

Développez votre chiffre d'affaires sans investissement supplémentaire !

Vous obtenez un rendement élevé sans investissement supplémentaire.

- Vous commencez à vendre et à gagner de l'argent avant même d'avoir réglé les produits !
- Vous gagnez du temps : plus rapide à préparer et moins onéreux qu'un sandwich, pas de technique à maîtriser, pas de qualification nécessaire.
- Coût d'achat moyen :
1 portion de pâtes + sauce + emballage ≈ 1,70 euros !
- Vous distribuez jusqu'à 200 portions à l'heure :
3 fois plus rapide à réaliser qu'un sandwich !
- Vous bénéficiez de produits suivis et disponibles toute l'année.

Proposez des produits innovants et profitez d'un service complet !

- Tous nos produits sont élaborés dans la plus pure tradition italienne.
- 7 variétés de pâtes et 8 sortes de sauces pour offrir à votre clientèle un choix encore plus large !
- Tous les avantages d'un repas équilibré grâce à l'association des pâtes et de leur accompagnement.

Tout un kit de PIV pour communiquer efficacement :

- Média win,
- Menus de table,
- Stickers vitrine.

Tout a été pensé pour vous offrir un service clé en main !

Bien cuisiner vous présente:



www.bien cuisiner.fr



La pause Pasta

199 rue Hélène Boucher
Parc Mermoz
34170 Castelnau Le Lez
Mobile : 06 26 97 08 23
Tel/Fax : 04 66 93 26 47

www.lapausepasta.com

La pause Pasta

Toutes les saveurs de l'Italie à votre table!



Pâtes italiennes précuites surgelées

Nous mettons à votre disposition un cuiseur à pâtes automatique.

8 Choix de sauces :



Facile à utiliser !

Il vous suffit d'utiliser un pot pour vous servir d'une portion de pâtes précuites encore surgelées et de les placer directement dans l'un des paniers du cuiseur. Appuyez ensuite sur le bouton de cuisson, les paniers se soulèvent automatiquement dès que c'est terminé, vos pâtes « al dente » sont prêtes à être dégustées en moins d'une minute ! Vous pouvez préparer jusqu'à 4 portions à la fois !



Cuiseur à pâtes 4 paniers Automatique

Contrôle électronique avec commandes du clavier
Double aspiration de vapeur
Conseil de branchement sur l'alimentation en eau chaude

Longueur : 69cm
Hauteur : 63cm
Profondeur : 51cm
Chauffe eau : 3500W
Puissance générale : 4000W
Branchement électrique : 32A en sortie de câble
Alimentation : 230 V, 50Hz
Poids : 39Kg



Cuiseur manuel 3 paniers avec minuterie

Contrôle électronique de la présence d'eau
Micro-interrupteur de sécurité
Minuterie électronique

Longueur : 44cm
Hauteur : 33,5cm
Profondeur : 28,5cm
Puissance : 2800W
Alimentation : 230 V, 50Hz
Poids : 9,5kg



Chauffe Sauce

Longueur : 18cm
Hauteur : 14cm
Profondeur : 42cm

Puissance : 200W
Alimentation : 230 V, 50Hz

Pratique à gérer !

Nous mettons à votre disposition un cuiseur à pâtes automatique. De faible encombrement, il s'intègre parfaitement dans tous les établissements.

Conditionnement

Nous vous livrons les pâtes au kilo surgelées à l'unité : vous n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin et vous évitez ainsi toute perte de produit. Les sauces sont livrées au kilo en palets.

7 Variétés de pâtes :



Ravioli



Penne tricolor



Penne



Tagliatelle



Tortellini



Strozzapreti



Rigatoni



Congélateur sur roues, encadrement inox

Capacité : 100 lt.

Longueur : 70cm
Hauteur : 94cm
Profondeur : 63cm

Puissance totale kWh/24h : 0,51 Kw environ
Alimentation : 230 V, 50Hz
Ampérage : 16 A
Classe énergétique : A+
Poids : 47Kg

