corner" (angle) permet d'optimiser l'espace et de s'intégrer harmonieusement dans les petits et grands espaces.
- **Puissance** : Un système de chauffe puissant et précis pour une montée en température rapide.
- **Matériaux** : Entièrement fabriqué en acier inoxydable, garantissant une hygiène parfaite, une résistance à la corrosion et une facilité de nettoyage.
- **Polyvalence** : Idéal pour une large gamme de pâtes et de sauces, vous permettant de diversifier votre offre.
- **Hotte intégrée** : Les modèles peuvent être équipés d'une hotte à condensation pour éviter les fumées et les odeurs, même dans des espaces ouverts.

Avantages Clés : La Pasta "Al Dente" en un Clin d'Œil

- **Expérience Client Unique** : Le **Nabucco** crée un "show-cooking" attrayant. Vos clients peuvent voir leurs plats être préparés, renforçant le sentiment de fraîcheur et de qualité.
- **Rentabilité Maximale** : En proposant un service de pâtes sur place ou à emporter, vous générez un revenu élevé avec un investissement maîtrisé.
- **Efficacité et Rapidité** : La conception tout-en-un du **Nabucco** optimise le flux de travail et réduit le temps de service, même pendant les heures de pointe.
- **Qualité Constante** : Le cuiseur à pâtes intégré garantit une cuisson parfaite "al dente" à chaque fois.
- **Facilité d'Utilisation** : Conçu pour une prise en main rapide, même par du personnel non spécialisé.

FAQ - le Corner à Pâtes Nabucco

Le Corner à Pâtes Nabucco est-il adapté à tous les types de pâtes ?

Oui, le système de cuisson est conçu pour cuire de manière optimale les pâtes fraîches, les pâtes sèches et même les pâtes surgelées.

Peut-on utiliser le Nabucco sans une hotte de ventilation ?

Le **Nabucco** peut être équipé en option d'une hotte à condensation. Cette fonctionnalité est fortement recommandée pour une installation dans un espace ouvert ou un centre commercial. Pour une installation sans hotte, il est impératif de se renseigner sur la réglementation en vigueur.

Le nettoyage de cet appareil est-il facile ?

Oui, la construction en acier inoxydable et la conception modulaire des cuves et des bains-marie facilitent grandement le nettoyage quotidien.

Combien de plats de pâtes peut-on préparer par heure avec le Nabucco ?

La capacité de production varie en fonction de la configuration du modèle (nombre de cuves et de paniers) mais le **Nabucco** est conçu pour une haute productivité, pouvant atteindre un grand nombre de plats par heure.

Quels sont les avantages d'une station de cuisson Italgil par rapport à d'autres équipements ?

Le **Nabucco** d'Italgi est reconnu pour sa robustesse, sa compacité et son efficacité. La marque Italgi est spécialisée dans les équipements pour pâtes, garantissant un savoir-faire et une qualité uniques pour des résultats exceptionnels.