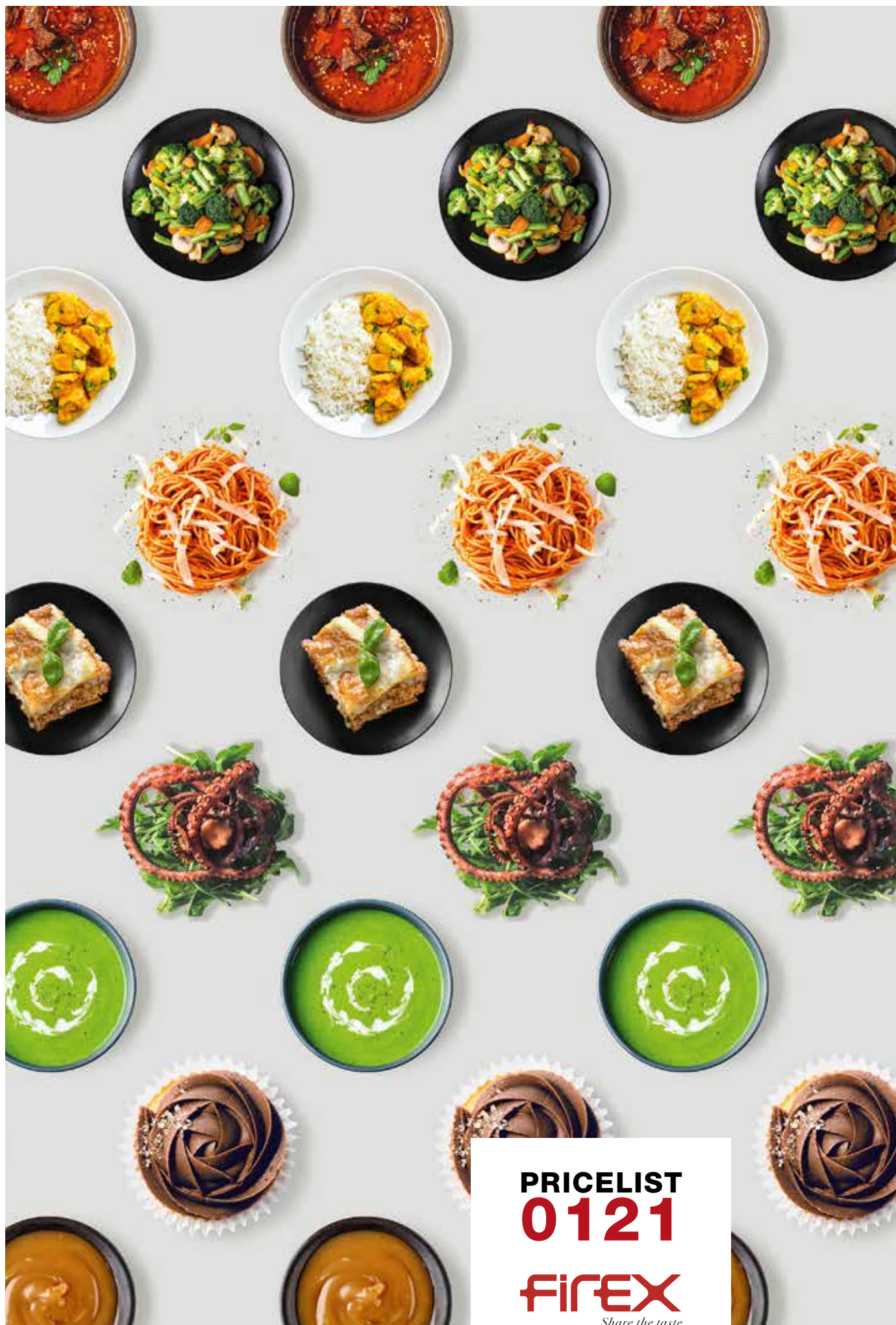




PRICELIST
0121
fireX
Share the taste



QUALITY IN QUANTITY.

The production of taste to high quality standards.

Heir of the precious experience previously accumulated in the food processing sector, Firex has been responding for over twenty years to the needs of collective catering and, increasingly, to those of the food industry.

From the design stage to the full product realization, starting from the bending of the steel to the finishing of the finished product, FIREX uses their highly creative and skilled team to combine manufacturing and innovative technology methods, meeting ambitious quality requirements, with particular emphasis on solidity and functionality. The search for new solutions and the continuous implementation of machinery contribute to making the company a leader in the market, interpreting a new way of cooking.

With a wide range of multifunctional equipment, Firex elevates every professional kitchen to a high-tech laboratory.

A place where the chef's creativity and the technologist's ability transform the food into dishes with the same taste, staying true to excellent recipes consistently, limitlessly.

In professional kitchens the world over.

The same quality replicated.

La riproducibilità del gusto elevata a standard di qualità.

Erede della preziosa esperienza precedentemente accumulata nel settore della lavorazione degli alimenti, Firex risponde da oltre vent'anni alle esigenze della ristorazione collettiva e, sempre di più, a quelle dell'industria alimentare. Dal progetto alla realizzazione dei cuocitori, a partire dalla piegatura dell'acciaio fino alla rifinitura del prodotto finito, l'azienda si avvale di tecniche di lavorazione ad alto valore aggiunto che integrano le attività artigianali e i processi tecnologici per soddisfare requisiti ambiziosi di qualità, con particolare attenzione agli aspetti di solidità e funzionalità. La ricerca di nuove soluzioni e l'implementazione continua dei macchinari contribuiscono a rendere l'azienda leader nel mercato, interprete di un nuovo modo di cucinare. Con un'ampia proposta di apparecchiature multifunzione, Firex eleva ogni cucina professionale a performante laboratorio tecnologico, il luogo in cui la creatività del cuoco e l'abilità del tecnologo trasformano gli alimenti in piatti dal gusto unico, riproducibili all'infinito.

In ogni cucina professionale, in tutto il mondo.

Con la stessa qualità.

firex
Share the taste





COMPARATIVE TABLE TAVOLA COMPARATIVA

firex
Share the taste



Automated multifunctional cooker
Cuocitore polivalente automatizzato



Multifunctional cooker
Cuocitore polivalente



Multifunctional cooker
Cuocitore polivalente



Tilting Braising Pan
Brasiera Ribaltabile

Range name	CUCIMIX	BETTERPAN	FIGARO	EASYBRATT
Codes	CBT / G E V XXX A AC V1	DBR GE XXX A-C V1	DFI E XXX V2	BR 8 9 1 GE XXX I . M
Functions	Boiling Braising Mixing Pressure cooking Sous vide cooking Tilting	Boiling Braising Frying Pressure cooking Tilting	Boiling Braising Frying Tilting	Boiling Braising Tilting
Tilting system	Motorized (Manual CBT30)	Motorized	Motorized	Manual (motorized on rq)
Temperature°C Range	20-220	50-250	20-250	20-300
Cooking time control	Standard	Standard	Standard	No
Cooling	No	No	No	No
Mixing system	Standard	No	No	No
Pressure cooking	On request (130, 180, 310)	On request (110, 145, 180)	No	No
Core probe	On 30Lt optional	Standard on pressure	Standard	No
Food probe	Standard	Standard	Standard	No
Gas	Yes (no 30)	Yes	No	Yes
Electric	Yes	Yes	Yes	Yes
Steam	Yes (no 30, 70)	No	No	No
Capacities LT	30	110	100	80
	70	145	150	90
	90	180		120
	130	220		150
	180			200
	310			
Application examples	Bechamel Beef stews Braised Broth Creams Fish Legumes Marmalade Meat Pasta Polenta Rice Sauces Soups Stews Caramel	Beef-steak Browned roasted beef Legumes Lentils Omelette/scramble eggs Sauerkraut Sliced potatoes Stews	Boiling Boiling Braising Frying Steam cooking Steam cooking	Beef-steak Browned roasted beef Legumes Lentils Omelette/scramble eggs Sauerkraut Sliced potatoes Stews



Mixing boiling pan
Pentola con mescolatore



Tilting boiling pan
Pentola ribaltabile



Stationary electronic boiling
pan | *Bollitore Fisso con
controllo elettronico*



Stationary boiling pan
Bollitore Fisso



Automated tilting basket
cooker | *Bollitore con cesto
ribaltabile automaticamente*

BASKETT

PR | IG IE IV | XXX | M | V1

EASYBASKETT

PMK | DG IG IE IV | XXX

FIXPAN

PF | DG IG IE IV | XXX | A

EASYPAN

PM | 7 8 9 1 | R | DG IG IE IV
| XXX | GN | A

MULTICOOKER

CPM | DG DE IV | 1-2 |
12 18 24

Boiling | Cooling |
Mixing | Tilting

Boiling | Tilting

Boiling |
Pasteurizing

Boiling

Blanching |
Boiling | Tilting

Motorized
20-100

Motorized
20-100

No
20-100

No
20-100

Motorized
20-100

Standard
On request
Standard only on PR...M
No
No
Standard

No
No
No
No
No

Standard
No
No
No
Optional
Standard

No
No
No
No
No

Standard
On request C&C Line
No
No
No
No

Yes
Yes
Yes

Yes
Yes
Yes

Yes
Yes
Yes

Yes
Yes
Yes

Yes
Yes
Yes

80
105
130
180
250
320
500
600 (steam)

100
150
200
300
500

100
150
200
300
500

50
100
150
170
200
270
300
370
500

120
180
240
120+120
180+180
240+240

Jelly | Mashed
potatoes | Pasta
and rice | Potages |
Puuding | Puree | Rice
| Sauces | White sauce

Broth | Fish | Legumes
| Meat | Rice | Soups

Broth | Fish | Legumes
| Meat | Rice |
Pasteurization | Soups

Broth | Fish | Legumes
| Meat | Rice | Soups

Pasta | Rice | Fish |
Vegetable

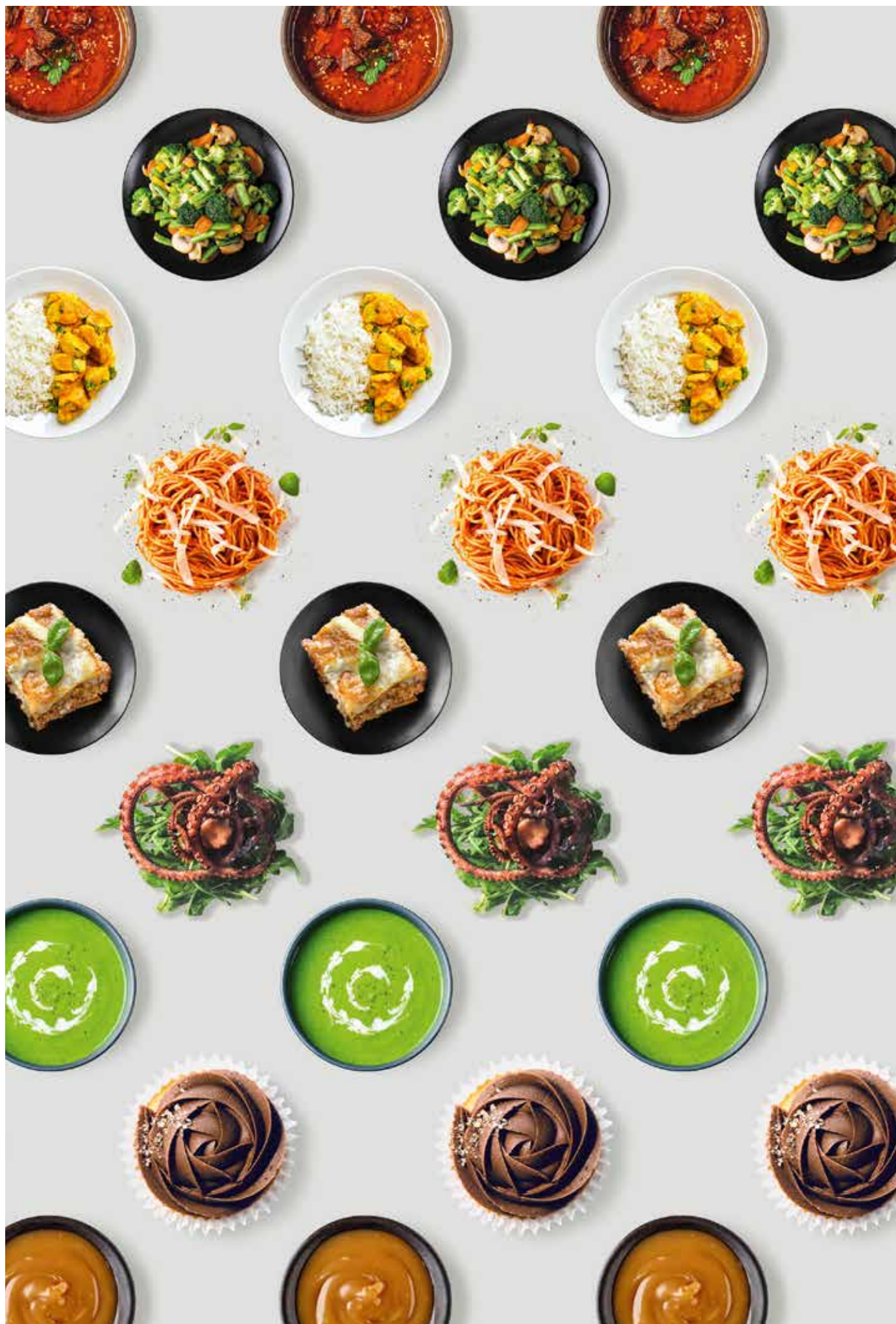


TABLE OF CONTENTS / INDICE

AUTOMATED MULTIFUNCTIONAL COOKER / CUOCITORE POLIVALENTE AUTOMATIZZATO

- CUCIMIX 03

MULTIFUNCTIONAL COOKER / CUOCITORE POLIVALENTE

- FIGARO 17
- BETTERPAN 23

TILTING BRAISING PAN / BRASIERA RIBALTABILE

- EASYBRATT 35

TILTING BOILING PAN / PENTOLA RIBALTABILE

- BASKETT (electronic/elettronica) 39
- EASYBASKETT 49

STATIONARY BOILING PAN / BOLLITORE FISSO

- FIXPAN (electronic/elettronica) 55
- EASYPAN 61

AUTOMATED TILTING BASKET COOKER | BOLLITORE CON CESTO RIBALTABILE AUTOMATICAMENTE

- MULTICOOKER 73

COOK & CHILL

- C&C 77

SECTIONAL VEGETABLE WASHER / LAVAVERDURA MODULABILE

- DREENER LINE 81

TROLLEYS & KITCHEN TOOLS / CARRELLI 85

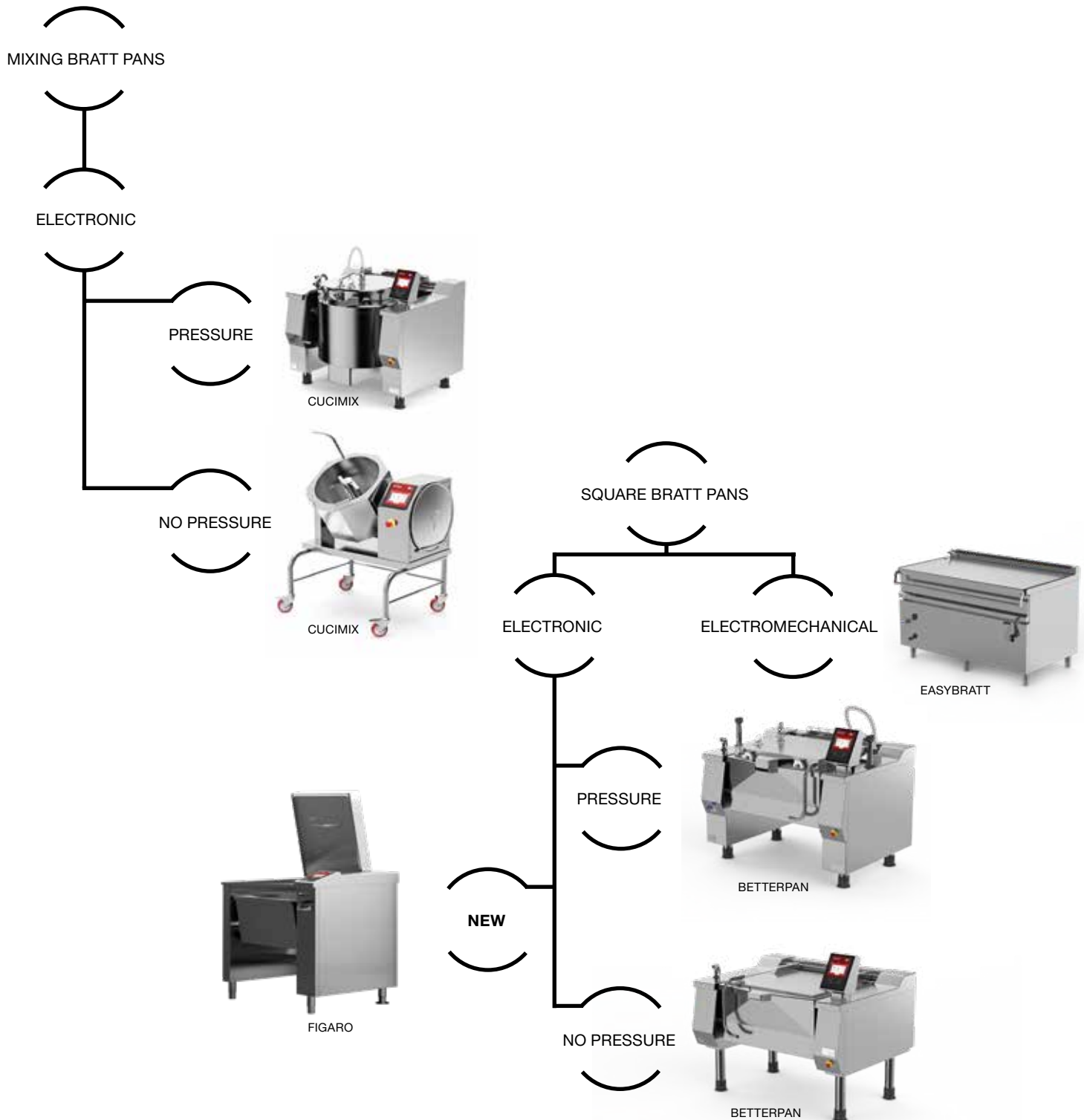
SPECIAL VOLTAGES / VOLTAGGI SPECIALI 87

PACKAGING DETAILS / DETTAGLI IMBALLO 93

WARRANTY TERMS / CONDIZIONI DI GARANZIA 107

CODE LEGENDA / LEGENDA CODICI 110

FIREX DIFFERENT TYPES OF BRAISING PANS DIFFERENTI TIPOLOGIE DI BRASIERE DI FIREX





**AUTOMATED
MULTIFUNCTIONAL
COOKER**

**CUOCITORE POLIVALENTE
AUTOMATIZZATO**

CUCIMIX

VERSION WITHOUT PRESSURE VERSIONE SENZA PRESSIONE



Picture of mod. CBTE030 V1



Picture of mod. CBTE070 V1

En. Cookers with direct heating and integrated mixer ideal for large catering companies and food manufacturers. Infinite versatility in compact dimensions.

It. Cuocitori con riscaldamento diretto con mixer incorporato ideali per grande ristorazione e produzione alimentare, infinita versatilità in dimensioni contenute.

De. Kochkessel mit Rührwerk und elektronischer Steuerung in kompakter Bauweise. Präzis, und vielseitig in der Anwendung. Direkte Elektrobeheizung.

Fr. Cuiseurs avec chauffe directe et mixer incorporé, idéaux pour la grande restauration et pour la production alimentaire, aux possibilités d'utilisation infinies et aux dimensions réduites.

Es. Cocedores con calentamiento directo y mixer incorporado ideales para el sector de la restauración y para la industria alimentaria, gran versatilidad con un tamaño reducido.

Pt. Cozedores com aquecimento directo e misturador incorporado, ideais para grandes restaurantes e para a produção alimentar, infinita versatilidade e um pequeno tamanho.

Ru. Варочные установки с прямым нагревом и встроенной мешалкой: идеально подходят для предприятий общественного питания и пищевой промышленности. Необычайная функциональность при скромных габаритах.

Model Modello	Capacity Capacità Lt	Power Potenza Kw	Dimensions Dimensioni mm	Notes Note
ELECTRIC - ELETTRICHE				
CBTE030 V1	30	6,2	880x677x970H	3N+PE AC 400V 50/60 Hz
CBTE070 V1	70	9,6	1080x715x940H	3N+PE AC 400V 50/60 Hz
GAS				
CBTG070 V1	70	16,0	1080x830x940H	0,6 kw - 1N+PE AC 230 V 50 Hz

TOTAL VOLUME / VOLUME TOTALE • 30 • 70

| [boiling](#) | [braising](#) | pasteurizing | [tilting](#) | [mixing](#) | cooling | frying | underpressure | [sousvide cooking](#) | washing |
 | [bollitura](#) | [brasatura](#) | pastorizzazione | [ribaltamento](#) | [miscelazione](#) | raffreddamento | friggere | pressione | [sotto vuoto](#) | lavaggio |

C VERSION

Model Modello	Capacity Capacità Lt	Power Potenza Kw	Dimensions Dimensioni mm	Notes Note
ELECTRIC - ELETTRICHE				
CBTE030C V1	30	8,0	880x677x970H	3N+PE AC 400V 50/60Hz
CBTE070C V1	70	12,6	1080x715x940H	3N+PE AC 400V 50/60Hz

"C" VERSION
WALL HEATING ON THREE LEVELS - MAX 130°C

Through the FTC - Firex Touch control, it is possible to select and activate three individually heating zones, based on the quantity of product in the machine. This guarantees an increase both of the power and the heating surface, for a higher process speed. A dedicated probe constantly monitors the temperature, optimizing the heating phase.

RISCALDAMENTO DELLE PARETI SU TRE LIVELLI - MAX 130 °C

Attraverso l'FTC - Firex Touch control, è possibile selezionare e attivare singolarmente tre zone di riscaldamento in base alla quantità del prodotto in macchina. Questo garantisce un aumento di potenza e della superficie riscaldante, per una maggiore velocità di processo. Una sonda dedicata, monitora costantemente la temperatura ottimizzando la fase di riscaldamento.

ADDITIONAL SIDE WALL SCRAPER

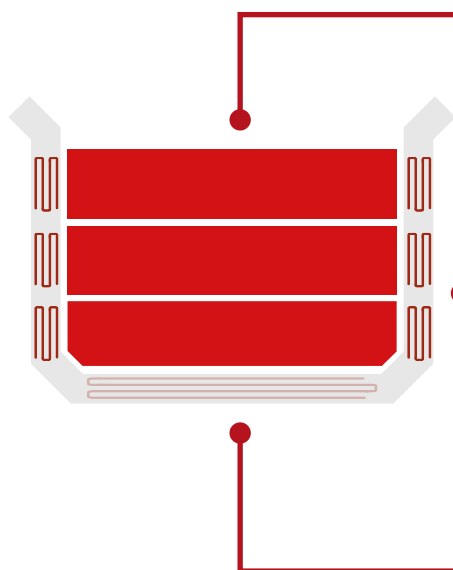
The C version it includes, as standard, the side scraper that it allows a complete cleaning of the walls and a better handling of the product.

RASCHIATORE LATERALE AMOVIBILE

La versione C prevede come standard il raschiatore laterale che permette una completa pulizia delle pareti e una migliore movimentazione del prodotto.

For "C version": All the scrapers are made of Peek material: material with excellent resistance to high temperatures and abrasion.

Per la Versione C: tutti i raschiatori sono in materiale Peek: materiale con eccezionale resistenza alle alte temperature e all'abrasione.



Removable lateral Peek scraper

Raschiatore laterale amovibile in Peek

Three heating zones

Tre zone di riscaldamento



Bottom Peek scrapers

Raschiatori del fondo vasca in Peek

OPTIONAL & ACCESSORIES
OPTIONAL E ACCESSORI



Removable grid
Griglia amovibile

cod. CAGM070



Side wall scraper
Raschiatore pareti

cod. CAPV...



Water mix faucet
Rubinetto miscelatore

cod. CARC...



Shower
Doccetta

cod. CARD...

STANDARD



FTC - Firex Touch
Control

STANDARD



Second temperature probe
in touch with food
Seconda sonda temperatura
a contatto prodotto



Wheels kit
Kit ruote

cod. CAMR0020
standard on CBTE030_V1



Strainer
Colino forato

cod. PAF...



Washout valve
Valvola scarico

cod. PAF...

OPTIONAL & ACCESSORIES OPTIONAL E ACCESSORI

For 30 and 70 litres machines / Per macchine da 30 a 70 litri

OPTIONAL


CAMR0020

 Kit ruote - Wheels kit
 Standard on CBTE030

CBT...070_V1


CARD0020*

Shower

CBTE030_V1

CARD0010*

Doccetta

CBT...070_V1


CARC0020*

Water mix faucet

CBTE030_V1

CARC0010*

Rubinetto miscelatore

CBT...070_V1


PAF2022

 Butterfly washout valve
 Valvola scarico a farfalla

DN50

no CBTE030_V1

PAF2020

 Ball washout valve
 Valvola scarico a sfera

DN50

no CBTE030_V1


CABE0010

 Discharging structure with GN1/1 h=150
 container
 Bacinella estr. con GN1/1 h150 contenitore

CBTE030_V1


CASR0010

 Revolving external probe
 Sonda esterna rotante

CBTE030_V1

to be supplied only with CACS0010
 vendibile solo con CACS0010

Optional: To be ordered with the machine

Optional: Deve essere ordinato con la macchina

Accessories: Can be ordered also separately

Accessorio: Può essere richiesto a parte

* The options CARD0010/20 and CARC0010/20 cannot be installed both on the same unit

I codici CARD0010 e CARD0020 non possono essere installati insieme a CARC0010 e CARC0020 e viceversa

ACCESSORIES - ACCESSORI



Model <i>Modello</i>	Description <i>Descrizione</i>	Notes <i>Note</i>
CAGM030	Additional grid for mixer (removable)	CBTE030_V1
CAGM070	Griglia mescolatore amovibile	CBT...070_V1



CAPV0030	Additional side wall scraper	CBTE030_V1
CAPV0020	Raschiatore laterale amovibile	CBT...070_V1



CACP0010	Boiling kit (includes 04 Baskets) Kit 4 cesti cuocipasta	CBTE030_V1
-----------------	---	------------



CACS0010	Spinning basket for sous-vide cooking Cesto rotante per cottura sous-vide	CBTE030_V1
-----------------	--	------------



CAMP030	Cleaning mixer Mescolatore Pulizia	CBTE030_V1
----------------	---------------------------------------	------------



PAF0451	Strainer	CBTE030_V1
PAF0602	Colino forato	CBT...070_V1



PAFT012	Wash-out hole stopper Tappo chiusura foro scarico	ON PAF 2020 ON PAF 2022
----------------	---	----------------------------

Optional: To be ordered with the machine
Optional: Deve essere ordinato con la macchina

Accessories: Can be ordered also separately
Accessorio: Può essere richiesto a parte

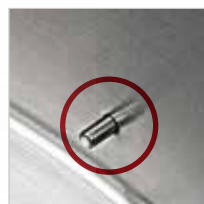
VERSION WITHOUT PRESSURE VERSIONE SENZA PRESSIONE



Picture of mod. CBTG310 V1 + DAPC0230 + CADE0010



FTC - Firex Touch Control



Second temperature probe
 Seconda sonda di temperatura



Mixing device with three arms
 Mescolatore a tre braccia

MOST SUCCESSFUL PRODUCTS:

- Stews
- Goulash
- Sauces
- Karamell
- Vegetables
- Onions
- Pasta-stuffings

ALCUNE APPLICAZIONI:

- Soffritti
- Ragù/Sughi per primi piatti
- Risotti
- Spezzatino
- Caramello
- Marmellate
- Ripieni per pasta

En. Cookers with direct heating and integrated mixer ideal for large catering companies and food manufacturers. Infinite versatility in compact dimensions.

It. Cuocitori con riscaldamento diretto e mixer incorporato ideali per grande ristorazione e produzione alimentare, infinita versatilità in dimensioni contenute.

De. Bratpfanne mit direkter Beheizung und entnehmbaren Rührwerk. Ideal für die Großküche und die Lebensmittelherstellung. Vielfache Anwendungsbereiche bei kompakter Bauweise. Als Druckversion erhältlich zur Optimierung der Garzeiten und zur Energieeinsparung.

Fr. Cuiseurs avec chauffe directe et mixer incorporé, idéaux pour la grande restauration et pour la production alimentaire, aux possibilités d'utilisation infinies et aux dimensions réduites.

Es. Cocedores con calentamiento directo y mixer incorporado ideales para el sector de la restauración y para la industria alimentaria, gran versatilidad con un tamaño reducido.

Pt. Cozedores com aquecimento directo e misturador incorporado, ideais para grandes restaurantes e para a produção alimentar, infinita versatilidade e um pequeno tamanho.

Ru. Варочные установки с прямым нагревом и встроенной мешалкой: идеально подходят для предприятий общественного питания и пищевой промышленности. Необычайная функциональность при скромных габаритах.

TOTAL VOLUME / VOLUME TOTALE 90 • 130 • 180 • 310

| boiling | braising | pasteurizing | tilting | mixing | cooling | frying | underpressure | sousvide cooking | washing |
 | bollitura | brasatura | pastorizzazione | ribaltamento | miscelazione | raffreddamento | friggere | pressione | sotto vuoto | lavaggio |

VERSION WITHOUT PRESSURE VERSIONE SENZA PRESSIONE

Direct gas heating - Versioni con riscaldamento diretto a gas
Direkte Gasbeheizung - Chauffage gas direct - Alimentación gas directa

Modello <i>Model</i>	Capacità <i>Capacity</i> Lt	Potenza <i>Power</i> Kw	Dimensioni <i>Dimensions</i> mm	Note <i>Notes</i>
CBTG090 V1	90	22	1445x1290x1285H	0,6 kw - 1N+PE AC 230V 50Hz
CBTG130 V1	130	28	1455x1290x1285H	
CBTG180 V1	180	33	1655x1505x1285H	
CBTG310 V1	310	49	1755x1560x1285H	

Direct electric heating - Versioni con riscaldamento diretto elettrico
Direkte Elektroheizung - Chauffage électrique direct - Alimentación eléctrica directa

Model <i>Modello</i>	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> Kw	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Notes <i>Note</i>
CBTE090 V1	90	13.5	1445x1290x1285H	3N+PE AC 400V 50/60Hz
CBTE130 V1	130	13.5	1455x1290x1285H	
CBTE180 V1	180	21	1655x1505x1285H	
CBTE310 V1	310	29	1755x1560x1285H	

C Version - Versioni C (see page 5 / vedi pagina 5)

Model <i>Modello</i>	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> Kw	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Notes <i>Note</i>
CBTE090C V1	90	17	1455x1290x1285H	3N+PE AC400V 50/60Hz
CBTE130C V1	130	18.2	1455x1290x1285H	
CBTE180C V1	180	26.4	1655x1505x1285H	
CBTE310C V1	310	36.8	1755x1560x1285H	

Steam heating 8 BAR - Versioni con riscaldamento vapore 8 BAR
Dampfheizung 8 BAR- Chauffage vapeur 8 BAR - Alimentación vapore 8 BAR

Model <i>Modello</i>	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Load <i>Portata</i> Kg/h	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Notes <i>Note</i>
CBTV090 V1	90	50-70	1445x1290x1285H	0,6 Kw 1N+PE AC 230V 50/60 Hz
CBTV130 V1	130	50-70	1455x1290x1285H	
CBTV180 V1	180	80-100	1655x1505x1285H	
CBTV310 V1	310	100-120	1755x1560x1285H	

Max temperature with 8 bar = 175 °C



VERSION WITH PRESSURE VERSIONE CON PRESSIONE



NEW
FTC - Firex Touch Control



Pressure cooking max 0,45 BAR
Cottura a pressione max 0,45 BAR



Mixing device with three arms
Mescolatore a tre braccia

Picture of mod. CBTG310A V1+DAPC0230 + CADE0010

MOST SUCCESSFUL PRODUCTS:

- Stews
- Goulash
- Sauces
- Karamell
- Vegetables
- Onions
- Pasta-stuffings

ALCUNE APPLICAZIONI:

- Soffritti
- Ragù/Sughi per primi piatti
- Risotti
- Spezzatino
- Caramello
- Marmellate
- Ripieni per pasta

En. Cookers with direct heating and integrated mixer ideal for large catering companies and food manufacturers. Infinite versatility in compact dimensions. Pressure cook version, for optimising cooking times and saving energy.

It. Cuocitori con riscaldamento diretto e mixer incorporato ideali per grande ristorazione e produzione alimentare, infinita versatilità in dimensioni contenute. Versione con coperchio a pressione per l'ottimizzazione dei tempi e il risparmio energetico e maggiore resa di prodotto.

De. Bratpfanne mit direkter Beheizung und entnehmbaren Rührwerk, ideal für die Großküche und die Lebensmittelherstellung, große Vielseitigkeit bei kompakter Bauweise. Als Druckversion erhältlich zur Optimierung der Garzeiten und zur Energieeinsparung.

Fr. Cuiseurs avec chauffe directe et mixer incorporé, idéaux pour la grande restauration et pour la production alimentaire, aux possibilités d'utilisation infinies et aux dimensions réduites. Version avec couvercle à pression, pour optimiser les temps de cuisson et faire des économies d'énergie.

Es. Cocedores con calentamiento directo y mixer incorporado ideales para el sector de la restauración y para la industria alimentaria, gran versatilidad con un tamaño reducido. Versión con tapa a presión para optimizar los tiempos y el ahorro energético.

Pt. Cozedores com aquecimento directo e misturador incorporado, ideais para grandes restaurantes e para a produção alimentar, infinita versatilidade e um pequeno tamanho. Versão com tampa de pressão para otimizar o tempo e poupar energia.

Ru. Варочные установки с прямым нагревом и встроенной мешалкой: идеально подходят для предприятий общественного питания и пищевой промышленности. Необычайная функциональность при скромных габаритах. Версия с крышкой под давлением для оптимизации времени и энергосбережения.

TOTAL VOLUME / VOLUME TOTALE • 130 • 180 • 310

| boiling | braising | pasteurizing | tilting | mixing | cooling | frying | underpressure | sousvide cooking | washing |
| bollitura | brasatura | pastorizzazione | ribaltamento | miscelazione | raffreddamento | friggere | pressione | sotto vuoto | lavaggio |

VERSION WITH PRESSURE VERSIONE CON PRESSIONE

Direct gas heating - Versioni con riscaldamento diretto a gas
Direkte Gasbeheizung - Chauffage gas direct - Alimentación gas directa

Model Modello	Capacity Capacità Lt	Power Potenza Kw	Dimensions Dimensioni mm	Pressure Pressione bar	Notes Note
CBTG130A V1	135	28	1455x1290x1285H	0,45	0,6 kw - 1N+PE AC 230V 50Hz
CBTG180A V1	190	33	1655x1505x1285H	0,30	
CBTG310A V1	320	49	1755x1560x1285H	0,30	

Direct electric heating - Versioni con riscaldamento diretto elettrico
Direkte Elektrobeheizung - Chauffage électrique direct - Alimentación eléctrica directa

Model Modello	Capacity Capacità Lt	Power Potenza Kw	Dimensions Dimensioni mm	Pressure Pressione bar	Notes Note
CBTE130A V1	135	13,5	1455x1290x1285H	0,45	3N+PE AC 400V 50/60Hz
CBTE180A V1	190	21	1655x1505x1285H	0,30	
CBTE310A V1	320	29	1755x1560x1285H	0,30	

C Version - Versioni C (vedi pagina 5 / see page 5)

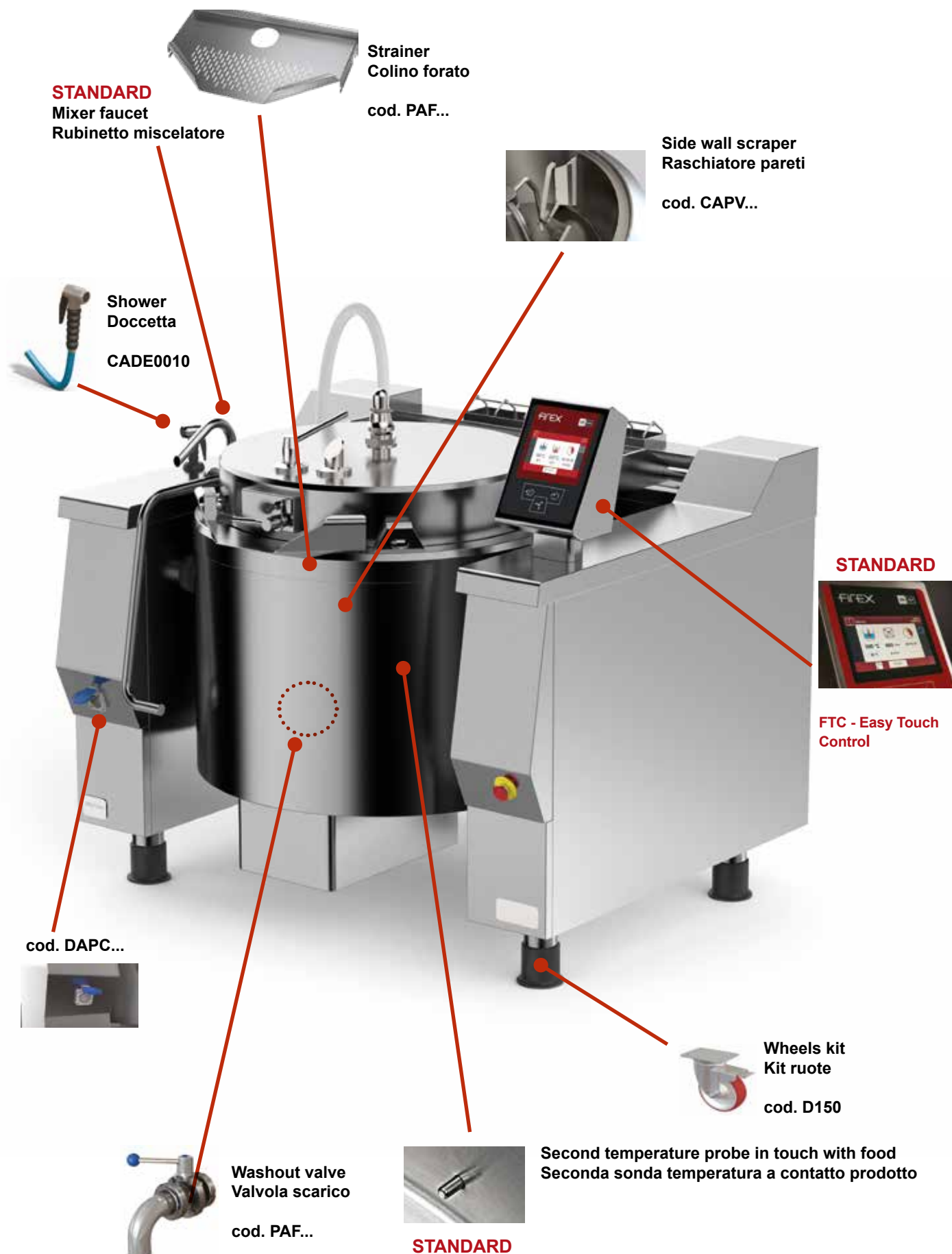
Model Modello	Capacity Capacità Lt	Power Potenza Kw	Dimensions Dimensioni mm	Pressure Pressione bar	Notes Note
CBTE130AC V1	135	18.2	1455x1290x1285H	0,45	3N+PE AC400V 50/60Hz
CBTE180AC V1	190	26.4	1655x1505x1285H	0,30	
CBTE310AC V1	320	36.8	1755x1560x1285H	0,30	

Steam heating **8 BAR** - Versioni con riscaldamento vapore **8 BAR**
Dampfheizung **8 BAR** - Chauffage vapeur **8 BAR** - Alimentación vapore **8 BAR**

Model Modello	Capacity Capacità Lt	Load Portata Kg/h	Dimensions Dimensioni mm	Pressure Pressione bar	Notes Note
CBTV130A V1	135	50-70	1455x1290x1285H	0,45	0,6 Kw 1N+PE AC 230V 50/60 Hz
CBTV180A V1	190	80-100	1665x1505x1285H	0,30	
CBTV310A V1	320	100-120	1755x1560x1285H	0,30	

Max temperature with 8 bar = 175 °C
Massima temperatura con 8 bar = 175 °C

**OPTIONAL & ACCESSORIES
OPTIONAL E ACCESSORI**



OPTIONAL & ACCESSORIES OPTIONAL E ACCESSORI

For 90 and 310 litres machines / Per macchine da 90 a 310 litri

OPTIONAL

Model <i>Modello</i>	Description <i>Descrizione</i>	Notes <i>Note</i>
	CADE0010 Shower Doccetta	
	CACT0010 FTC Cover Plexiglass No CBTE030_V1 and CBT.70_V1	Kit 4 pezzi / pcs
	PAF2020 Ball washout valve Valvola scarico a sfera	DN50 CBT...090 - 130 / no CBT...A
	PAF2022 Butterfly washout valve Valvola scarico a farfalla	DN50 CBT...090 - 130 / no CBT...A
	PAF2030 Ball washout valve Valvola scarico a sfera	DN65 CBT...180 - 310 / no CBT...A
	PAF2032 Butterfly washout valve Valvola scarico a farfalla	DN65 CBT...180 - 310 / no CBT...A
	PAF3020 Flush valve DIN. 65 Ø int 50 mm Valvola a filo DIN. 65	no CBT...A
	It is necessary to increase the height of the machine. E' necessario aumentare l'altezza della macchina.	
	PAF4020 Pneumatic valve Valvola pneumatica	DN50 For CBT A Version Per versioni CBT A
	PAF4030 Pneumatic valve Valvola pneumatica	DN65 Attention it requires wcompressed air connection (6 bar) Attenzione richiede collegamento ad aria compressa (6 bar)
	CAPV1010	CBT...090
	CAPV1020 Extra scraper vertical mixer	CBT...130
	CAPV1030 Paletta suppl.vert.mixer	CBT...180
	CAPV1040	CBT...310
	PACT... Single lid with hopper (Ø 400 mm) / steam exhaust Coperchio singolo con tramoggia (Ø 400 mm) / scarico vapori	NO CBTE...A
	DAPC0230 Socket outlet 230V 2P+T 16A Pres a di corrente 230V 2P+T 16A	
	DAPF0030 Extended and ground-flanged feet Piedi allungati e flangiati a terra	See pages 98 for further details Vedere pag. 98 per ulteriori dettagli
	DAPF0040 Complete structure raised and flanged Struttura completa rialzata e flangiata	

Optional: To be ordered with the machine
Optional: Deve essere ordinato con la macchina

Accessories: Can be ordered also separately
Accessorio: Può essere richiesto a parte

For 90 and 310 litres machines / Per macchine da 90 a 310 litri

OPTIONAL


Model <i>Modello</i>	Description <i>Descrizione</i>	Notes <i>Note</i>
D150	Wheels kit Kit ruote	Kit 4 pezzi / pcs
DAPF..	Flanged feet Piedi Flangiati	

For 90 and 310 litres machines / Per macchine da 90 a 310 litri

ACCESSORIES - ACCESSORI


Model <i>Modello</i>	Description <i>Descrizione</i>	Notes <i>Note</i>
PAF0701		CBT...090 - 130
PAF0702		CBT...130A
PAF0901	Strainer	CBT...180
PAF0902	Colino forato	CBT...180A
PAF1001		CBT...310
PAF1002		CBT...310A
PAFT010	Wash-out hole stopper DN50 Tappo chiusura foro scarico	NO su PAF3020
PAFT020	Wash-out hole stopper DN65 Tappo chiusura foro scarico	NO su PAF3020
CAMC091	Reinforced mixer for high	CBT...090
CAMC131	density products	CBT...130
CAMC181	Mixer rinforzato per prodotti	CBT...180
CAMC311	ad alta densità	CBT...310
CAPM0010	Adjustable paddle kit (2 pcs.)	CBT...090 - 130
CAPM0020	Kit spatole regolabili (2 pz.)	CBT...180 - 310

 Optional: To be ordered with the machine
 Optional: Deve essere ordinato con la macchina

 Accessories: Can be ordered also separately
 Accessorio: Può essere richiesto a parte



**MULTIFUNCTIONAL
COOKER**

**CUOCITORE
POLIVALENTE**

FIGARO

FIGARO

T · H · E F · A · C · T · O · T · U · M



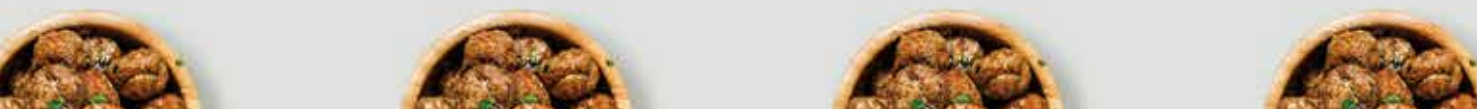
NEW AVAILABLE

**We can accept orders
from 1st July 2021**

NOVITÀ

**Accettiamo ordini
da luglio 2021**





Saves up to 2 hours of productive work every day.

En. Figaro is an innovative multifunctional cooker able to replace traditional braising pans, kettles, stoves and deep fryers and therefore also a large number of fry pans. Extremely compact, it allows to produce big quantities of food saving a lot of space in comparison with the traditional ranges, and saving of time thanks to the exceptional cooking performances. Users are guaranteed in safety and results by an electronic control of recipes and handling.

It. Figaro è un cuocitore polifunzionale innovativo. Sostituisce le brasieri tradizionali, i bollitori, i fornelli e le friggitrici e quindi anche un elevato numero di padelle. Estremamente compatto nelle dimensioni e visti le eccezionali performances di cottura rispetto alle cucine tradizionali, permette di produrre grandi quantità di cibi con un risparmio sia di spazio che di tempo. Gli operatori sono garantiti nella sicurezza e nei risultati da un controllo elettronico delle ricette e della movimentazione.

De. Figaro ist ein innovatives, mehrzweckiges Gargerät, das traditionelle Kippbratpfannen, Kochkessel, Kochherde und Fritteusen, und dabei konsequent auch eine gute Menge an Bratpfannen, ersetzt. Die äusserst kompakten Dimensionen erlauben große Mengen an Speisen zu produzieren, und zwar platzsparend im Vergleich zu traditionellen Küchen und zeitsparend dank hervorragender Kochleistungen. Elektronische Kontrolle der Rezepte und der Geräts-Handhabung garantieren den Bedienern Sicherheit und Ergebnis.

Fr. Figaro est un cuiseur multifonctionnel innovant qui remplace les sauteuses traditionnelles, les chaudières/bouilloire, les cuiseurs et les friteuses et donc également un grand nombre de poêles. De taille extrêmement compacte, il permet de produire de grandes quantités d'aliments avec un gain de place par rapport aux cuisines traditionnelles et de temps, compte tenu des performances de cuisson exceptionnelles. La sécurité et les résultats des opérateurs sont garantis par un contrôle électronique de recettes et de manipulation.

Guadagna ogni giorno fino a 2 ore di lavoro produttivo.

Es. Figaro es un cocedor multifunción que reemplaza las sartenes tradicionales, marmitas, hornos y freidoras y por lo tanto también un considerable número de cacerolas. Extremadamente compacto en sus dimensiones, permite producir grandes cantidades de alimentos con un ahorro de espacio en comparación con las cocinas tradicionales y de tiempo por el extraordinario desempeño en los procesos de cocción. Los operadores están asegurados en cuanto a seguridad y a resultados gracias a un control electrónico de las recetas y de la manipulación del equipo.

Pt. A Figaro é uma inovadora sautese multifuncional que substitui as tradicionais sauteses, marmitas, fogões e fritadeiras e, portanto, também um grande número de panelas. Extremamente compacto nas dimensões, permitindo produzir grandes quantidades de alimentos com economia de espaço, em comparação com as cozinhas tradicionais, e de tempo devido ao desempenho excepcional no processamento dos alimentos. Aos operadores são garantidos resultados excelentes ao nível da segurança, um preciso controle eletrônico das receitas e do manuseio do equipamento.

Ru. Figaro — это инновационный многофункциональный аппарат для приготовления пищи, который заменяет традиционные сковороды, варочные аппараты, плиты и фритюрницы, а, соответственно, большое количество сковородок. Обладая чрезвычайно компактными размерами, он позволяет производить большое количество продуктов с экономией пространства, по сравнению с традиционными кухнями, и времени, учитывая исключительную производительность приготовления. Обеспечение операторов безопасностью и результатами происходит посредством электронного управления рецептами и перемещением.


NEW

 Core probe / Sonda al cuore
 Standard / Di serie

Direct electric heating - Versioni con riscaldamento diretto elettrico
Direkte Elektroheizung - Chauffage électrique direct - Alimentación eléctrica directa

Model Modello	Capacity Capacità Lt	Surface Sup.fondo dmq	Power Potenza Kw	Dimension Dimensione mm	Voltage Tensione volt
DFIE100_V2	100	40	28	1296X895X1800H	3N+PE AC400V 50/60 Hz
DFIE150_V2	150	63	45	1656X895X1800H	3N+PE AC400V 50/60 Hz

*Some **figaro** applications*

-
pasta sauces : braising
rice : steam cooking
chicken : boiling
escalopes : braising
cotechino : boiling
ribs : braising
meatballs : frying
stew : braising
omelette : braising
fennels : steam cooking
potatoes : boiling
spinach : braising
carrots : boiling

*Alcune applicazioni di **figaro***

-
sughi per primi piatti : brasatura
riso : cottura a vapore
pollo : bollitura
scaloppine : brasatura
cotechino : bollitura
costicine : brasatura
polpettine : frittura
spezzatino : brasatura
frittata : brasatura
finocchi : cottura a vapore
patate : bollitura
spinaci : brasatura
carote : bollitura

TOTAL VOLUME / VOLUME TOTALE • 100 • 150

| boiling | braising | pasteurizing | tilting | mixing | cooling | frying | underpressure | sousvide cooking | washing |
 | bollitura | brasatura | pastorizzazione | ribaltamento | miscelazione | raffreddamento | friggere | pressione | sotto vuoto | lavaggio |

STANDARD - DI SERIE

 Description
 Descrizione

 Shower / Doccetta

 Core probe / Sonda al cuore

OPTIONAL

 Model
 Modello

 Description
 Descrizione

 **D100**

 Wheels kit
 Kit ruote

 **DAPC0230**

 Electric plug 230V 2P+T 16A
 Presa di corrente 230V 2P+T 16A

ACCESSORIES - ACCESSORI

 Model
 Modello

 Description
 Descrizione

 Notes
 Note

 **DAF100**
DAF150

Strainer / Colino

 DFIE100_V2
 DFIE150_V2

 **DACF0000**

Fry-basket / Cestello per frittura

 DFIE100 - 2 BASKETS
 DFIE150 - 3 BASKETS

 **DABF0000**

Container with holes / Bacinella forata

 DFIE100 - 2 CONTAINER
 DFIE150 - 3 CONTAINER

WE ACCEPT ORDERS ONLY FROM 1 JULY 2021 / ACCETTIAMO ORDINI SOLO DAL 1 LUGLIO 2021



**MULTIFUNCTIONAL
COOKER**

**CUOCITORE
POLIVALENTE**

BETTERPAN



FTC - Firex Touch Control



Friendly Service

Picture of mod. DBRE145_V1+DADE0010

En. Polyvalent electronic braising pans

Stainless steel construction, motorised tilting, automatic vat water filling, with volume measuring device several cooking types. Temperature checking by 2 probes. Double lid. Working temperature 50-250 °C.

It. Brasiere polivalenti a controllo elettronico

Costruzione in acciaio inossidabile, ribaltamento motorizzato, carico automatico acqua con dosatore volumetrico, differenti impostazioni di cottura.

Controllo temperatura tramite sistema a doppia sonda. Coperchio a doppia parete. Temperatura di lavoro 50-250 °C.

De. Multifunktionale Bratpfanne mit elektronischer Steuerung

Konstruktion aus Edelstahl, Motorkippung, Wasserbefüllung des Tiegels mit litergenauem Wasserdosiersystem.

Verschiedene Kochfunktionen. Kontrollsystem der Temperatur mit zwei Sonden. Doppelwandiger Deckel. Betriebstemperatur 50-250 °C.

Fr. Sauteuses polyvalentes à contrôle électronique

Construction en acier inoxydable, renversement motorisé, chargement automatique eau avec doseur volumétrique, différentes programmations de cuisson. Contrôle de la température par un système à double sonde.

Couvercle à double paroi. Température de travail 50-250 °C.

Es. Sartenes polivalentes con control electrónico

Construcción de acero inoxidable, inclinación automática, carga automática agua con dosificador volumétrico, diferentes funciones de cocción.

Control de temperatura por medio de sistema con doble sonda. Tapa con doble capa. Temperatura de trabajo 50-250 °C.

Pt. Braseiras polivalentes com controlo electrónico.

Fabricação em aço inoxidável, dispositivo de inclinação motorizado, carga automática da água com dosagem volumétrica, diferentes ajustes da cozedura.

Controlo da temperatura através de sistema de sonda dupla. Tampa de parede dupla. Temperatura de exercício 50-250 °C.

Ru. Многофункциональные электронно-управляемые жаровни

Конструкция из нержавеющей стали, опрокидывание с механическим электроприводом.

автоматическое заполнение ёмкости водой с помощью объёмного дозатора.

различные программы приготовления.

Контроль температуры с помощью системы двойного зонда.

Крышка с двойной стенкой. Рабочая температура от 50 °C до 250 °C.

TOTAL VOLUME / VOLUME TOTALE • 110 • 145 • 180 • 220

| boiling | braising | pasteurizing | tilting | mixing | cooling | frying | underpressure | sousvide cooking | washing |
| bollitura | brasatura | pastorizzazione | ribaltamento | miscelazione | raffreddamento | friggere | pressione | sotto vuoto | lavaggio |



Direct gas heating - Versioni con riscaldamento diretto a gas
Direkte Gasbeheizung - Chauffage gas direct - Alimentación gas directa

Model <i>Modello</i>	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Surface <i>Superficie</i> dmq	Power <i>Potenza</i> Kw	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Notes <i>Note</i>
DBRG110 V1	110	52	28	1470x1125x1285H	0,5 Kw 1N+PE AC 230V 50Hz
DBRG145 V1	145	69	35	1725x1125x1285H	
DBRG180 V1	180	87	42	2000x1125x1285H	
DBRG220 V1	220	103	52.5	2255x1125x1285H	

Direct electric heating - Versioni con riscaldamento diretto elettrico
Direkte Elektroheizung - Chauffage électrique direct - Alimentación eléctrica directa

Model <i>Modello</i>	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Surface <i>Superficie</i> dmq	Power <i>Potenza</i> Kw	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Notes <i>Note</i>
DBRE110 V1	110	52	17	1470x1125x1285H	3N+PE AC 400V 50/60Hz
DBRE145 V1	145	69	20	1725x1125x1285H	
DBRE180 V1	180	87	27	2000x1125x1285H	
DBRE220 V1	220	103	30	2255x1125x1285H	

CANTILEVER

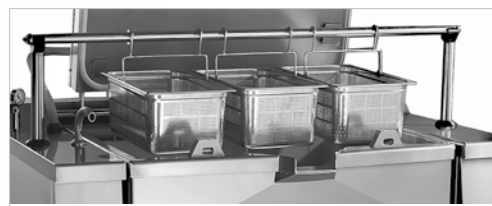

Model <i>Modello</i>	Notes <i>Note</i>
DASS0010	Wall installation bars Kit 2 pezzi/pcs

Price valid only when purchased
at the same time of the machine
Prezzo valido solo se acquistato
insieme alla macchina

VERSION WITH LIFTING SYSTEM VERSIONE CON SISTEMA DI ALZA CESTELLI



FTC - Firex Touch Control



Integrated baskets lifting system
Sistema alzacesti integrato

Picture of mod. DBRG145-C_V1
Optional: DAPC0230 + DADE0010

En. Polyvalent electronic braising pans with automatic baskets lifting

Stainless steel construction, motorised tilting, automatic water filling with volume measuring device, several cooking types. Temperature checking by 2 probes. Double lid. Working temperature 50-250 °C.

It. Brasiere polivalenti a controllo elettronico con alzacesti

Costruzione in acciaio inossidabile, ribaltamento motorizzato, carico automatico acqua con dosatore volumetrico, differenti impostazioni di cottura. Controllo temperatura tramite sistema a doppia sonda. Coperchio a doppia parete. Temperatura di lavoro 50-250 °C.

De. Multifunktionale Bratpfanne mit elektronischer Steuerung und automatische Korbanhebung

Konstruktion aus Edelstahl, Motorkippung, Wasserbefüllung des Tiegels mit litergenauem Wasserdosiersystem. Verschiedene Kochfunktionen. Kontrollsystem der Temperatur mit zwei Sonden. Doppelwandiger Deckel. Betriebstemperatur 50-250 °C.

Fr. Sauteuses polyvalentes à contrôle électronique avec soulèvement automatique

Construction en acier inoxydable, renversement motorisé, remplissage automatique de l'eau avec doseur volumétrique, différentes programmations de cuisson. Contrôle de la température par un système à double sonde. Couvercle à double paroi. Température de travail 50-250 °C.

Es. Sartenes polivalentes con control electrónico y elevación automática cestos

Construcción de acero inoxidable, inclinación automática, llenado automático agua con dosificador volumétrico, diferentes programaciones de cocción. Control de temperatura por medio de sistema con doble sonda. Tapa con doble capa. Temperatura de trabajo 50-250 °C.

Pt. Braseiras polivalentes com controlo electrónico e sistema de levantamento do cesto

Fabricação em aço inoxidável, dispositivo de inclinação motorizado, carga automática da água com dosagem volumétrica, diferentes ajustes da cozedura. Controlo da temperatura através de sistema de sonda dupla. Tampa de parede dupla. Temperatura de exercício 50-250 °C.

Ри. Многофункциональные электронно-управляемые жаровни с подъёмными корзинами

Конструкция из нержавеющей стали, опрокидывание с механическим электроприводом, автоматическое заполнение ёмкости водой с помощью объёмного дозатора. различные программы приготовления. Контроль температуры с помощью системы двойного зонда. Крышка с двойной стенкой. Рабочая температура от 50 °C до 250 °C.

TOTAL VOLUME / VOLUME TOTALE • 110 • 145 • 180 • 220

| boiling | braising | pasteurizing | tilting | mixing | cooling | frying | underpressure | sousvide cooking | washing |
| bollitura | brasatura | pastorizzazione | ribaltamento | miscelazione | raffreddamento | friggere | pressione | sotto vuoto | lavaggio |

Direct gas heating - Versioni con riscaldamento diretto a gas

Model <i>Modello</i>	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Surface <i>Superficie</i> dmq	Power <i>Potenza</i> Kw	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Notes <i>Note</i>
DBRG110-C V1	110	52	28	1470x1125x1285H	0,5 Kw 1N+PE AC 230V 50Hz
DBRG145-C V1	145	69	35	1725x1125x1285H	
DBRG180-C V1	180	87	42	2000x1125x1285H	
DBRG220-C V1	220	103	52.5	2255x1125x1285H	

Direct electric heating - Versioni con riscaldamento diretto elettrico

Model <i>Modello</i>	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Surface <i>Superficie</i> dmq	Power <i>Potenza</i> Kw	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Notes <i>Note</i>
DBRE110-C V1	110	52	17	1470x1125x1285H	3N+PE AC 400V 50/60Hz
DBRE145-C V1	145	69	20	1725x1125x1285H	
DBRE180-C V1	180	87	27	2000x1125x1285H	
DBRE220-C V1	220	103	30	2255x1125x1285H	

NOTES - NOTE
DBR110

1 2

DABF0000 - DACF0000
DBR145

1 2 3

DABF0000 - DACF0000
DBR180 | DBR220

1 2 3 4

DABF0000 - DACF0000

VERSION WITH PRESSURE VERSIONE CON PRESSIONE



Picture of mod. DBRG110A V1+DADE0010



FTC - Firex Touch Control



Pressure cooking
 Cottura a pressione



Friendly Service

MOST SUCCESSFUL PRODUCTS:

- Stews
- Legumes
- Beef- steak
- Sliced potatoes
- Omelette/scramble eggs
- Lentils
- Sauerkraut
- Browned roasted beef

ALCUNE APPLICAZIONI:

- Salse e sughi
- Stufati di carni e verdure
- Scaloppine
- Frittata
- Legumi e verdure
- Patate

En. A multipurpose bratt pan, for cooking, braising and frying, versatile and reliable. Pressure cook version, for optimising cooking times and saving energy.

It. Brasiera polivalente, per cuocere, brasare e friggere, versatile e affidabile. Versione con coperchio a pressione per l'ottimizzazione dei tempi e il risparmio energetico.

De. Kippbratpfanne für das Garen, Schmoren und Frittieren, vielseitig und zuverlässig. Als Druckversion erhältlich zur Optimierung der Garzeiten und zur Energieeinsparung.

Fr. Sautreuse polyvalente, pour cuire, braiser et frire, versatile et fiable. Version avec couvercle à pression pour optimiser les temps de cuisson et faire des économies d'énergie.

Es. Sartén polivalente, para cocer, saltear y freír, versátil y fiable. Versión con tapa a presión para optimizar los tiempos y el ahorro energético.

Pt. Braseira polivalente, para cozinhar, guisar e fritar, versátil e fiável. Versão com tampa de pressão para otimizar o tempo e poupar energia.

Ru. Многофункциональная и надежная сковорода для отваривания, тушения и жарения. Версия с крышкой под давлением для оптимизации времени и энергосбережения.

TOTAL VOLUME / VOLUME TOTALE • 110 • 145 • 180

| boiling | braising | pasteurizing | tilting | mixing | cooling | frying | underpressure | sousvide cooking | washing |
 | bollitura | brasatura | pastorizzazione | ribaltamento | miscelazione | raffreddamento | friggere | pressione | sotto vuoto | lavaggio |


Direct gas heating - Versioni con riscaldamento diretto a gas

Model Modello	Capacity Capacità Lt	Surface Superficie dmq	Power Potenza Kw	Dimensions Dimensioni mm	Pressure Pressione bar	Notes Note
DBRG110A V1	110	52	28	1470x1125x1285H	0,45	0,5 Kw 1N+PE AC 230V 50Hz
DBRG145A V1	145	69	35	1725x1125x1285H	0,45	
DBRG180A V1	180	87	42	2000x1125x1285H	0,30	

Direct electric heating - Versioni con riscaldamento diretto elettrico

Model Modello	Capacity Capacità Lt	Surface Superficie dmq	Power Potenza Kw	Dimensions Dimensioni mm	Pressure Pressione bar	Notes Note
DBRE110A V1	110	52	17	1470x1125x1285H	0,45	3N+PE AC 400V 50/60Hz
DBRE145A V1	145	69	20	1725x1125x1285H	0,45	
DBRE180A V1	180	87	27	2000x1125x1285H	0,30	

CANTILEVER


Model Modello	Notes Note
DASS0010	Wall installation bars Kit 2 pezzi/pcs

Price valid only when purchased
at the same time of the machine
Prezzo valido solo se acquistato
insieme alla macchina

VERSION WITH PRESSURE AND LIFTING SYSTEM VERSIONE CON PRESSIONE E ALZA CESTELLI



Picture of mod. DBRE145A-C_V1
+DAPC0230+DADE0010



FTC - Firex Touch Control



**Pressure cooking
max 0,45 BAR
Cottura a pressione
max 0,45 BAR**



**Integrated baskets lifting system
Sistema alzacesti integrato**

MOST SUCCESSFUL PRODUCTS:

- Stews
- Legumes
- Beef- steak
- Sliced potatoes
- Omelette/scramble eggs
- Lentils
- Sauerkraut
- Browned roasted beef

ALCUNE APPLICAZIONI:

- Salse e sughi
- Stufati di carni e verdure
- Scaloppine
- Frittata
- Legumi e verdure
- Patate

En. A multipurpose bratt pan, for cooking, braising and frying, versatile and reliable. Pressure cook version, for optimising cooking times and saving energy.

It. Brasiera polivalente, per cuocere, brasare e friggere, versatile e affidabile. Versione con coperchio a pressione per l'ottimizzazione dei tempi e il risparmio energetico.

De. Kippbratpfanne für das Garen, Schmoren und Frittieren, vielseitig und zuverlässig. Als Druckversion erhältlich zur Optimierung der Garzeiten und zur Energieeinsparung.

Fr. Sautreuse polyvalente, pour cuire, braiser et frire, versatile et fiable. Version avec couvercle à pression pour optimiser les temps de cuisson et faire des économies d'énergie.

Es. Sartén polivalente, para cocer, saltear y freír, versátil y fiable. Versión con tapa a presión para optimizar los tiempos y el ahorro energético.

Pt. Braseira polivalente, para cozinhar, guisar e fritar, versátil e fiável. Versão com tampa de pressão para optimizar o tempo e poupar energia.

Ru. Многофункциональная и надежная сковорода для отваривания, тушения и жарения. Версия с крышкой под давлением для оптимизации времени и энергосбережения.

TOTAL VOLUME / VOLUME TOTALE • 110 • 145 • 180

| boiling | braising | pasteurizing | tilting | mixing | cooling | frying | underpressure | sousvide cooking | washing |
| bollitura | brasatura | pastorizzazione | ribaltamento | miscelazione | raffreddamento | friggere | pressione | sotto vuoto | lavaggio |

Direct gas heating - Versioni con riscaldamento diretto a gas

Model <i>Modello</i>	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Surface <i>Superficie</i> dmq	Power <i>Potenza</i> Kw	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Notes <i>Note</i>
DBRG110A-C V1	110	52	28	1470x1125x1285H	0,5 Kw 1N+PE AC 230V 50Hz
DBRG145A-C V1	145	69	35	1725x1125x1285H	
DBRG180A-C V1	180	87	42	2000x1125x1285H	

Direct electric heating - Versioni con riscaldamento diretto elettrico

Model <i>Modello</i>	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Surface <i>Superficie</i> dmq	Power <i>Potenza</i> Kw	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Notes <i>Note</i>
DBRE110A-C V1	110	52	17	1470x1125x1285H	3N+PE AC 400V 50/60Hz
DBRE145A-C V1	145	69	20	1725x1125x1285H	
DBRE180A-C V1	180	87	27	2000x1125x1285H	

NOTES - NOTE
DBR110

1 2

DABF0000 - DACF0000
DBR145

1 2 3

DABF0000 - DACF0000
DBR180

1 2 3 4

DABF0000 - DACF0000

Optional: To be ordered with the machine
 Optional: Deve essere ordinato con la macchina

Accessories: Can be ordered also separately
 Accessorio: Può essere richiesto a parte

**OPTIONAL & ACCESSORIES
OPTIONAL E ACCESSORI**



Core probe
Sonda al cuore
cod. DASC0000



Shower
Doccetta
DADE0010



STANDARD



FTC - Firex Touch
Control

Current plug
Presa di corrente
cod. DAPC...



Strainer
Colino forato
cod. DAF...



Wheels kit
Kit ruote
cod. D150

OPTIONAL & ACCESSORIES OPTIONAL E ACCESSORI

OPTIONAL			
Model <i>Modello</i>	Description <i>Descrizione</i>	Notes <i>Note</i>	
	DADE0010 Shower Doccetta		
	DSAC0000 Core probe Sonda al cuore	Standard on pressure lid models Di serie su versioni pressione	
	CACT0010 FTC Cover Plexiglass		
	DAPC0230 Electric plug 230V 2P+T 16A Presa di corrente 230V 2P+T 16A		
	DAF0110	DBR... 110... V1	
	DAF0145 Strainer	DBR... 145... V1	
	DAF0180 Colino forato	DBR... 180... V1	
	DAF0220	DBR... 220... V1	
	DAPF.. Flanged feet Piedi Flangiati		
	D150 Wheels kit Kit ruote	Kit 4 pezzi/pcs	

Optional: To be ordered with the machine
 Optional: Deve essere ordinato con la macchina

Accessories: Can be ordered also separately
 Accessorio: Può essere richiesto a parte

ACCESSORIES - ACCESSORI

Model <i>Modello</i>	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Description <i>Descrizione</i>
	DAP01000	Spatula for omelette Paletta per omelette
	DABF0000 GN 1/1 - h 200 mm	Container with holes Bacinella forata
	DACF0000 GN 1/1 - h 200 mm	Fry-basket Cestello per frittura
	DASC0030 570x900x1380H	Trolley to hook the baskets (Only for version ..- C) Carrello aggancia-cestelli (Solo per versioni ..- C)
	BACP1010 800x650x1540H	6 GN 1/1 Trolley container stands Carrello portabacinelle
	BACF0010 500x630x1045H	75 Lt Oil filter trolley - Carrello filtraggio olio 0,2 Kw 1N+PE AC 230V 50/60Hz

**TILTING BRAISING PAN
BRASIERA RIBALTABILE**

EASYBRATT



Picture of mod. BR8G080I

En. Tilting braising pans capacity - 80, 90, 120, 150 and 200 liters

Manual and motorized tilting, water charge tap. Maximum temperature 300 °C.

It. Brasiere ribaltabili capacità - 80, 90, 120, 150 e 200 litri

Ribaltamento manuale e motorizzato, rubinetto carico acqua in vasca. Regolazione della temperatura max 300 °C.

De. Kippbratpfanne rechteckig - 80, 90, 120, 150 und 200 Liter

Manuelle und angetriebene Kippung. Wasserbefüllung des Tiegels mit Zulaufhahn. Max. Betriebstemperatur 300 °C.

Fr. Sauteuses rectangulaires - 80, 90, 120, 150 et 200 litres

Basculement manuel et motorisé, remplissage de la cuve par robinet. Régulation température maximum 300 °C.

Es. Sartenes basculantes - 80, 90, 120, 150 y 200 litros

Inclinación manual y motorizado, introducción del agua por medio de grifo. Regulación de la temperatura max 300 °C.

Pt. Braseiras basculantes capacidade - 80, 90, 120, 150 e 200 litros

Inclinação manual e con motor, torneira de carga da água na cuba. Regulação da temperatura - máx. 300°C.

Рu. Опрокидывающиеся жаровни ёмкостью 80, 90, 120, 150 и 200 литров

ручное и моторизованное опрокидывание, кран для заполнения ёмкости водой. Регулирование температуры максимум до 300 °C.

Gas-heating - Versioni a gas

Models without electric connection - Modelli senza collegamento elettrico

Model Modello	Capacity Capacità Lt	Surface Superficie dmq	Power Potenza Kw	Dimensions Dimensioni mm	Fondo vasca Bottom type
BR8G080I	81	39	20	800x900x900H	AISI 304 12 mm
BR9G090I	92	45	20	900x900x900H	AISI 304 12 mm
BR1G120I	127	62	30	1200x900x900H	AISI 304 12 mm
BR1G150I	150	62	30	1200x900x950H	AISI 304 12 mm
BR1G200I	205	84	40	1600x900x950H	AISI 304 15 mm

Electric heating - Versioni elettriche 3N+PE AC 400V 50/60 Hz

Model Modello	Capacity Capacità Lt	Surface Superficie dmq	Power Potenza Kw	Dimensions Dimensioni mm	Bottom type Fondo vasca
BR8E080I	81	39	10	800x900x900H	AISI 304 12 mm
BR9E090I	92	45	10	900x900x900H	AISI 304 12 mm
BR1E120I	127	62	15	1200x900x900H	AISI 304 12 mm
BR1E150I	150	62	15	1200x900x950H	AISI 304 12 mm
BR1E200I	205	84	25	1600x900x950H	AISI 304 15 mm

Motorised tilting - Ribaltamento motorizzato

Gas-heating + Electric ignition - Versioni a gas + Accensione elettrica 1N+PE AC 230V 50/60 Hz (0.2 Kw)

Model Modello	Capacity Capacità Lt	Surface Superficie dmq	Power Potenza Kw	Dimensions Dimensioni mm	Bottom type Fondo vasca
BR8G080I.M	81	39	20	800x900x900H	AISI 304 12 mm
BR9G090I.M	92	45	20	900x900x900H	AISI 304 12 mm
BR1G120I.M	127	62	30	1200x900x900H	AISI 304 12 mm
BR1G150I.M	150	62	30	1200x900x950H	AISI 304 12 mm
BR1G200I.M	205	84	40	1600x900x950H	AISI 304 15 mm

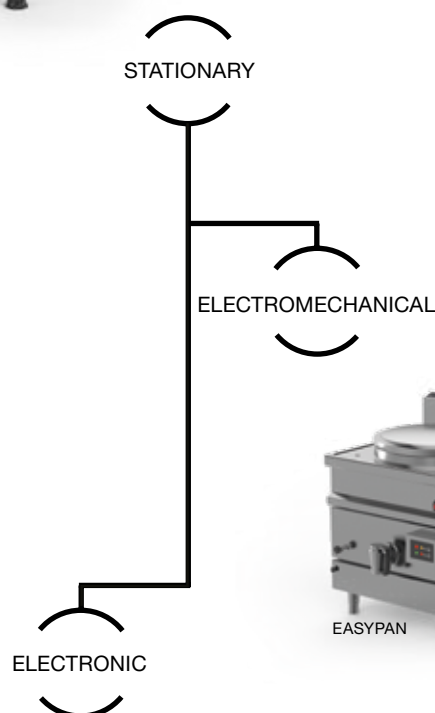
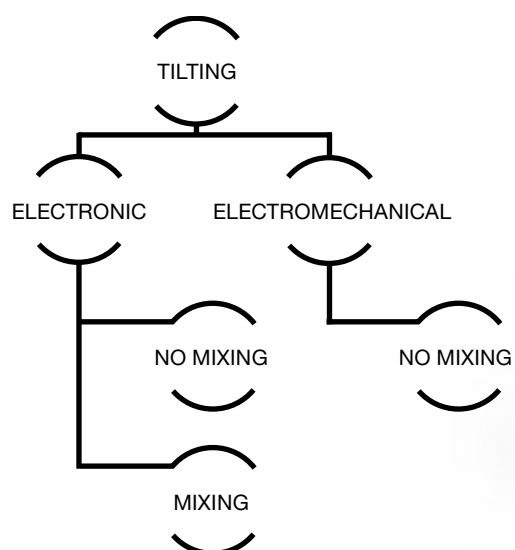
Electric heating - Versioni elettrico 3N+PE AC 400V 50/60 Hz

Model Modello	Capacity Capacità Lt	Surface Superficie dmq	Power Potenza Kw	Dimensions Dimensioni mm	Bottom type Fondo vasca
BR8E080I.M	81	39	10	800x900x900H	AISI 304 12 mm
BR9E090I.M	92	45	10	900x900x900H	AISI 304 12 mm
BR1E120I.M	127	62	15	1200x900x900H	AISI 304 12 mm
BR1E150I.M	150	62	15	1200x900x950H	AISI 304 12 mm
BR1E200I.M	205	84	25	1600x900x950H	AISI 304 15 mm

OPTIONAL

Model Modello	Description Descrizione	Notes Note
BAR0010	KIT WHEELS / RUOTE MODD.BR.080-090-120-150	4 pcs
BAR0020	KIT WHEELS / RUOTE MODD.BR.200	6 pcs
BAM0010	BYPASS MANUAL TILTING/BYPASS RIBALTAMENTO MANUALE	MODD. BR...M
KPFA..	Flanged feets Piedi Flangiatì	

FIREX DIFFERENT TYPES OF BOILING PANS DIFFERENTI TIPOLOGIE DI PENTOLE DI FIREX



**ELETRONIC TILTING
BOILING PAN**

**PENTOLA RIBALTABILE
ELETTRONICA**

BASKETT

VERSION WITHOUT MIXER VERSIONE SENZA MIXER



FTC - Firex Touch Control



Friendly Service

Picture mod. PRIG320 V1 + CADE0010 + DAPC0230

En. Electronic tilting kettles

AISI 304 stainless steel structure. Pan made from AISI 316. Motorised tilting, automatic jacket water filling. Pan water filling by means of a volume measuring device. Temperature control by means of probe mounted inside pan double lid. Working temperature 20-105 °C (120°C version 1,5 bar).

It. Pentole ribaltabili a controllo elettronico

Costruzione in acciaio inossidabile AISI 304. Vasca in AISI 316. Ribaltamento motorizzato. Carico automatico intercapedine. Carico acqua in vasca tramite dosatore volumetrico. Controllo temperatura tramite sonda in vasca. Coperchio a doppia parete. Temperatura di lavoro 20-105 °C (120°C versione 1,5 bar).

De. Kippkochkessel elektronisch gesteuert

Gerät aus Edelstahl AISI 304. Tiegel aus Edelstahl AISI 316. Motorkippung, automatisches Füllen des Zwischenmantels. Wasserbefüllung des Tiegels mit litergenauem Wasserdosiersystem. Temperaturkontrolle durch Sonde im Tiegel. Doppelwandiger Deckel. Betriebstemperatur 20-105 °C (120°C Version 1,5 bar).

Fr. Marmites basculantes à contrôle électronique

Construction en acier inoxydable AISI 304, cuve en AISI 316 renversement motorisé, Remplissage automatique de l'interstice. Remplissage de l'eau dans la cuve à l'aide d'un doseur volumétrique. Contrôle de la température moyennant une sonde dans la cuve. Couvercle à double paroi. Température de travail 20-105 °C (120°C version 1,5 bar).

Es. Marmitas basculantes electrónicas con mezclador

Estructura de acero inoxidable AISI 304, cuba en AISI 316, inclinación automática, Llenado automático intercambiador. Llenado agua en cuba con dosificador volumétrico. Control temperatura con sonda en cuba. Tapa con doble capa. Temperatura de trabajo 20-105 °C (120°C version 1,5 bar).

Pt. Marmitas basculantes com controlo electrónico

Fabricação em aço inoxidável AISI 304, cuba de AISI 316. Dispositivo de inclinação motorizado. Carga automática da parede dupla. Carga da água na cuba mediante dosagem volumétrica. Controlo da temperatura através da sonda da cuba. Tampa de parede dupla. Temperatura de exercício 20-105 °C (120°C version 1,5 bar).

Ри. Опрокидывающиеся электронно-управляемые кастрюли

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304, варочная ёмкость из стали AISI 316. Опрокидывание с механическим электроприводом, Автоматическое заполнение пароводяной рубашки. Заполнение ёмкости водой с помощью объёмного дозатора. Контроль температуры с помощью зонда в варочной ёмкости. Крышка с двойной стенкой. Рабочая температура от 20 °C до 105 °C (120 °C, версия 1,5 бар).

TOTAL VOLUME / VOLUME TOTALE • 80 • 105 • 130 • 180 • 250 • 320 • 500

| boiling | braising | pasteurizing | tilting | mixing | cooling | frying | underpressure | sousvide cooking | washing |
| bollitura | brasatura | pastorizzazione | ribaltamento | miscelazione | raffreddamento | friggere | pressione | sotto vuoto | lavaggio |

VERSION WITHOUT MIXER VERSIONE SENZA MIXER

Indirect gas heating - Versioni con riscaldamento indiretto a gas

Model <i>Modello</i>	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> Kw	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Notes <i>Note</i>
PRIG105 V1	105	25	1355x1200x1285H	0,4 kw 1N+PE AC 230V 50Hz
PRIG130 V1	130	30	1355x1250x1285H	
PRIG180 V1	180	40	1455x1310x1285H	
PRIG250 V1	242	48	1555x1390x1285H	
PRIG320 V1	301	48	1655x1490x1285H	
PRIG500 V1	467	58	1755x1650x1485H	

Pressure = only 0,5 BAR / Pressione = solo 0,5 BAR

Indirect electric heating - Versioni con riscaldamento indiretto elettrico

Model <i>Modello</i>	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> Kw	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Notes <i>Note</i>
CPE080 V1	80	16	1080x915x840H	3N+PE AC 400V 50/60Hz
PRIE105 V1	105	18	1355x1200x1285H	
PRIE130 V1	130	24	1355x1250x1285H	
PRIE180 V1	180	32	1455x1310x1285H	
PRIE250 V1	242	36	1555x1390x1285H	
PRIE320 V1	301	36	1655x1490x1285H	
PRIE500 V1	467	36	1755x1650x1485H	

Standard jacket pressure = 0,5 BAR / Pressione int. standard = 0,5 BAR

On demand = 1,5 BAR / Su richiesta = 1,5 BAR | Standard on CPE080 | Without extra charge / Senza sovrapprezzo

Indirect steam heating - Versioni con riscaldamento indiretto vapore

Model <i>Modello</i>	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Load <i>Portata</i> Kg/h	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Notes <i>Note</i>
PRIV105 V1	105	42 - 52	1355x1200x1285H	0,4 kw 1N+PE AC 230V 50/60 Hz
PRIV130 V1	130	45 - 56	1355x1250x1285H	
PRIV180 V1	180	56 - 72	1455x1310x1285H	
PRIV250 V1	242	70 - 90	1555x1390x1285H	
PRIV320 V1	301	85 - 105	1655x1490x1285H	
PRIV500 V1	467	100 - 120	1755x1650x1485H	

Standard jacket pressure = 0,5 BAR / Pressione int. standard = 0,5 BAR

On demand = 1,5 BAR / Su richiesta = 1,5 BAR | Without extra charge / Senza sovrapprezzo

VERSION WITH MIXER VERSIONE CON MIXER


FTC - Fire Touch Control

Build-in mixer
 Mescolatore integrato

SCT2 Double-jacket cooling prearrangement
 SCT2 Predisposizione per raffreddamento intercapedine

Picture mod. PRIG320M V1 + CADE0010 + DAPC0230 + PACF

MOST SUCCESSFUL PRODUCTS:

- Potages
- Pudding
- Pasta and rice
- Sauces
- Mashed potatoes
- White sauce
- Puree
- Jelly
- Rice

ALCUNE APPLICAZIONI:

- Zuppe
- Polenta
- Budini e gelatine
- Besciamella
- Creme
- Salse
- Purè di patate e di altri legumi
- Riso

En. Tilting kettle appliance, versatile and easy to use, with double walls and an incorporated mixer, perfect for cooking delicate foods, "cook & chill" option, designed for large catering companies and food manufacturers.

It. Macchina ribaltabile, flessibile e semplice, con doppia parete e con mixer incorporato, ideale per la cottura di cibi delicati, opzione "cook & chill", progettata per la grande ristorazione e produzione alimentare.

De. Flexibler und einfacher Kippkochkessel mit entnehmbaren Rührwerk und doppelter Wandung, ideal für das Garen empfindlicher Speisen. Mit der Option „Cook & Chill“, entwickelt für die Großküche und die Lebensmittelherstellung.

Fr. Machine basculante, flexible et simple, à double paroi et avec mixer incorporé, idéale pour la cuisson de plats délicats, avec option «cook & chill», conçue pour la grande restauration et la production alimentaire.

Es. Máquina basculante, flexible y sencilla, con doble pared y con mixer incorporado, ideal para la cocción de alimentos delicados, opción "cook & chill", pensada para el sector de la restauración y para la industria alimentaria.

Pt. Máquina basculante, flexível e simples, com parede dupla e misturador incorporado, ideal para cozinhar alimentos delicados, opção "cook & chill", projectada para grandes restaurantes e para a produção alimentar.

Ru. Многофункциональные и простые в использовании опрокидывающиеся кастрюли с двойной стенкой и встроенной мешалкой: идеально подходят для приготовления легкой пищи, наличие опции "cook & chill", разработаны для предприятий общественного питания и пищевой промышленности.

TOTAL VOLUME / VOLUME TOTALE • 80 • 105 • 130 • 180 • 250 • 320 • 500 • 600

| boiling | braising | pasteurizing | tilting | mixing | cooling | frying | underpressure | sousvide cooking | washing |
 | bollitura | brasatura | pastorizzazione | ribaltamento | miscelazione | raffreddamento | friggere | pressione | sotto vuoto | lavaggio |

VERSION WITH MIXER VERSIONE CON MIXER

Indirect gas heating - Versioni con riscaldamento indiretto a gas

Model Modello	Capacity Capacità Lt	Power Potenza Kw	Dimensions Dimensioni mm	Kw	Notes Note
PRIG105M V1	105	25	1355x1200x1285H	1 kw	1N+PE AC 230V 50Hz
PRIG130M V1	130	30	1355x1250x1285H	1 kw	
PRIG180M V1	180	40	1455x1310x1285H	1 kw	
PRIG250M V1	242	48	1555x1390x1285H	1.5 kw	
PRIG320M V1	301	48	1655x1490x1285H	1.5 kw	
PRIG500M V1	500	58	1755x1650x1485H	2 kw	

Pressure = only 0,5 BAR / Pressione = solo 0,5 BAR

Indirect electric heating - Versioni con riscaldamento indiretto elettrico

Model Modello	Capacity Capacità Lt	Power Potenza Kw	Dimensions Dimensioni mm	Note Notes
CPE080M V1	80	16.6	1080x715x940H	3N+PE AC 400V 50/60Hz
PRIE105M V1	105	18.6	1355x1200x1285H	
PRIE130M V1	130	24.6	1355x1250x1285H	
PRIE180M V1	180	32.6	1455x1310x1285H	
PRIE250M V1	242	37.5	1555x1390x1285H	
PRIE320M V1	301	37.5	1655x1490x1285H	
PRIE500M V1	500	38	1755x1650x1485H	

Standard jacket pressure = 0,5 BAR / Pressione int. standard = 0,5 BAR

On demand = 1,5 BAR / Su richiesta = 1,5 BAR | Standard on CPE080M | Without extra charge / Senza sovrapprezzo

Indirect steam heating 0,5 bar - Versioni con riscaldamento indiretto vapore 0,5 bar

Model Modello	Capacity Capacità Lt	Load Portata Kw/h	Dimensions Dimensioni mm	Kw	Note Notes
PRIV105M V1	105	42 - 52	1355x1200x1285H	1 kw	1N+PE AC 230V 50/60 Hz
PRIV130M V1	130	45 - 56	1355x1250x1285H	1 kw	
PRIV180M V1	180	56 - 72	1455x1310x1285H	1 kw	
PRIV250M V1	242	70 - 90	1555x1390x1285H	1,5 kw	
PRIV320M V1	301	85 - 105	1655x1490x1285H	1,5 kw	
PRIV500M V1	500	100 - 120	1755x1650x1485H	2 kw	
PRIV600M V1	600	120 - 150	1755x1650x1485H	3,5 kw	3N+PE AC 400V 50/60 Hz

Standard jacket pressure = 0,5 BAR / Pressione int. standard = 0,5 BAR

On demand = 1,5 BAR / Su richiesta = 1,5 BAR | Without extra charge / Senza sovrapprezzo

**OPTIONAL & ACCESSORIES
OPTIONAL E ACCESSORI**

Standard mixer faucet
Rubinetto miscelatore
di serie



Lid hole with grid and teflon cap
Foro coperchio con griglia

cod. PACF...



Single lid with hopper (Ø 400 mm)
/ steam exhaust
Coperchio singolo con tramoggia
(Ø 400 mm) / scarico vapori

cod. PACT...

Shower
Doccetta

CADE0010



STANDARD



FTC - Firex Touch
Control

Current plug
Presa di corrente

cod. DAPC...

Flush valve
Valvola a filo Ø int. 50 mm

cod. PAF 3020



Wheels kit
Kit ruote

cod. D150



Washout valve
Valvola scarico

cod. PAF...



Strainer
Colino forato

cod. PAF...



OPTIONAL

Model <i>Modello</i>	Description <i>Descrizione</i>	Notes <i>Note</i>
 PAF2020	Ball washout valve Valvola scarico a sfera DN50	CPE080 / PR...105 - 130
PAF2022	Butterfly washout valve Valvola scarico a farfalla DN50	CPE080 / PR...105 - 130
PAF2030	Ball washout valve Valvola scarico a sfera DN65	PR...180 - 250 - 320 - 500 - 600
PAF2032	Butterfly washout valve Valvola scarico a farfalla DN65	PR...180 - 250 - 320 - 500 - 600
It can be necessary to increase the height of the machine. Può essere necessario aumentare l'altezza della macchina.		
 PAF3020	Flush valve DIN. 65 Ø int 50 mm Valvola a filo DIN. 65	NO CPE080.
It can be necessary to increase the height of the machine. Può essere necessario aumentare l'altezza della macchina.		
 CADE0010	Shower	PR...
CARD0010	Doccetta	CPE080.
 DAPC0230	Electric plug 230V 2P+T 16A Presa di corrente 230V 2P+T 16A	
 PACF...	Double lid with hole (Ø 200 mm) / Coperchio con foro (Ø 200 mm)	NO CPE080.
 PACT...	Single lid with hopper (Ø 400 mm) / steam exhaust Coperchio singolo con tramoggia (Ø 400 mm) / scarico vapori	NO CPE080.
 CACT0010	FTC Cover Plexiglass	no CPE080/M_V1
 DAPF0030	Extended and ground-flanged feet	PR..105.-PR..320.
DAPF0032	Piedi allungati e flangiati a terra	PR..105.-PR..320.
See page 98 for further details / Vedere pag.98 per ulteriori dettagli		
 DAPF0040	Complete structure raised and flanged	PR..500.-PR..600.
DAPF0042	Struttura completa rialzata e flangiata	PR..500.-PR..600.
See page 98 for further details / Vedere pag.98 per ulteriori dettagli		
 DAPF..	Flanged feet Piedi Flangiati	
 D150	Ø 150	Kit 4 pezzi/pcs PR
CAMR0020	Ø 100	CPE080.

ACCESSORIES - ACCESSORI

Model <i>Modello</i>	Description <i>Descrizione</i>	Notes <i>Note</i>
	Strainer Colino forato	PAF0602 CPE080..
PAF0600		PR...105 - 130
PAF0700		PR...180
PAF0800		PR...250
PAF0900		PR...320
PAF1000		PR...500-600
	Wash-out hole stopper DN50 Tappo chiusura foro scarico DN65	PAFT010 NO PAF 3020
PAFT020		NO PAF 3020
	Extra mixer for custards Mixer supplementare per creme	PAMA105/130 PR..105M - 130M
PAMA180		PR..180M
PAMA250		PR..250M
PAMA320		PR..320M
PAMA500		PR..500M
	Extra mixer for mashed potatoes Mixer supplementare per purè di patate	PAMP105/130 PR..105M - 130M
PAMP180		PR..180M
PAMP250		PR..250M
PAMP320		PR..320M
PAMP500		PR..500M
	Extra mixer for liquids with solid parts Mixer supplementare per liquidi con particolato in sospensione	PAMZ105/130 PR..105M - 130M
PAMZ180		PR..180M
PAMZ250		PR..250M
PAMZ320		PR..320M
PAMZ500		PR..500M

Mixer power boost motor for higher viscosity food, please verify with the factory, price on request
Motore mixer speciale per cibi ad alta viscosità, verificare con il produttore, prezzo su richiesta

Optional: To be ordered with the machine
 Optional: deve essere ordinato con la macchina

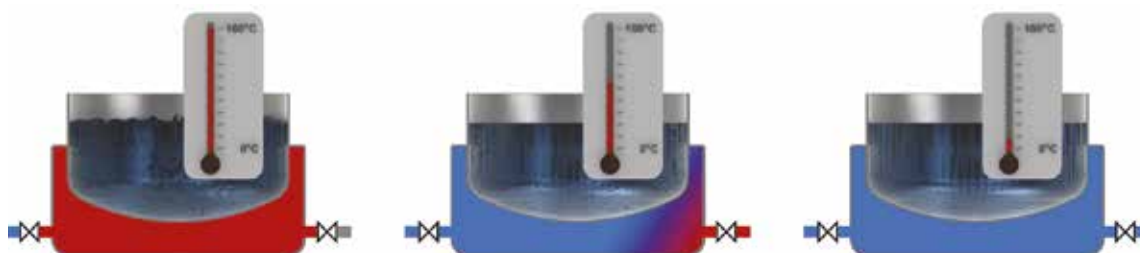
Accessories: Can be ordered also separately
 Accessorio: Può essere richiesto a parte

OPTIONAL

SCT2 - COOLING SYSTEMS FOR BASKETT KETTLES

How does it work?

During the cooking session, the vessel jacket is filled with pressurised steam at 0.5 bar (fig.1). When the cooling system is switched on, the steam and hot condensation residues are automatically discharged and the electrovalve causes the cold water to flow into the jacket (fig.2).



Three temperatures will be visualised on the display: product temperature setpoint, product core and cooling water temperature respectively. The SCT2 system will cause cold water to circulate (fig.3) until the required temperature is reached.

		
10 °C	---	10 °C = PRODUCT TEMPERATURE SETPOINT
20 °C	6 °C	20 °C = PRODUCT TEMPERATURE
		6 °C = COOL WATER TEMPERATURE

Products usually reach a temperature 4 degrees higher than the cooling water. So if the water entering the jacket is 3 °C, the product will reach 7 °C.

What does the optional SCT2 include?

This device is designed to be easily connected to a cold water circuit, whether closed- or open-loop system. It includes connections and the electronic system controlling the cooling cycle.

The price quoted does not include pumps, pressure reducers, refrigerators ... or any parts outside the kettle.

How long does it take to cool down products?

The time taken to cool down products depends on the temperature of the water entering the system and the type of product being processed. This technology was developed for liquid foods like thick and thin soups, but can also be applied to thicker foods like purees..., although this will lead to longer cooling times.

For example, it takes 60 minutes to cool a soup from 100 to 20 °C using water at +5 °C. To reach 10 °C it will take a further 30 minutes.

Times also depend on the room temperature.

Important information

Only water can be used in the cooling circuit.

Do not use glycol-based fluids.

The maximum pressure inside the jacket is 0.5 bar (or version 1,5 bar). Water entering the system must not exceed this value.

SCT2 can be ordered for all models of Baskett kettle, including the gas versions.

For maximum efficiency we recommend installing this option on models with mixers (PR...M)

NO CPE080

OTHER LANGUAGES SEE PAGES: 99 and next



**TILTING BOILING PAN
PENTOLA RIBALTABILE**

EASYBASKETT



Picture of mod. PMKIE150



Picture of mod. PMKIE300



Double Jacket Water Level control system as standard!

Sistema di Controllo del livello acqua intercapedine incluso!

En. Tilting pans

Stainless steel construction. Motorised tilting. Mixing tap to fill water in cooking pan. Maximum temperature 105 °C. Double jacket pressure 0,5 bar in indirect version (PMKIE100/150 with 1.5 bar and closed circuit).

It. Pentole ribaltabili

Costruzione in acciaio inossidabile. Ribaltamento motorizzato di serie. Rubinetto miscelatore carico acqua in vasca. Temperatura max 105 °C. Versioni indirette con pressione intercapedine 0,5 bar (PMKIE100/150 sono disponibili solo con intercapedine 1,5 bar e circuito chiuso).

De. Kochkessel Kippbar

Konstruktion aus Edelstahl. Motorkippung. Wasserbefüllung des Tiegels durch Mischbatterie (warm/kalt). Max. Betriebstemperatur 105 °C. Indirekt beheizte Versionen: Druck im Zwischenmantel 0,5 bar (PMKIE100/150 mit 1,5 bar und geschlossenem Kreislauf).

Fr. Marmites basculantes

Construction en acier inoxydable. Basculement motorisé, remplissage de la cuve par robinet (eau chaude/froide). Température maximum 105 °C. Versions indirectes avec pression double enveloppe 0,5 bar (PMKIE100/150 avec 1,5 bar et circuit fermé).

Es. Marmitas basculantes

Construcción de acero inoxidable. Inclinación automática. Introducción del agua en la cuba por medio de grifo mezclador. Temperatura max 105 °C. Versiónes indirectas con presión camisa intercambiador 0,5 bar (PMKIE100/150 con 1.5 bar y circuito cerrado).

Pt. Marmitas basculantes

Fabricação em aço inoxidável. Dispositivo de inclinação motorizado de série. Torneira misturadora de carga da água na cuba. Temperatura máx. 105 °C. Versões indirectas com pressão na parede dupla de 0,5 bar (PMKIE100/150 com 1,5 bar e circuito fechado).

Ru. Кастрюли опрокидывающиеся

Конструкция из нержавеющей стали. Опрокидывание с механическим электроприводом серийного производства. Кран-смеситель для заполнения ёмкости водой. Максимальная температура 105 °C. Модели с косвенным нагревом при давлении в пароводяной рубашке 0,5 бар (PMKIE100 / 150 с зазором 1,5 бар и замкнутым контуром).

TOTAL VOLUME / VOLUME TOTALE • 100 • 150 • 200 • 300 • 500

| boiling | braising | pasteurizing | tilting | mixing | cooling | frying | underpressure | sousvide cooking | washing |
| bollitura | brasatura | pastorizzazione | ribaltamento | miscelazione | raffreddamento | friggere | pressione | sotto vuoto | lavaggio |

Direct gas heating - Versioni con riscaldamento diretto a gas
Direkte Gasbeheizung - Chauffage gas direct - Alimentación gas directa

Model <i>Modello</i>	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> Kw	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Note <i>Notes</i>
PMKDG100	100	21	1445x1180x1090H	0,2 Kw 1N+PE AC 230V 50/60 Hz
PMKDG150	150	21	1445x1180x1090H	
PMKDG200	230	34.5	1596x1310x1090H	
PMKDG300	330	48	1726x1380x1090H	

Indirect gas heating - Versioni con riscaldamento indiretto a gas
Indirekte Gasbeheizung - Chauffage gas indirect - Alimentación gas indirecta

Model <i>Modello</i>	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> Kw	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Note <i>Notes</i>
PMKIG100	100	21	1445x1180x1090H	0,2 Kw 1N+PE AC 230V 50/60 Hz
PMKIG150	150	21	1445x1180x1090H	
PMKIG200	220	34.5	1596x1310x1090H	
PMKIG300	325	48	1726x1380x1090H	
PMKIG500	496	48	1726x1460x1140H	

Indirect electric heating - Versioni con riscaldamento indiretto elettrico
Indirekte Elektroheizung - Chauffage électrique indirect - Alimentación eléctrica indirecta

Model <i>Modello</i>	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> Kw	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Note <i>Notes</i>
PMKIE100	100	16	1200x1085x900H	3+PE AC 400V 50/60 Hz
PMKIE150	150	18	1200x1085x900H	
PMKIE200	220	32	1596x1310x1090H	
PMKIE300	325	36	1726x1380x1090H	
PMKIE500	496	36	1726x1460x1090H	

Indirect steam heating 0,5 bar - Versioni con riscaldamento indiretto vapore 0,5 bar
Indirekte Dampfheizung 0,5 bar - Chauffage vapeur indirect 0,5 bar - Alimentación vapor indirecta 0,5 bar

Model <i>Modello</i>	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Load <i>Portata</i> Kg/h	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Note <i>Notes</i>
PMKIV100	100	40 - 50	1445x1180x1090H	0,2 Kw 1N+PE AC 230V 50/60 Hz
PMKIV150	150	50 - 60	1445x1180x1090H	
PMKIV200	220	60 - 80	1596x1310x1090H	
PMKIV300	325	80 - 100	1726x1380x1090H	
PMKIV500	496	100 - 120	1726x1460x1090H	

OPTIONAL

Model <i>Modello</i>	Description <i>Descrizione</i>	Notes <i>Note</i>
PAAR1015	Automatic water-charge of double-jacket	Elec. Models (no PMKIE100/150)
PAAR1013	Carico automatico intercapedine	Gas models


PAF2000

Chrome-plated brass
drain cock 2 inc.
Kit rubinetto di scarico in
ottone cromato da 2 pollici


PAF2022

Butterfly washout valve DN50
Valvola scarico a farfalla

PAF2020

Ball washout valve DN50
Valvola scarico a sfera


PASS...

Extra charge for
cantilever version
Supplemento per cantilever

kit 2 pz.

Price valid only when purchased at the same time of the machine.

Il prezzo del supplemento è da considerarsi valido solo se viene acquistata la macchina.

Optional: To be ordered with the machine
Optional: deve essere ordinato con la macchina

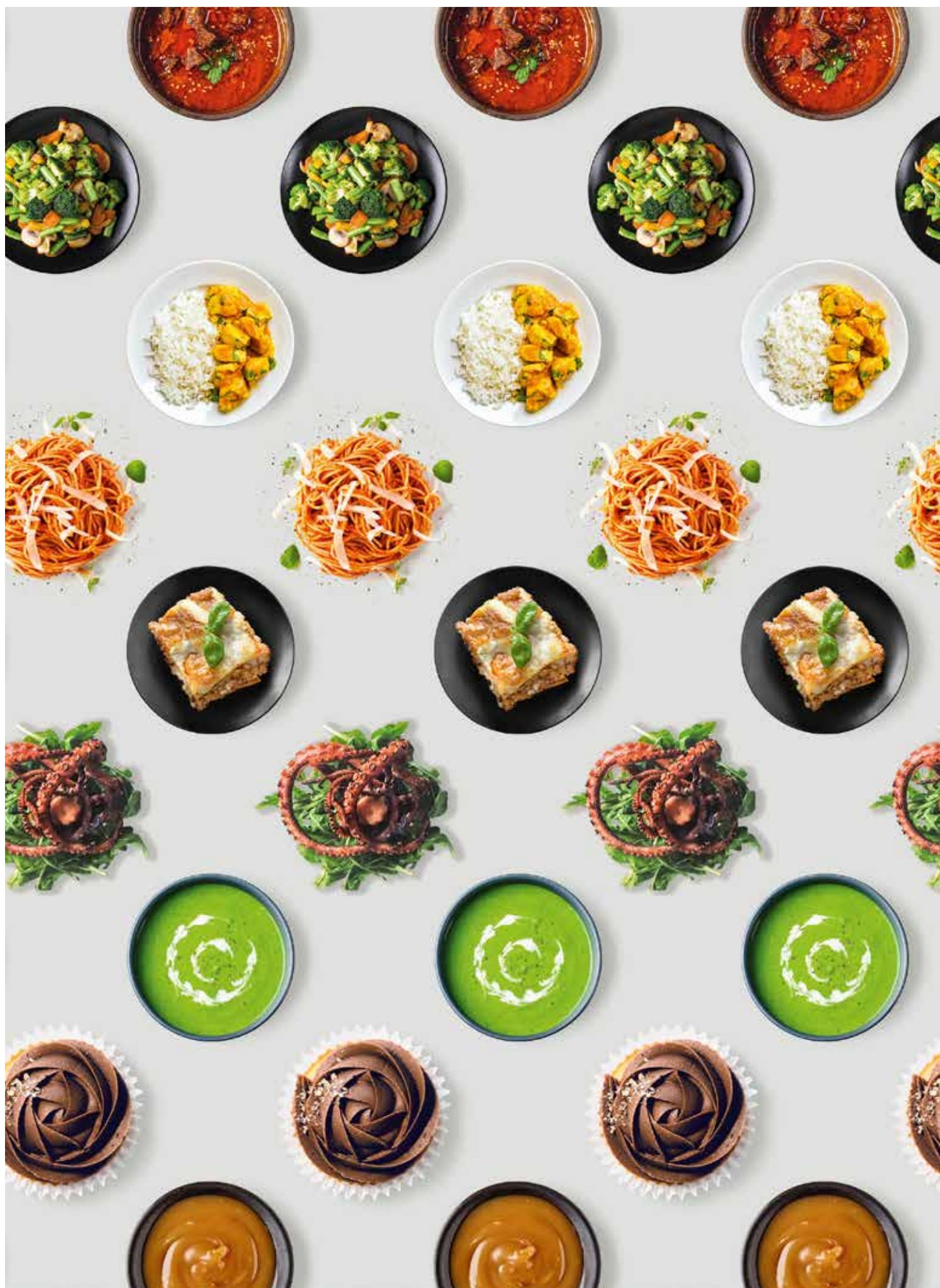
Accessories: Can be ordered also separately
Accessorio: Può essere richiesto a parte

ACCESSORIES - ACCESSORI

Model <i>Modello</i>	Description <i>Descrizione</i>	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Notes <i>Note</i>
PAG0600	Strainer Colino forato		mod. PMK...100/150
PAG0700			mod. PMK...200
PAG0900			mod. PMK...300/500
PAC10600R	Single section basket to strain pasta/rice Cestello un settore colapasta/colariso	Ø560x345H	mod. PMK...100
PAC10610R		Ø560x470H	mod. PMK...150
PAC10710R		Ø710x450H	mod. PMK...200
PAC10900R		Ø860x450H	mod. PMK...300
PAC11000R		Ø860x680H	mod. PMK...500
Holes diameter 3mm / Fori diametro 3mm			
PAC20600R	Double section basket to strain pasta/rice Cestello due settori colapasta/colariso	Ø560x345H	mod. PMK...100
PAC20610R		Ø560x470H	mod. PMK...150
PAC20710R		Ø710x450H	mod. PMK...200
PAC20900R		Ø860x450H	mod. PMK...300
PAC21000R		Ø860x680H	mod. PMK...500
Holes diameter 3mm / Fori diametro 3mm			
PAC30600R	Triple section basket to strain pasta/rice Cestello tre settori colapasta/colariso	Ø560x345H	mod. PMK...100
PAC30610R		Ø560x470H	mod. PMK...150
PAC30710R		Ø710x450H	mod. PMK...200
PAC30900R		Ø860x450H	mod. PMK...300
PAC31000R		Ø860x680H	mod. PMK...500
Holes diameter 3mm / Fori diametro 3mm			
PACC0600	KousKoussier - laying on the collar of the pan kouskoussier - appoggiata sul collare della pentola	Ø650x300H	mod. PMK...100/150
PACC0710		Ø800x300H	mod. PMK...200
PACC0900		Ø950X300H	mod. PMK...300/500

Optional: To be ordered with the machine
Optional: deve essere ordinato con la macchina

Accessories: Can be ordered also separately
Accessorio: Può essere richiesto a parte





**ELECTRONIC STATIONARY
BOILING PAN**

**BOLLITORE FISSO
ELETTRONICO**

FIXPAN



Picture of mod. PFIE150A+PASC0000



Core probe
Sonda cuore

Now washout valve stainless steel cod. PAF2012 standard
Ora rubinetto inox cod. PAF2012 standard

En. A range of 48 models of electronically controlled stationary pans, with the option of having "probes" ideal for cooking in water and for pasteurising foods and jars.

It. Gamma di 48 modelli di pentole fisse a controllo elettronico, con possibilità di "sonda campione" ideali per cotture in acqua e per pastorizzare alimenti e vasetti.

De. Produktlinie mit 48 Kesseln mit elektronischer Steuerung und der Möglichkeit, eine Kerntemperatursonde zu verwenden. Ideal für das Garen in Wasser und das Pasteurisieren von Lebensmitteln und Gläsern.

Fr. Gamme de 48 modèles de casseroles fixes à contrôle électronique, avec possibilité de «sonde échantillon» idéales pour les cuissons à l'eau et pour pasteuriser les aliments et les bocaux.

Es. Gama de 48 modelos de ollas fijas con control electrónico, con opción de "sonda aguja" ideales para cocciones en agua y para pasteurizar alimentos y frascos.

Pt. Gama de 48 modelos de marmitas fixas com controlo electrónico, com a possibilidade de instalar "sondas de amostra", ideais para cozinhar com água e para pasteurizar alimentos e recipientes.

Ru. 48 моделей стационарных кастрюль с электронным управлением в ассортименте, возможность использования датчика-щупа, идеально подходят для варки в воде и пастеризации пищевых продуктов и баночек.

TOTAL VOLUME / VOLUME TOTALE • 100 • 150 • 200 • 300 • 500

| boiling | braising | pasteurizing | tilting | mixing | cooling | frying | underpressure | sousvide cooking | washing |
| bollitura | brasatura | pastorizzazione | ribaltamento | miscelazione | raffreddamento | friggere | pressione | sotto vuoto | lavaggio |

Direct gas heating - Versioni con riscaldamento diretto a gas

Model <i>Modello</i>	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> Kw	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Note <i>Notes</i>
PFDG100	100	21	1050x950x900H	0,2 Kw 1N+PE AC 230V 50 Hz
PFDG150	150	21	1050x950x900H	
PFDG200	230	34.5	1205x1130x900H	
PFDG300	362	48	1340x1255x900H	
PFDG500	480	58	1340x1255x1050H	

Indirect gas heating - Versioni con riscaldamento indiretto a gas

Model <i>Modello</i>	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> Kw	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Note <i>Notes</i>
PFIG100	100	21	1050x950x900H	0,2 Kw 1N+PE AC 230V 50 Hz
PFIG150	150	21	1050x950x900H	
PFIG200	220	34.5	1205x1130x900H	
PFIG300	342	48	1340x1255x900H	
PFIG500	480	58	1340x1255x1050H	

Indirect electric heating - Versioni con riscaldamento indiretto elettrico

Model <i>Modello</i>	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> Kw	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Note <i>Notes</i>
PFIE100	100	16	1050x850x900H	3N+PE AC 400V 50/60 Hz
PFIE150	150	18	1050x850x900H	
PFIE200	220	32	1205x1000x900H	
PFIE300	325	36	1340x1130x900H	
PFIE500	480	36	1340x1130x1050H	

Indirect steam heating 0,5 bar - Versioni con riscaldamento indiretto vapore 0,5 bar

Model <i>Modello</i>	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Load <i>Portata</i> Kg/h	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Note <i>Notes</i>
PFIV100	100	40-50	1050x850x900H	0,2 Kw 1N+PE AC 230V 50/60 Hz
PFIV150	150	50-60	1050x850x900H	
PFIV200	220	60-80	1205x1000x900H	
PFIV300	325	80-100	1340x1130x900H	
PFIV500	480	100-120	1340x1130x1050H	

OPTIONAL

	Model Modello	Note Notes	
	PF..100A		Extra price for hermetic lid pressure 0,05 bar=101 °C
	PF..150A		
	PF..200A		
	PF..300A		Sovraprezzo per coperchio ermetico pressione 0,05 bar=101 °C
	PF..500A		
Usefull to reduce boiling time and specially to compensate external pressure at high altitude. Utile per ridurre tempi di ebollizione e soprattutto per compensare la pressione esterna in alta quota.			

	Model Modello	Descrizione Description
	PASC0000	Pasteurization probe Sonda per pastorizzare

USE PF... AS A PASTEURIZER

Fixpan can also be used as pasteurizer to carry out heat treatments on products through water immersion, setting both the pasteurization temperature (packed product core probe) and the holding period for a correct process following a table with loading examples. For this process, we recommend the installation of the pasteurization kit witch includes in the price: probe (PASC0000), water recirculation and current plug on board of the machine.

UTILIZZO PF... COME PASTORIZZATORE

Nell'utilizzo come pastorizzatore ad immersione in acqua la Fixpan consente di effettuare trattamenti termici sul prodotto confezionato impostando sia la temperatura di pastorizzazione (con lettura al cuore del prodotto confezionato) sia il relativo tempo di sosta al fine di effettuare una corretta pastorizzazione. Consigliamo per questo processo l'installazione del kit di pastorizzazione che include nel prezzo sonda (PASC0000), sistema di ricircolo acqua e presa di corrente a bordo macchina.

OPTIONAL: PASTEURIZATION KIT - KIT DI PASTORIZZAZIONE

	Modello <i>Model</i>	Description <i>Descrizione</i>
	PAPT0010	Pasteurization kit kit di pastorizzazione
PAPT0010: 0,1 Kw 1N+PE AC230V 50 Hz.		

Optional: To be ordered with the machine
 Optional: deve essere ordinato con la macchina

Accessories: Can be ordered also separately
 Accessorio: Può essere richiesto a parte

Round jar CEE 212 ml
Vaso tondo CEE 212 ml

Notes
 Note

mod.PF...100	170/180 jars / vasetti
mod.PF...150	250/260 jars / vasetti
mod.PF...200	350/360 jars / vasetti
mod.PF...300	480/490 jars / vasetti
mod.PF...500	620/630 jars / vasetti

Round jar CEE 314 ml
Vaso tondo CEE 314 ml

Notes
 Note

mod.PF...100	120/130 jars / vasetti
mod.PF...150	180/190 jars / vasetti
mod.PF...200	240/250 jars / vasetti
mod.PF...300	410/420 jars / vasetti
mod.PF...500	550/560 jars / vasetti

“Orto” jar 580 ml
Vaso Orto 580 ml

Notes
 Note

mod.PF...100	70/80 jars / vasetti
mod.PF...150	100/110 jars / vasetti
mod.PF...200	140/150 jars / vasetti
mod.PF...300	170/190 jars / vasetti
mod.PF...500	220/230 jars / vasetti



ACCESSORIES - ACCESSORI

Model <i>Modello</i>	Description <i>Descrizione</i>	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Notes <i>Note</i>
PAC10600R	Single section basket to strain pasta/rice Cestello un settore colapasta/colariso	Ø560x345H	mod.PF...100
PAC10610R		Ø560x470H	mod.PF...150
PAC10710R		Ø710x450H	mod.PF...200
PAC10900R		Ø860x450H	mod.PF...300
PAC11000R		Ø860x680H	mod.PF...500



Fori diametro 3mm / Holes diameter 3mm

PAC20600R	Double section basket to strain pasta/rice Cestello due settori colapasta/colariso	Ø560x345H	mod.PF...100
PAC20610R		Ø560x470H	mod.PF...150
PAC20710R		Ø710x450H	mod.PF...200
PAC20900R		Ø860x450H	mod.PF...300
PAC21000R		Ø860x680H	mod.PF...500



Fori diametro 3mm / Holes diameter 3mm

PAC30600R	Triple section basket to strain pasta/rice Cestello tre settori colapasta/colariso	Ø560x345H	mod.PF...100
PAC30610R		Ø560x470H	mod.PF...150
PAC30710R		Ø710x450H	mod.PF...200
PAC30900R		Ø860x450H	mod.PF...300
PAC31000R		Ø860x680H	mod.PF...500

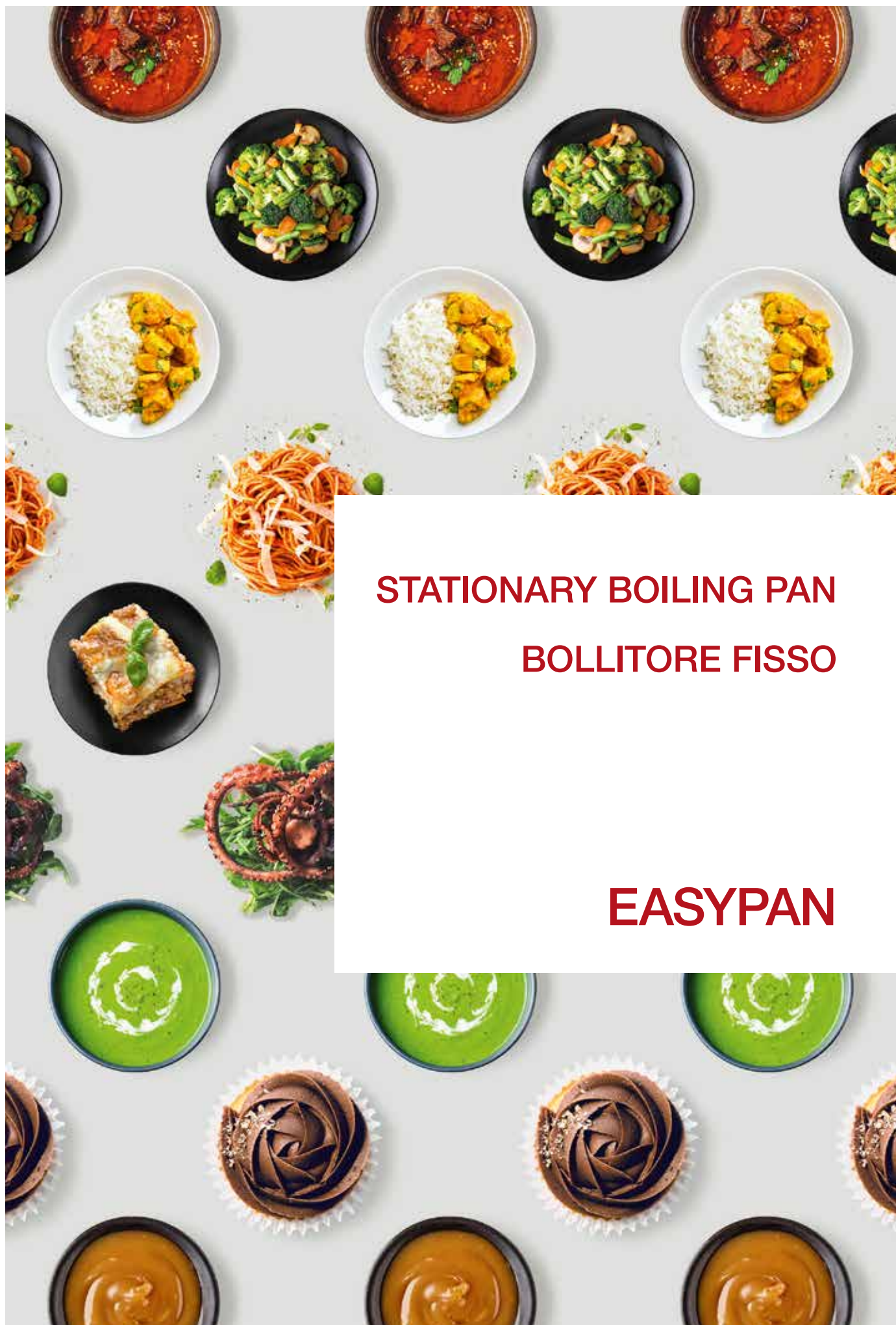


Fori diametro 3mm / Holes diameter 3mm

PACC0600	KousKoussier - laying on the collar of the pan Kouskoussier - appoggiata sul collare della pentola	Ø650x300H	mod.PF...100/150
PACC0710		Ø800x300H	mod.PF...200
PACC0900		Ø950x300H	mod.PF...300/500


 Optional: To be ordered with the machine
 Optional: deve essere ordinato con la macchina

 Accessories: Can be ordered also separately
 Accessorio: Può essere richiesto a parte



STATIONARY BOILING PAN BOLLITORE FISSO

EASYPAN



Picture of mod. PM11G300

En. Boiling pans

Stainless steel construction, mixing tap to fill water in cooking pan. Maximum temperature 105 °C. Double jacket pressure 0,5 bar in indirect version.

It. Pentole modulari

Costruzione in acciaio inossidabile, rubinetto miscelatore carico acqua in vasca. Temperatura max 105 °C. Versioni indirette con pressione intercapedine 0,5 bar.

De. Kochkessel

Konstruktion aus Edelstahl. Wasserbefüllung des Tiegels durch Mischbatterie (warm/kalt). Max. Betriebstemperatur 105 °C. Indirekt beheizte Versionen: Druck im Zwischenmantel 0,5 bar.

Fr. Marmites

Construction en acier inoxydable. Remplissage de la cuve par robinet (eau chaude/froide). Température maximum 105 °C. Versions indirectes avec pression double enveloppe 0,5 bar.



Picture of mod. PM8IG150 + PAAR1010 (optional)

Es. Marmitas

Construcción de acero inoxidable, introducción del agua en la cuba por medio de grifo mezclador. Temperatura max 105 °C. Versiónes indirectas con presión camisa intercambiador 0,5 bar.

Pt. Marmitas modulares

Fabricação em aço inoxidável, torneira misturadora de carga da água na cuba. Temperatura máx. 105 °C. Versões indirectas com pressão na parede dupla de 0,5 bar.

Ru. Модульные кастрюли

Конструкция из нержавеющей стали, кран-смеситель для заполнения ёмкости водой. Максимальная температура 105 °C. Модели с косвенным нагревом при давлении в пароводяной рубашке 0,5 бар.

Direct gas heating - Versioni con riscaldamento diretto a gas
Direkte Gasbeheizung - Chauffage gas direct - Alimentación gas directa

Models without electric connection - Modelli senza collegamento elettrico

Model <i>Modello</i>	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> Kw	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Note <i>Notes</i>
PM8DG100	100	21	800x900x900H	
PM8DG150	150	21	800x900x900H	
PM8DG200	198	32	800x900x950H	

Indirect gas heating - Versioni con riscaldamento indiretto a gas
Indirekte Gasbeheizung - Chauffage gas indirect - Alimentación gas indirecta

Models with electrical connection only if equipped with PAAR1010 optional
Modelli con collegamento elettrico solo se provvisti dell'optional PAAR1010

Model <i>Modello</i>	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> Kw	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Note <i>Notes</i>
PM7IG050	60	15.5	800x700x900H	
PM8IG100	100	21	800x900x900H	
PM8IG150	150	21	800x900x900H	

Indirect electric heating - Versioni con riscaldamento indiretto elettrico
Indirekte Elektroheizung - Chauffage électrique indirect - Alimentación eléctrica indirecta

Model <i>Modello</i>	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> Kw	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Note <i>Notes</i>
PM7IE050	60	9	800x700x900H	3N+PE AC 400V 50/60 Hz
PM8IE100	100	16	800x900x900H	
PM8IE150	150	18	800x900x900H	

Indirect steam heating 0,5 bar - Versioni con riscaldamento indiretto vapore 0,5 bar
Indirekte Dampfheizung 0,5 bar - Chauffage vapeur indirect 0,5 bar - Alimentación vapor indirecta 0,5 bar

Models without electric connection - Modelli senza collegamento elettrico

Model <i>Modello</i>	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Load <i>Portata</i> Kg/h	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Note <i>Notes</i>
PM8IV100	100	40 - 50	800x900x900H	
PM8IV150	150	50 - 60	800x900x900H	



Picture of mod. PM1IG300



Double Jacket Water Level control system as standard!
Mod. PM1IG... PM1IE...

Sistema di Controllo del livello acqua intercapedine incluso!
Mod. PM1IG... PM1IE...

For all the pans the automatic water-charge is optional

Per tutte le pentole, il carico dell'acqua automatico è optional

En. Big boiling pans capacity 200, 300 and 500 liters

Stainless steel construction, mixing tap to fill water in cooking pan. Maximum temperature 105 °C. Double jacket pressure 0,5 bar in indirect version.

It. Pentole con capacità 200, 300 e 500 litri

Costruzione in acciaio inossidabile, rubinetto miscelatore carico acqua in vasca. Temperatura max 105 °C. Versioni indirette con pressione intercapedine 0,5 bar.

De. Kochkessel 200, 300 und 500 liter

Konstruktion aus Edelstahl. Wasserbefüllung des Tiegels durch Mischbatterie (warm/kalt). Max. Betriebstemperatur 105 °C. Indirekt beheizte Versionen: Druck im Zwischenmantel 0,5 bar.

Fr. Marmites 200, 300 et 500 litres

Construction en acier inoxydable. Remplissage de la cuve par robinet (eau chaude/froide). Température maximum 105 °C. Versions indirectes avec pression double enveloppe 0,5 bar.

Es. Marmitas 200, 300 y 500 litros

Construcción de acero inoxidable, introducción del agua en la cuba por medio de grifo mezclador. Temperatura max 105 °C. Versiones indirectas con presión camisa intercambiador 0,5 bar.

Pt. Marmitas com capacidade de 200, 300 e 500 litros

Fabricação em aço inoxidável, torneira misturadora de carga da água na cuba. Temperatura máx. 105 °C. Versões indirectas com pressão na parede dupla de 0,5 bar.

Ru. Кастрюли ёмкостью 200, 300 и 500 литров

Конструкция из нержавеющей стали, кран-смеситель для заполнения ёмкости водой. Максимальная температура 105 °C. Модели с косвенным нагревом при давлении в пароводяной рубашке 0,5 бар.

Direct gas heating - Versioni con riscaldamento diretto a gas
Direkte Gasbeheizung - Chauffage gas direct - Alimentación gas directa

Models without electric connection - Modelli senza collegamento elettrico

Model <i>Modello</i>	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> Kw	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Note <i>Notes</i>
PM1DG200	230	34.5	1000x1150x900H	
PM1DG300	362	48	1150x1300x900H	
PM1DG500	496	58	1150x1300x1050H	

Indirect gas heating - Versioni con riscaldamento indiretto a gas
Indirekte Gasbeheizung - Chauffage gas indirect - Alimentación gas indirecta

Model <i>Modello</i>	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> Kw	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Note <i>Notes</i>
PM1IG200	220	34.5	1000x1150x900H	0,2 Kw 1N+PE AC 230V 50/60 Hz
PM1IG300	342	48	1150x1300x900H	
PM1IG500	480	58	1150x1300x1050H	

Indirect electric heating - Versioni con riscaldamento indiretto elettrico
Indirekte Elektroheizung - Chauffage électrique indirect - Alimentación eléctrica indirecta

Model <i>Modello</i>	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> Kw	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Note <i>Notes</i>
PM1IE200	220	32	1000x1150x900H	3N+PE AC 400V 50/60 Hz
PM1IE300	325	36	1150x1300x900H	
PM1IE500	480	36	1150x1300x1050H	

Double Jacket Water Level control system as standard!
 Sistema di Controllo del livello acqua intercapedine incluso!

Indirect steam heating 0,5 bar - Versioni con riscaldamento indiretto vapore 0,5 bar
Indirekte Dampfheizung 0,5 bar - Chauffage vapeur indirect 0,5 bar - Alimentación vapor indirecta 0,5 bar

Models without electric connection - Modelli senza collegamento elettrico

Model <i>Modello</i>	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Load <i>Portata</i> Kg/h	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Note <i>Notes</i>
PM1IV200	220	60 - 80	1000x1150x900H	
PM1IV300	325	80 - 100	1150x1300x900H	
PM1IV500	480	100 - 120	1150x1300x1050H	



Picture of mod. PMRDG500



**Double Jacket Water
Level control system as
standard!
Mod. PM1IG... PM1IE...**

**Sistema di Controllo del
livello acqua intercape-
dine incluso!
Mod. PMRIG... PMRIE...**

**For all the pans the automatic
water-charge is optional**

**Per tutte le pentole, il carico
dell'acqua automatico è optional**

En. Fixed cylindrical pans

Stainless steel construction, mixing tap to fill water in cooking pan. Maximum temperature 105 °C. Double jacket pressure 0,5 bar in indirect version.

It. Pentole fisse cilindriche

Costruzione in acciaio inossidabile, rubinetto miscelatore carico acqua in vasca. Versioni indirette con pressione intercapedine 0,5 bar. Temperatura max 105 °C.

De. Kochkessel fix, rund

Konstruktion aus Edelstahl. Wasserbefüllung des Tiegels durch Mischbatterie (warm/kalt). Max. Betriebstemperatur 105 °C. Indirekt beheizte Versionen: Druck im Zwischenmantel 0,5 bar.

Fr. Marmites Fixes Cylindriques

Construction en acier inoxydable. Remplissage de la cuve par robinet (eau chaude/froide). Température maximum 105 °C. Versions indirectes avec pression double enveloppe 0,5 bar.

Es. Marmitas fijas cilíndricas

Construcción de acero inoxidable, introducción del agua en la cuba por medio de grifo mezclador. Temperatura max 105 °C. Versiones indirectas con presión camisa intercambiador 0,5 bar.

Pt. Marmitas fixas cilíndricas

Fabricação em aço inoxidável, torneira misturadora de carga da água na cuba. Versões indirectas com pressão na parede dupla de 0,5 bar. Temperatura máx. 105 °C.

Ru. Кастрюли стационарные цилиндрической формы

Конструкция из нержавеющей стали, кран-смеситель для заполнения ёмкости водой. Модели с косвенным нагревом при давлении в пароводяной рубашке 0,5 бар. Максимальная температура 105 °C.

Direct gas heating - Versioni con riscaldamento diretto a gas
Direkte Gasbeheizung - Chauffage gas direct - Alimentación gas directa

Models without electric connection - Modelli senza collegamento elettrico

Model <i>Modello</i>	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> Kw	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Note <i>Notes</i>
PMRDG200	230	34.5	1175x1130x900H	
PMRDG300	362	48	1305x1255x900H	
PMRDG500	496	58	1305x1255x950H	

Indirect gas heating - Versioni con riscaldamento indiretto a gas
Indirekte Gasbeheizung - Chauffage gas indirect - Alimentación gas indirecta

Model <i>Modello</i>	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> Kw	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Note <i>Notes</i>
PMRIG200	220	34.5	1175x1130x900H	0,2 Kw 1N+PE AC 230V 50/60 Hz
PMRIG300	342	48	1305x1255x900H	
PMRIG500	480	58	1305x1255x950H	

Double Jacket Water Level control system as standard!
 Sistema di Controllo del livello acqua intercapedine incluso!

Indirect electric heating - Versioni con riscaldamento indiretto elettrico
Indirekte Elektrobeheizung - Chauffage électrique indirect - Alimentación eléctrica indirect

Model <i>Modello</i>	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> Kw	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Note <i>Notes</i>
PMRIE200	220	32	1175x1000x900H	3N+PE AC 400V 50/60 Hz
PMRIE300	325	36	1130x1130x900H	
PMRIE500	480	36	1130x1130x950H	

Double Jacket Water Level control system as standard!
 Sistema di Controllo del livello acqua intercapedine incluso!

Indirect steam heating 0,5 bar - Versioni con riscaldamento indiretto vapore 0,5 bar
Indirekte Dampfbeheizung 0,5 bar - Chauffage vapeur indirect 0,5 bar - Alimentación vapor indirecta 0,5 bar

Models without electric connection - Modelli senza collegamento elettrico

Model <i>Modello</i>	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Load <i>Portata</i> Kg/h	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Note <i>Notes</i>
PMRIV200	220	60 - 80	1000x1000x900H	
PMRIV300	325	80 - 100	1130x1130x900H	
PMRIV500	480	100 - 120	1130x1130x950H	

OPTIONAL

	Model Modello	Note Notes
	PM8..100A	 Extra price for hermetic lid pressure 0,05 bar=101°C
	PM8..150A	
	PM8DG200A	
	PM1/PMR..200A	 Sovraprezzo coperchio ermetico pressione 0,05 bar=101 °C
	PM1/PMR..300A	
	PM1/PMR..500A	

Usefull to reduce boiling time and specially to compensate external pressure at high altitude.
Utile per ridurre tempi di ebollizione e soprattutto per compensare la pressione esterna in alta quota.

OPTIONAL

Model <i>Modello</i>	Description <i>Descrizione</i>	Notes <i>Note</i>
 PAAR1010	Automatic water-charge of double-jacket + Electric ignition Carico automatico intercapedine + Accensione elettrica	kw 0,1 Gas models
PAAR1014	Automatic water-charge of double-jacket Carico automatico intercapedine	Elec. Models
 PAF2012	Extra charge for washout butterfly valve Supplemento per valvola di scarico a farfalla DN50	
* Not available for PM7 / Non disponibile per PM7		

KPFA... Flanged feet | Piedi Flangiati

ACCESSORIES - ACCESSORI

Model <i>Modello</i>	Description <i>Descrizione</i>
 PAL...	Level indicator to measure liter loaded in the tank Asta di livello per misurare litri caricati in vasca

Optional: To be ordered with the machine
Optional: deve essere ordinato con la macchina

Accessories: Can be ordered also separately
Accessorio: Può essere richiesto a parte

ACCESSORIES - ACCESSORI

Model <i>Modello</i>	Description <i>Descrizione</i>	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Notes <i>Note</i>
 PAC10600R	Single section basket to strain pasta/rice Cestello un settore colapasta/colariso	Ø560x345H	mod.PM...100
PAC10610R		Ø560x470H	mod.PM...150
PAC10620R		Ø560x630H	mod.PM8...200
PAC10710R		Ø710x450H	mod.PM1/PMR...200
PAC10900R		Ø860x450H	mod.PM...300
PAC11000R		Ø860x680H	mod.PM...500

Holes diameter 3mm / Fori diametro 3mm

 PAC20600R	Double section basket to strain pasta/rice Cestello due settori colapasta/colariso	Ø560x345H	mod.PM...100
PAC20610R		Ø560x470H	mod.PM...150
PAC20620R		Ø560x630H	mod.PM8...200
PAC20710R		Ø710x450H	mod.PM1/PMR...200
PAC20900R		Ø860x450H	mod.PM...300
PAC21000R		Ø860x680H	mod.PM...500

Holes diameter 3mm / Fori diametro 3mm

 PAC30600R	Triple section basket to strain pasta/rice Cestello tre settori colapasta/colariso	Ø560x345H	mod.PM...100
PAC30610R		Ø560x470H	mod.PM...150
PAC30620R		Ø560x630H	mod.PM8...200
PAC30710R		Ø710x450H	mod.PM1/PMR...200
PAC30900R		Ø860x450H	mod.PM...300
PAC31000R		Ø860x680H	mod.PM...500

Holes diameter 3mm / Fori diametro 3mm

 PACC0600	KousKoussier - laying on the collar of the pan	Ø650x300H	mod. PM... 100/150 - mod. PM8/9...200
PACC0710	Kouskoussier - appoggiata sul collare della pentola	Ø800x300H	mod. PM1/PMR... 200
PACC0900		Ø950x300H	mod. PM... 300/500

KIT WHEELS / RUOTE

mod. PM...

Optional: To be ordered with the machine
Optional: deve essere ordinato con la macchina

Accessories: Can be ordered also separately
Accessorio: Può essere richiesto a parte



Picture of mod. PM9IG270GN

En. Fixed Gastronorm pans

Stainless steel construction. Cooking vat in AISI 316 (3 mm thick). Mixing tap to fill water in cooking pan. Maximum temperature 105 °C. Double jacket pressure 0,5 bar in indirect version.

It. Pentole fisse Gastronorm

Costruzione in acciaio inossidabile. Vasca in AISI 316 (spessore 3 mm). Rubinetto miscelatore carico acqua in vasca. Temperatura max 105 °C. Versioni indirette con pressione intercapedine 0,5 bar.

De. Kochkessel Fix Gastronorm

Konstruktion aus Edelstahl. Kochbehälter aus CNS 1.4404 (3mm) Wasserbefüllung des Tiegels durch Mischbatterie (warm/kalt). Max. Betriebstemperatur 105 °C. Indirekt beheizte Versionen: Druck im Zwischenmantel 0,5 bar.

Fr. Marmites Fixes Gastronorm

Construction en acier inoxydable. Cuve de cuisson en AISI 316 (épaisseur 30/10). Remplissage de la cuve par robinet (eau chaude/froide). Température maximum 105 °C. Versions indirectes avec pression double enveloppe 0,5 bar.

Es. Marmitas fijas Gastronorm

Construcción de acero inoxidable. Cuba de cocción de AISI 316 (espesor 30/10). Introducción del agua en la cuba por medio de grifo mezclador. Temperatura max 105 °C. Versiones indirectas con presión camisa intercambiador 0,5 bar.

Pt. Marmitas fixas Gastronorm

Fabricação em aço inoxidável. Cuba em AISI 316 (3 mm de espessura). Torneira misturadora de carga da água na cuba. Temperatura máx. 105 °C. Versões indirectas com pressão na parede dupla de 0,5 bar.

Ru. Кастрюли стационарные Gastronorm

Конструкция из нержавеющей стали. Варочная ёмкость из стали AISI 316 толщиной 3 мм. кран-смеситель для заполнения ёмкости водой. Максимальная температура 105 °C. Модели с косвенным нагревом при давлении в пароводяной рубашке 0,5 бар.



Double Jacket Water Level control system as standard!

Sistema di Controllo del livello acqua intercapedine incluso!

For all the pans the automatic water-charge is optional

Per tutte le pentole, il carico dell'acqua automatico è optional

Indirect gas heating - Versioni con riscaldamento indiretto a gas
Indirekte Gasbeheizung - Chauffage gas indirect - Alimentación gas indirecta
1N+PE AC 230V 50/60Hz (0,2 Kw)

Model <i>Modello</i>	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> Kw	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Note <i>Notes</i>
PM9IG170GN	170	30	1000x900x900H	
PM9IG270GN	270	44	1400x900x900H	
PM9IG370GN	370	49	1800x900x900H	

Double Jacket Water Level control system as standard!
Sistema di Controllo del livello acqua intercapedine incluso!

Indirect electric heating - Versioni con riscaldamento indiretto elettrico
Indirekte Elektrobeheizung - Chauffage électrique indirect - Alimentación eléctrica indirecta
3N+PE AC 400V 50/60Hz

Model <i>Modello</i>	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> Kw	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Note <i>Notes</i>
PM9IE170GN	170	24	1000x900x900H	
PM9IE270GN	270	32	1400x900x900H	
PM9IE370GN	370	36	1800x900x900H	

Double Jacket Water Level control system as standard!
Sistema di Controllo del livello acqua intercapedine incluso!

OPTIONAL

Model <i>Modello</i>	Description <i>Descrizione</i>	Notes <i>Note</i>
	PAF2012	Extra charge for washout butterfly valve DN50 Supplemento per valvola di scarico a farfalla
	PAAR1012	Automatic water-charge of double-jacket + Electric ignition Carico automatico intercapedine + Accensione elettrica
	PAAR1016	Automatic water-charge of double-jacket Carico automatico intercapedine

Recommended
Consigliato

Recommended
Consigliato

KIT WHEELS / RUOTE
ACCESSORIES - ACCESSORI

Model <i>Modello</i>	Description <i>Descrizione</i>	Notes <i>Note</i>
PACN0010	Cesto per pentole gastronorm Basket for gastronorm	350x530x440H

NOTES - NOTE

Model <i>Modello</i>	Gastronorm GN 1/1
-------------------------	-------------------

PM...170

1 2

PM...270

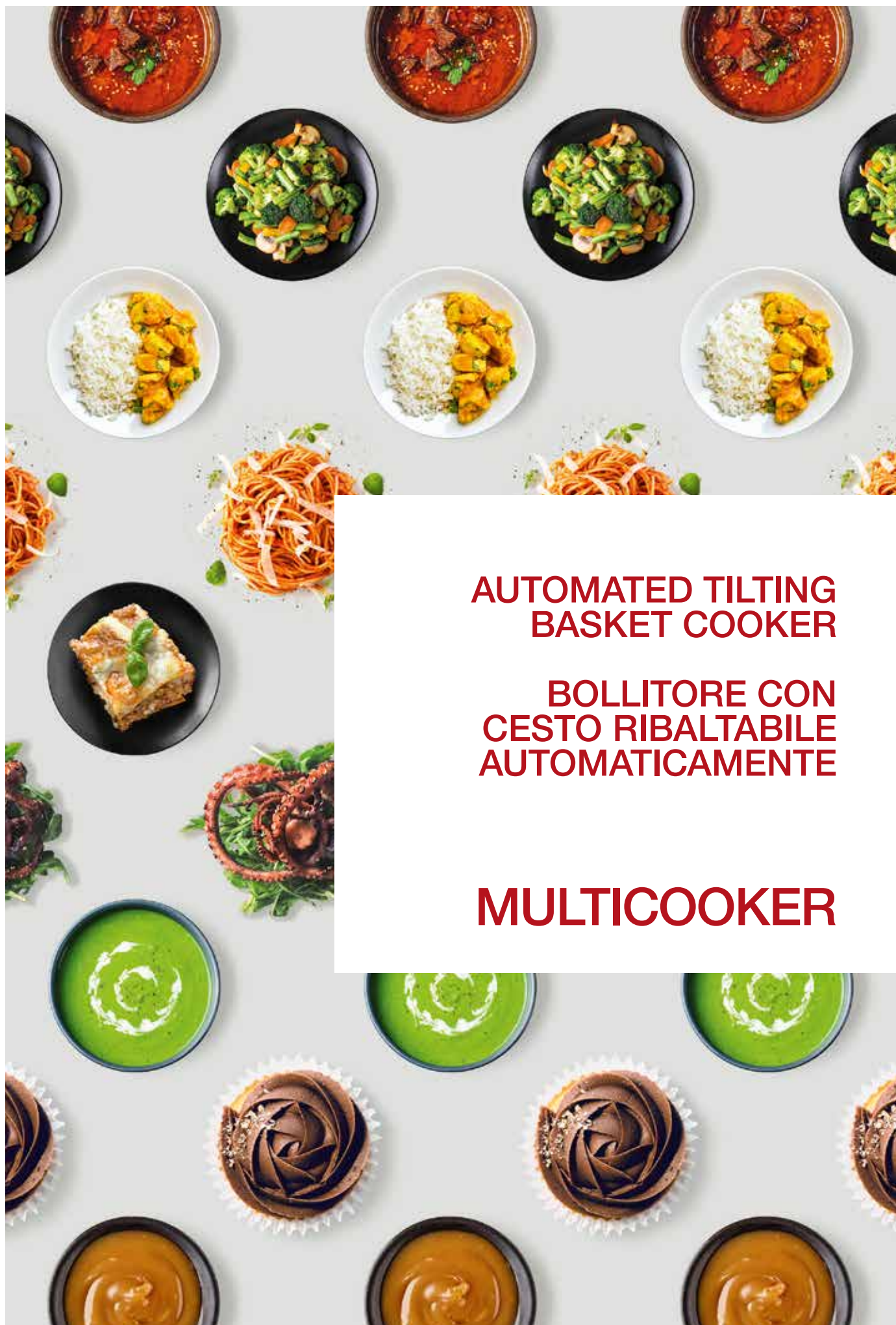
1 2 3

PM...370

1 2 3 4

Optional: To be ordered with the machine
Optional: deve essere ordinato con la macchina

Accessories: Can be ordered also separately
Accessorio: Può essere richiesto a parte



**AUTOMATED TILTING
BASKET COOKER**

**BOLLITORE CON
CESTO RIBALTABILE
AUTOMATICAMENTE**

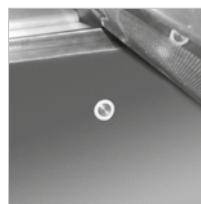
MULTICOOKER



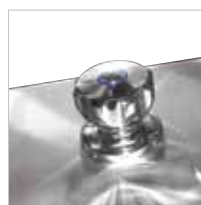
Picture of mod. CPMDG2-12 + CADE0020



**Cesto in acciaio
aisi 316 fori Ø1,5 mm**
Aisi 316 basket
holes Ø1,5 mm



Water level sensors
Sonde di livello acqua
in vasca



**Starch overflow and
skimming tap**
Rubinetto per lo sfioramento
e scarico degli amidi

MOST SUCCESSFUL PRODUCTS:

- Pasta
- Rice
- Vegetables
- Fish
- Meat
- Legumes
- Stock

ALCUNE APPLICAZIONI:

- Pasta
- Riso
- Verdure
- Pesce
- Carne
- Legumi
- Brodi

En. Automatic cookers, water based for continuous cooking, immersion basket timer.

It. Cuocitori automatici per cotture in acqua a cicli continui, immersione cesti temporizzata.

De. Automatisierte Kochgeräte für das Kochen in Wasser im Dauerbetrieb. Timergesteuertes Eintauchen der Körbe.

Fr. Cuisseurs automatiques pour cuissons dans l'eau à cycles continus, immersion de paniers temporisée.

Es. Cocedores automaticos para cocciones en agua en ciclos continuos, inmersión cestos programada con temporizador.

Pt. Cozedores automáticos para cozinhar com água em ciclos contínuos, para a imersão temporizada de cestas.

Ru. Автоматические варочные установки для отваривания в воде при непрерывном цикле, запрограммированное по времени погружение корзины.

TOTAL VOLUME / VOLUME TOTALE • 120 • 180 • 240 • 360 • 480

| boiling | braising | pasteurizing | tilting | mixing | cooling | frying | underpressure | sousvide cooking | washing |
| bollitura | brasatura | pastorizzazione | ribaltamento | miscelazione | raffreddamento | friggere | pressione | sotto vuoto | lavaggio |

Direct gas heating versions - Versioni con riscaldamento diretto a gas
0,4 Kw (1 Vessel/Vasca) - 0,8 Kw (2 Vessels/Vasche) 1N+PE AC 230V 50Hz

Model <i>Modello</i>	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> Kw	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Baskets <i>Cesti</i> n.	Pans <i>Vasche</i> n.	Pasta load <i>Carico pasta</i> kg
CPMDG1-12	135	25	800x900x900H	1	1	12 - 15
CPMDG1-18	188	36	1000x900x900H	1	1	18 - 23
CPMDG1-24	242	45	1200x900x900H	1	1	24 - 30
CPMDG2-12	135+135	25+25	1600x900x900H	2	2	(12 - 15) x 2
CPMDG2-18	188+188	36+36	2000x900x900H	2	2	(18 - 23) x 2
CPMDG2-24	242+242	45+45	2400x900x900H	2	2	(24 - 30) x 2

Direct electric heating versions 3N+PE AC 400V 50/60Hz - Versioni con riscaldamento diretto elettrico

Model <i>Modello</i>	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> Kw	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Baskets <i>Cesti</i> n.	Pans <i>Vasche</i> n.	Pasta load <i>Carico pasta</i> kg
CPMDE1-12	135	17	800x900x900H	1	1	12 - 15
CPMDE1-18	188	25,5	1000x900x900H	1	1	18 - 23
CPMDE1-24	242	31	1200x900x900H	1	1	24 - 30
CPMDE2-12	135+135	17+17	1600x900x900H	2	2	(12 - 15) x 2
CPMDE2-18	188+188	25,5+25,5	2000x900x900H	2	2	(18 - 23) x 2
CPMDE2-24	242+242	31+31	2400x900x900H	2	2	(24 - 30) x 2

Indirect steam heating 0,5 bar versions - Versioni con riscaldamento indiretto vapore 0,5 bar
0,4 Kw (1 Vessel/Vasca) - 0,8 Kw (2 Vessels/Vasche) 1N+PE AC 230V 50/60 Hz

Model <i>Modello</i>	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Load <i>Portata</i> Kg/h	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Baskets <i>Cesti</i> n.	Pans <i>Vasche</i> n.	Pasta load <i>Carico pasta</i> kg
CPMIV1-12	135	44 - 54	800x900x900H	1	1	12 - 15
CPMIV1-18	188	56 - 72	1000x900x900H	1	1	18 - 23
CPMIV1-24	242	68 - 88	1200x900x900H	1	1	24 - 30
CPMIV2-12	135+135	(44 - 54)x2	1600x900x900H	2	2	(12 - 15) x 2
CPMIV2-18	188+188	(56 - 72)x2	2000x900x900H	2	2	(18 - 23) x 2
CPMIV2-24	242+242	(68 - 88)x2	2400x900x900H	2	2	(24 - 30) x 2

OPTIONAL


cod. CADE0020/22/24 € 935,00
(gas/electric/steam)



cod. PAF2012 € 388,00

Supplemento per valvola di scarico a farfalla
Extra charge for washout butterfly valve

TROLLEYS - CARRELLI

Model <i>Modello</i>	Description <i>Descrizione</i>	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Notes <i>Note</i>
-------------------------	-----------------------------------	---------------------------------------	----------------------



BACC0010	Insulated trolley	900x640x800H	2xGN 1/1
BACC1010	Carrello coibentato	1255x640x800H	3xGN 1/1



BACR0010	Bain-marie heated trolley	900x640x800H	2xGN 1/1	Kw 1.5
BACR1010	Carrello riscaldato bagnomaria	1255x640x800H	3xGN 1/1	Kw 2.25

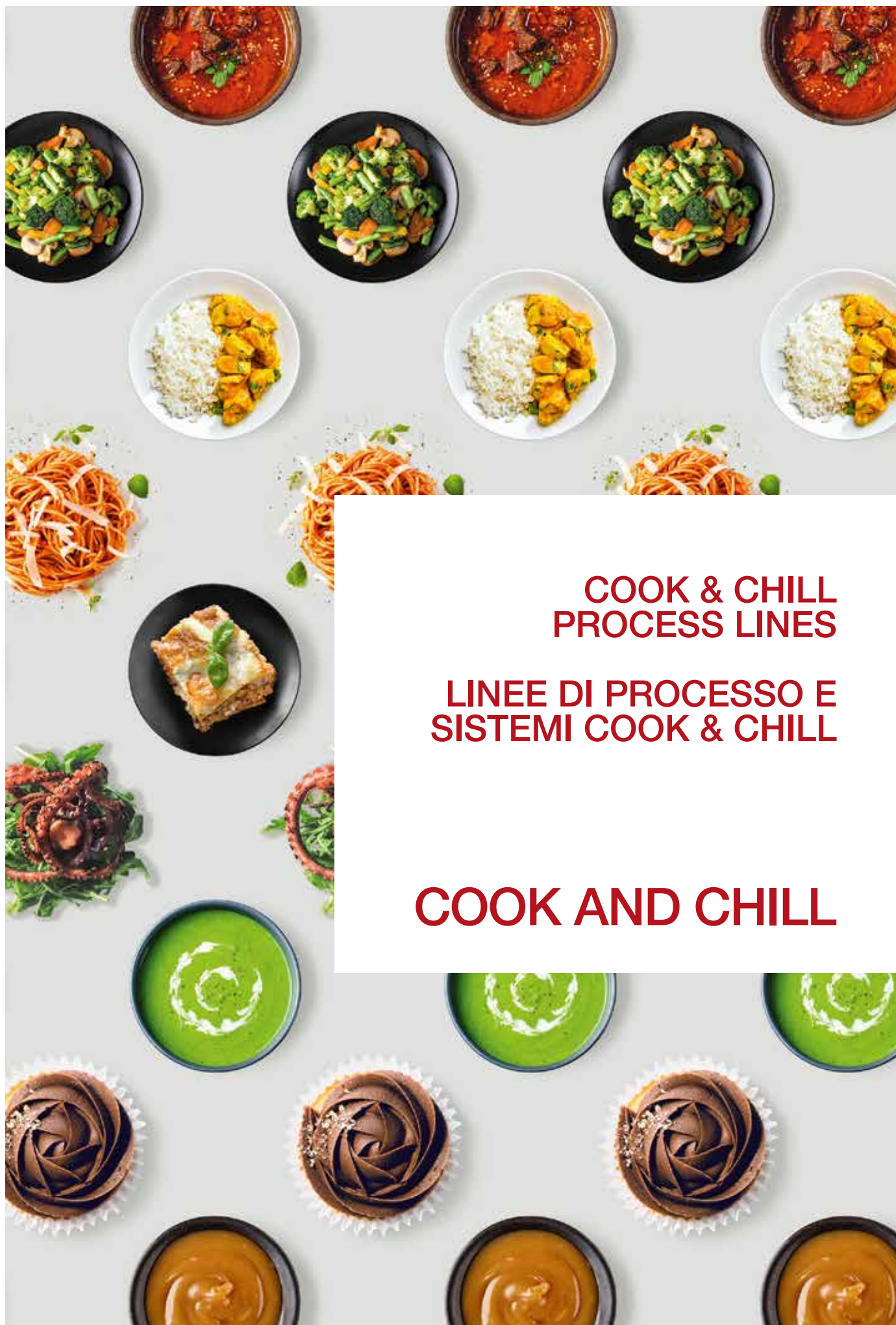
BACR0010 1N/PE AC 230V 50/60Hz
BACR1010 1N/PE AC 230V 50/60Hz



BACP0010	Mobile container stand	830x643x800H	2xGN 1/1
BACP0020	Carrello porta bacinelle	1145x643x800H	3xGN 1/1



BACT0010	Insulated tilting trolley Carrello coibentato ribaltabile	800x930x775H	Recommended for CPM... Consigliato per CPM...
-----------------	--	--------------	--



**COOK & CHILL
PROCESS LINES**

**LINEE DI PROCESSO E
SISTEMI COOK & CHILL**

COOK AND CHILL


AUTOMATED COOKER - CUOCITORE AUTOMATICO
STEP 1 – COOKING

The product is cooked in boiling water in 8-10 minutes. After cooking time the basket lifts automatically to draining position. Now the products is ready to be cooled down.

FASE 1 - COTTURA

Il prodotto è cotto in acqua bollente in 8-10 minuti. A cottura ultimata il cesto si alza automaticamente in posizione di scolo. Ora il prodotto è pronto per essere raffreddato.


MOBILE CHILLING VAT - SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO MOBILE
STEP 2 – COOLING

The chilling vat can be connected to net water, refrigerated water. The cooling time is around 2-3 minutes and the final product temperature is 3 °C higher than water temperature. During cooling time a pumping system moves the pasta in order to get the best result. Now the product is ready for step 3.

FASE 2 - RAFFREDDAMENTO

La vasca refrigerante può essere collegata ad una linea di acqua refrigerata, o può essere riempita con acqua. Il tempo di raffreddamento è di circa 2-3 minuti con una temperatura finale del prodotto di 10°C superiore alla temperatura dell'acqua utilizzata. Durante il processo di raffreddamento, un sistema di pompaggio muove la pasta così da garantire il miglior risultato possibile. Ora il prodotto è pronto per l'ultima fase.


INSULATED TROLLEY - CARRELLO COIBENTATO
STEP 3 – STORAGE

The chilled product can be moved to our serving trolley and portioned in GN containers or in bowls for frozen ready meals. After that it must be stored in cold room and regenerated upon request.

FASE 3 – CONSERVAZIONE

Il prodotto refrigerato può essere spostato nel nostro carrello di servizio e porzionato in contenitori GN o in monoporzione per pasti pronti. Successivamente il prodotto deve essere stoccato in una cella frigorifera e rigenerato su richiesta.



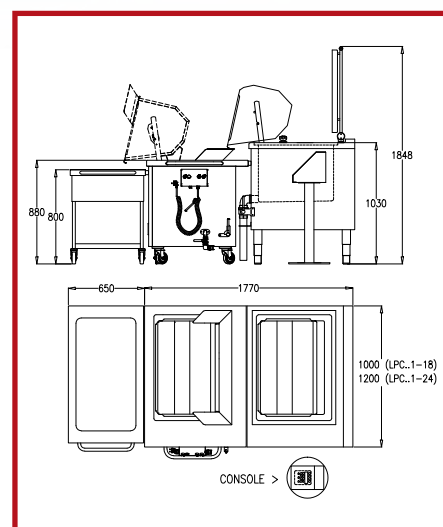


Picture of mod. LPCE1-24

Single tank line - Linea vasca singola

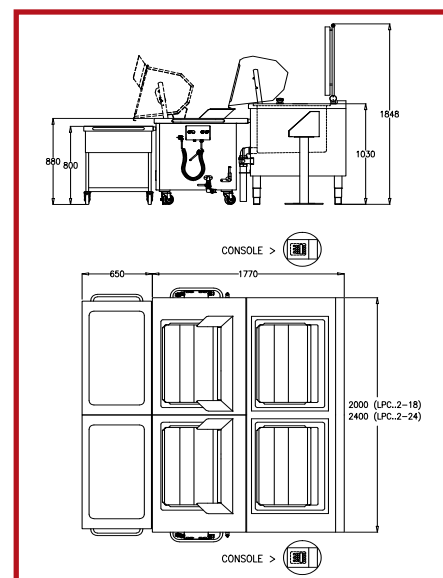
Model Modello	Dried pasta load Carico pasta secca kg	Cooker heating Riscaldamento cuocitore
LPCG1-18	18 - 23	Gas
LPCG1-24	24 - 30	
LPCE1-18	18 - 23	Electric - Elettrico
LPCE1-24	24 - 30	
LPCV1-18	18 - 23	Steam - Vapore
LPCV1-24	24 - 30	

LPCG1 1N+PE AC230V 50 Hz
 LPCE1 3N+PE AC400V 50 Hz
 LPCV1 1N+PE AC230V 50 Hz


Double tanks line - Linea vasca doppia

Model Modello	Dried pasta load Carico pasta secca kg	Cooker heating Riscaldamento cuocitore
LPCG2-18	(18 - 23) x 2	Gas
LPCG2-24	(24 - 30) x 2	
LPCE2-18	(18 - 23) x 2	Electric - Elettrico
LPCE2-24	(24 - 30) x 2	
LPCV2-18	(18 - 23) x 2	Steam - Vapore
LPCV2-24	(24 - 30) x 2	

LPCG2 1N+PE AC230V 50 Hz
 LPCE2 3N+PE AC400V 50 Hz
 LPCV2 1N+PE AC230V 50 Hz



WATER BLAST CHILLER

The water blast chiller has been studied to complete the Cook & Chill Products Line. It ensures a perfect outcome of the finished product.

Unlike outdated vortex systems, the drawer system made by FIREX allows for greater standardization of processes. The bags are housed neatly inside the drawers gratings increasing the exchange surface of the product. The agitation of the water freezing occurs through a battery of nozzles on the sides of the tank without creating vortices and excessive noise that stress the finished product and do not reduce in any way the time of chilling.

REFRIGERATORE AD ACQUA

Il chiller a cassette refrigerato ad acqua, è stato studiato per completare una linea Cook & Chill. E' in grado di garantire un risultato perfetto del prodotto finito. A differenza dei vecchi sistemi a vortice, il sistema a cassette realizzato da FIREX consente una maggiore standardizzazione dei processi. I cassette sono alloggiati ordinatamente all'interno delle grate aumentando così la superficie di scambio del prodotto. L'agitazione dell'acqua raffreddata avviene tramite l'impiego di una batteria con ugelli posti ai lati del serbatoio. Non si creano vortici e rumore eccessivo che stressano il prodotto finito e non riducono in alcun modo il tempo di abbattimento.

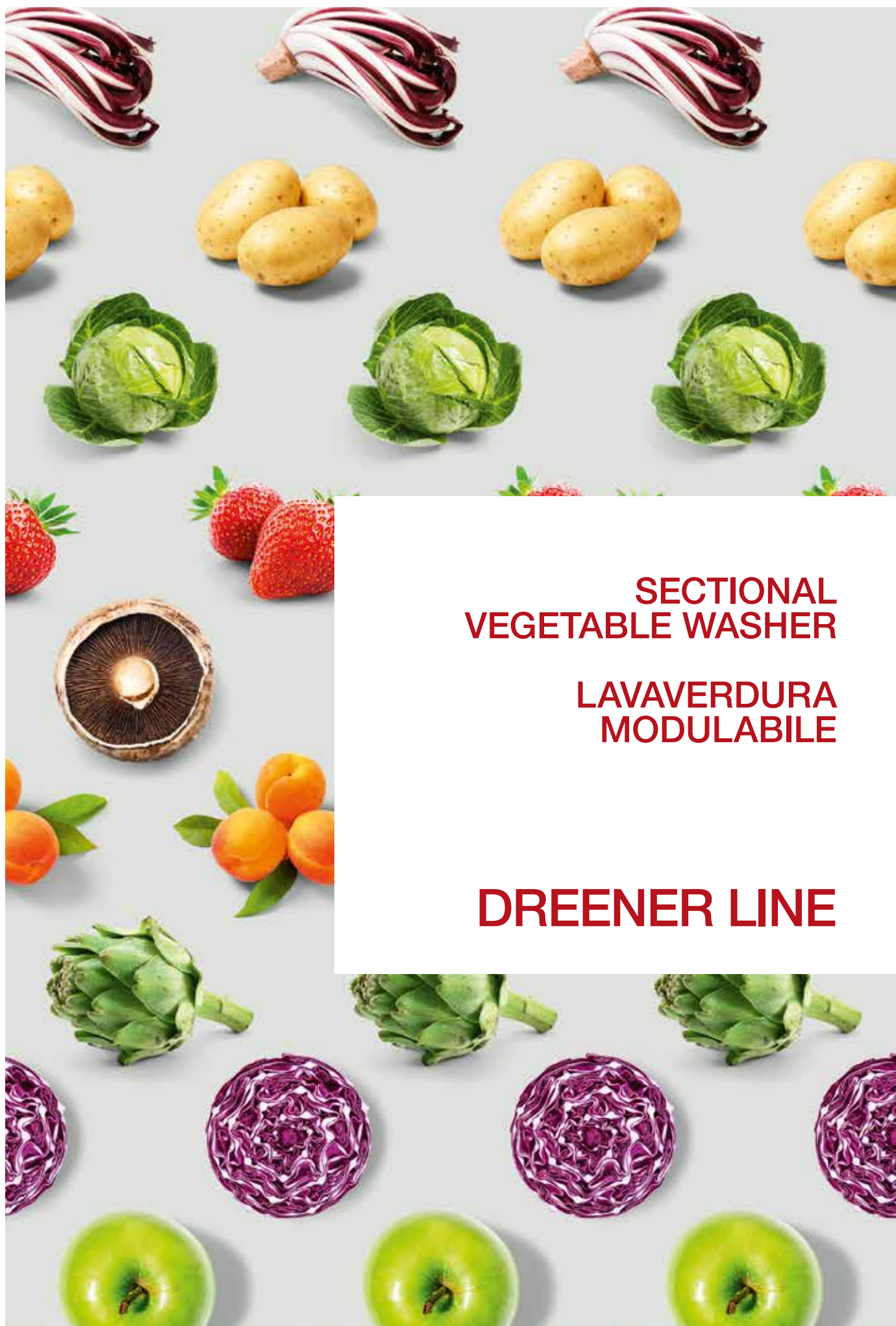


Picture of mod. SBR16-46G

Model <i>Modello</i>	Loading <i>Carico</i> Kgs	Power <i>Potenza</i> Kw	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	
SRB16-46G	80-160	2,5	2000x1000x950H	WITHOUT HOIST NO SOLLEVATORE

Electrical connection - Connessione elettrica 3+PE AC 400V 50Hz

SRB16-46G needs external lifting system - SRB16-46G deve essere equipaggiato con un sistema di sollevamento esterno.



**SECTIONAL
VEGETABLE WASHER**

**LAVAVERDURA
MODULABILE**

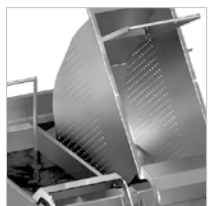
DREENER LINE



Picture of mod. LWD-3



The sectionable basin
Vasca modulabile



Tilting baskets of two sizes
Cesti ribaltabili di due dimensioni

Picture of mod. LWAC0010



"Limpid water" function
Funzione "Limpid water"

En. Compartmentalised vegetable washer, perfect for processing different foods in different quantities, saving water, time and energy.

It. Lavaverdura modulabile a scomparti, perfetta per la lavorazione di diversi alimenti e quantità, con risparmio di acqua, energia e tempo.

De. Modulare Gemüsewaschmaschine mit Unterteilungen, perfekt für die Verarbeitung verschiedener Lebensmittel in unterschiedlichen Mengen, spart Wasser, Energie und Zeit.

Fr. Laveuse à légumes modulaire à compartiments, parfaite pour différents aliments et quantités, en économisant de l'eau, de l'énergie et du temps.

Es. Lavaverduras modulable con compartimientos, perfecta para diferentes alimentos y cantidades, con ahorro de agua, energía y tiempo.

Pt. Lavador de verduras modulável a compartimentos, perfeito para trabalhar diversos alimentos e quantidades, poupando água, energia e tempo.

Ru. Мойка овощей с модульными отсеками, идеально подходит для обработки различных пищевых продуктов разного количества, высокий уровень экономии воды, электроэнергии и времени.

TOTAL VOLUME / VOLUME TOTALE • 150 • 225 • 300

| boiling | braising | pasteurizing | tilting | mixing | cooling | frying | underpressure | sousvide cooking | washing |
| bollitura | brasatura | pastorizzazione | ribaltamento | miscelazione | raffreddamento | friggere | pressione | sotto vuoto | lavaggio |

Model <i>Modello</i>	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> Kw	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Vegetable load Kg <i>Carico verdura Kg</i>	
				Light <i>Leggera</i>	Heavy <i>Pesante</i>
LWD-2	150	1.1	900x700x850H	6,7	27
LWD-3	225	1.1	1200x700x850H	10	40
LWD-4	300	1.5	1500x700x850H	13,3	53

Electrical connection - Connessione elettrica 3N+PE AC 400V 50Hz



Picture of mod. LWD-3
with 1 x LWAC0010
and 1 x LWAC0020

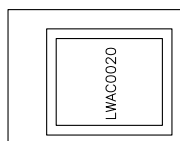
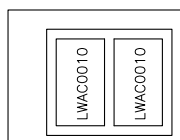
ACCESSORIES - ACCESSORI

Model <i>Modello</i>	Description <i>Descrizione</i>	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm
LWAC0010	Manual tilting baskets	285x700x680h
LWAC0020	Cesto ribaltabile manualmente	585x700x680h

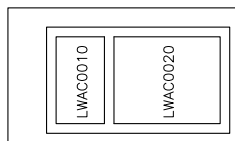
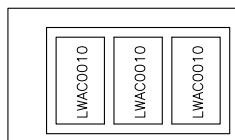


POSSIBLE COMBINATIONS OF MANUAL TILTING BASKETS POSSIBILE COMBINAZIONE CESTI RIBALTABILI MANUALI

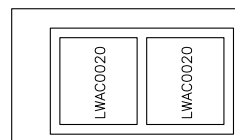
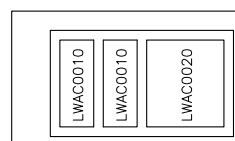
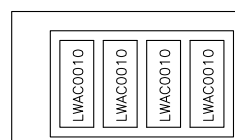
LWD - 2

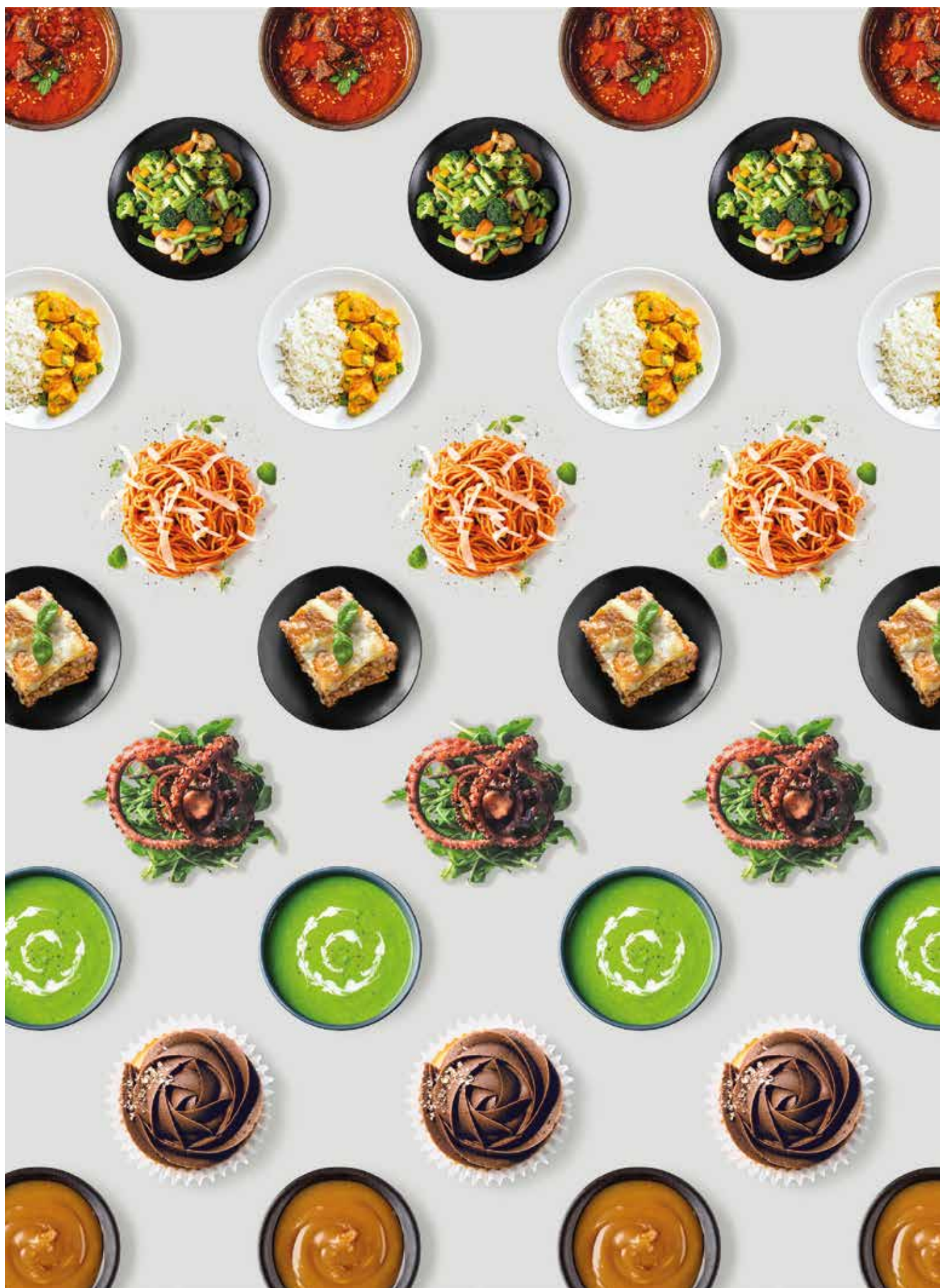


LWD - 3



LWD - 4







TROLLEYS & KITCHEN TOOLS

CARRELLI

firex
Share the taste



Model <i>Modello</i>	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Notes <i>Note</i>
BACE0010	720x860x925H	
BACE0020	720x860x925H	Motorised - Motorizzato 1N/PE AC 230V 50/60Hz 0,2 Kw

Adjustable height trolleys with removable GN pans: easy to use allowing operators adapt to any height restrictions their FIREX is set at. Making conditions simple for handling and discharging of product.

Carrello con bacinella GN elevabile ed asportabile: permette di adeguare facilmente l'altezza della vasca a qualsiasi situazione garantendo all'operatore di lavorare sempre nella migliori condizioni sia in fase di scarico prodotto che in movimentazione.



Model <i>Modello</i>	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Notes <i>Note</i>
BACC0000	900x640x400/900H	2xGN 1/1
BACC1000	1255x640x400/900H	3xGN 1/1

Insulated trolley: the insulation applied to the walls allows it to keep the temperature for longer periods.

Carrello coibentato: la coibentazione applicata alle pareti è in grado di mantenere la temperatura per lunghi periodi.



Model <i>Modello</i>	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Notes <i>Note</i>
BACR0000	900x640x400/900H	2x GN(1/1) 1.50 Kw
BACR1000	1255x640x400/900H	3x GN(1/1) 2.25 Kw

Heated trolley: Ideal for transportation purposes, holding products in Gastronorm container at the correct temperatures.

Carrello riscaldato: ideale per trasportare e poi mantenere ad alta temperatura prodotti in vasche Gastronorm.

BACR0000: 1N/PE AC 230V 50/60Hz

BACR1000: 1N/PE AC 230V 50/60Hz



Model <i>Modello</i>	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Notes <i>Note</i>
BACB0010	552x690x800	50 lt 3 Kw

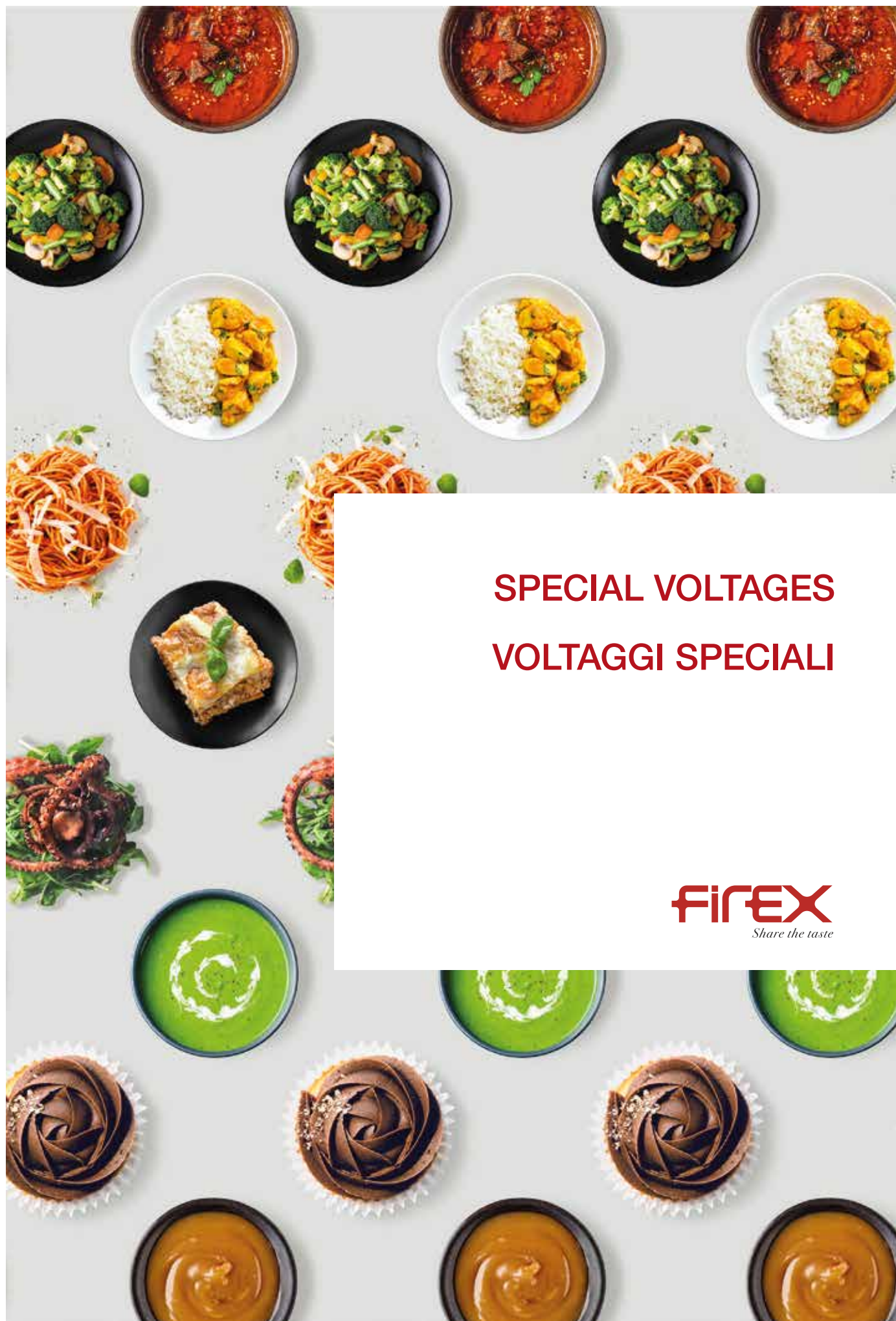
Heated trolley: ideal for transportation purposes, holding liquid products such as soups and broths at the correct temperature.

Carrello riscaldato: ideale per trasportare e poi mantenere al alta temperatura prodotti liquidi come zuppe e brodi.

BACB0010: 1N/PE AC 230V 50/60Hz

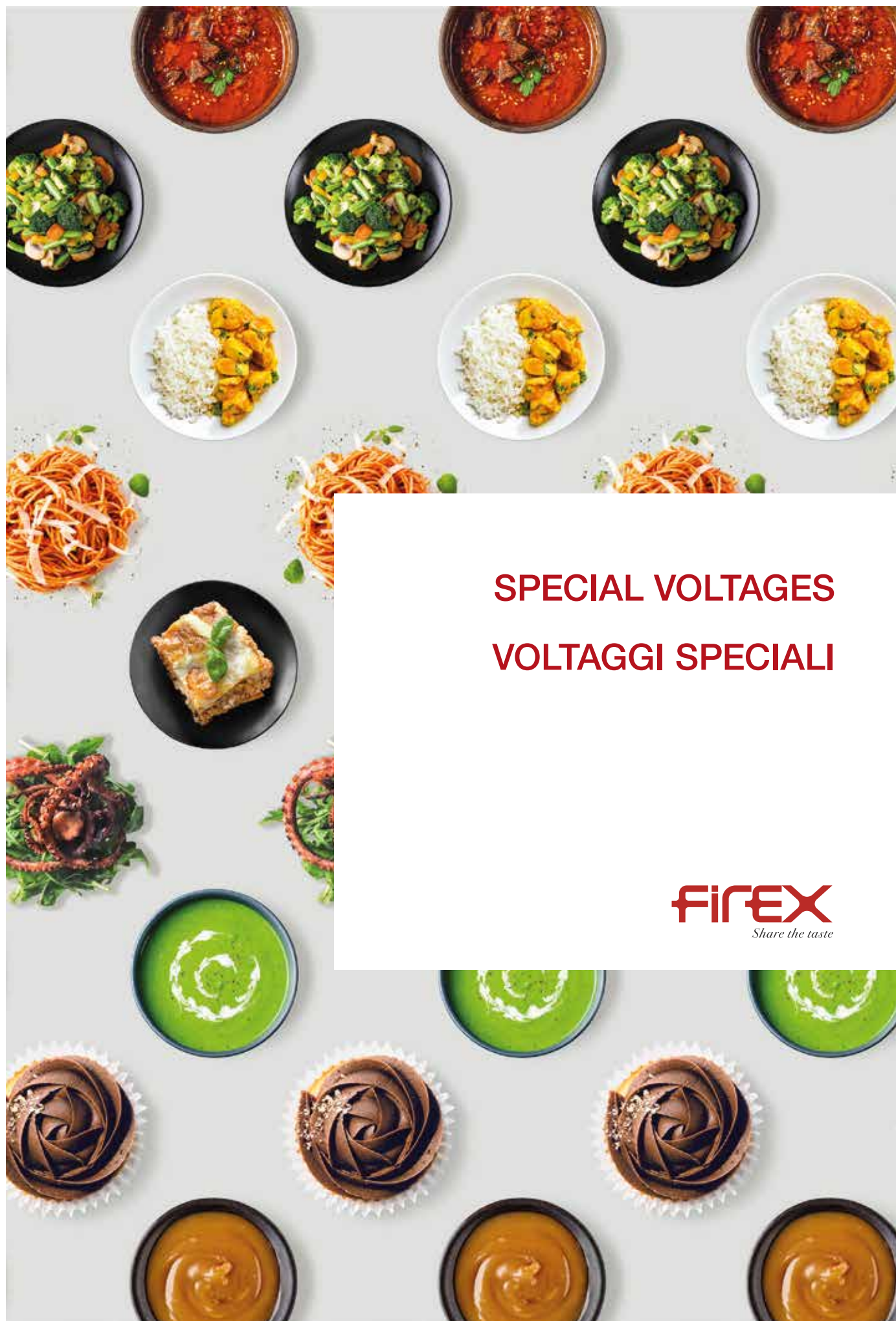
SPECIAL VOLTAGES
VOLTAGGI SPECIALI

fireX
Share the taste



SPECIAL VOLTAGES
VOLTAGGI SPECIALI

fireX
Share the taste



SPECIAL VOLTAGES
VOLTAGGI SPECIALI

fireX
Share the taste

X = no extra cost
- = not available
STD = standard voltage

	CBTE030	CBTE070	CBTG070	
	CBTE030C	CBTE070C	50 Hz	60 Hz
220-240V 1N ~ 50/60Hz			STD	x
220-240V 2 ~ 50/60Hz			x	x
220-240V 3 ~ 50/60Hz	x		-	-
380-415V 3N ~ 50/60Hz	STD	STD	-	-
380-415V 3 ~ 50/60Hz				
440V 3 ~ 50/60Hz				
460-480V 3 ~ 50/60Hz				
200-208V 1N ~ 50/60Hz			x	x
200-208V 2 ~ 50/60Hz			x	x
200-208V 3 ~ 50/60Hz			-	-

	CBTG090 CBTG130		CBTG180 CBTG310		CBTV090 CBTV130	CBTV180 CBTV310
	CBTG130A		CBTG180A CBTG310A		CBTV130A	CBTV180A CBTV310A
	50 Hz	60 Hz	50 Hz	60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
220-240V 1N ~	STD	x	STD	x	STD	STD
220-240V 2 ~					x	x
380-415V 3 ~						
440V 3 ~						
460-480V 3 ~						
200-208V 1N ~						
200-208V 2 ~						

	CBTE090	CBTE130	CBTE180	CBTE310
	CBTE090C	CBTE130A	CBTE180A	CBTE310A
		CBTE130C	CBTE180C	CBTE310C
		CBTE130AC	CBTE180AC	CBTE310AC
220-240V 3 ~ 50/60Hz				
380-415V 3N ~ 50/60Hz	STD	STD	STD	STD
380-415V 3 ~ 50/60Hz				
440V 3 ~ 50/60Hz				
460-480V 3 ~ 50/60Hz				
200-208V 3 ~ 50/60Hz				

	DBRG110	DBRG110-C	DBRG110A	DBRG110A-C
	DBRG145	DBRG145-C	DBRG145A	DBRG145A-C
	DBRG180	DBRG180-C	DBRG180A	DBRG180A-C
	DBRG220	DBRG220-C		
	50 Hz		60 Hz	
220-240V 1N ~	STD		x	
220-240V 2 ~				
380-415V 2 ~				
440V 2 ~				
460-480V 2 ~				
200-208V 1N ~				
200-208V 2 ~				

X = no extra cost
 - = not available
 STD = standard voltage

	DBRE110	DBRE145	DBRE180	DBRE220
	DBRE110-C	DBRE145	DBRE180-C	DBRE220-C
	DBRE110A	DBRE145	DBRE180A	DBRE220A
	DBRE110A-C	DBRE145	DBRE180A-C	DBRE220A-C
220-240V 3 ~ 50/60Hz				
380-415V 3N ~ 50/60Hz	STD	STD	STD	STD
380-415V 3 ~ 50/60Hz				
440V 3 ~ 50/60Hz				
460-480V 3 ~ 50/60Hz	-	-	-	-
200-208V 3 ~ 50/60Hz				

	BR8G080I.M	BR1G120I.M	BR1G200I.M
	BR9G090I.M	BR1G150I.M	
220-240V 1N ~ 50/60Hz	STD	STD	STD
380-415V 2 ~ 50/60Hz			
440V 2 ~ 50/60Hz			
460-480V 2 ~ 50/60Hz			
200-208V 2 ~ 50/60Hz			
115-127V 2 ~ 50/60Hz			

	BR8E080I	BR8E080I.M	BR1E120I	BR1E120I.M	BR1E200I	BR1E200I.M
	BR9E090I	BR9E090I.M	BR1E150I	BR1E150I.M		
220-240V 3 ~ 50/60Hz						
380-415V 3N ~ 50/60Hz	STD	STD	STD	STD	STD	STD
380-415V 3 ~ 50/60Hz						
440V 3 ~ 50/60Hz						
460-480V 3 ~ 50/60Hz						
200-208V 3 ~ 50/60Hz						

	PRIG105 , PRIG130		PRIV105 , PRIV130
	PRIG180 , PRIG250		PRIV180 , PRIV250
	PRIG320 , PRIG500		PRIV320 , PRIV500
	50 Hz	60 Hz	50/60 Hz
220-240V 1N ~	STD	x	STD
220-240V 2 ~			x
380-415V 2 ~			
440V 2 ~			
460-480V 2 ~			
200-208V 1N ~			
200-208V 2 ~			

	PRIG105M		PRIG250M		PRIV105M	PRIV250M	PRIV600M
	PRIG130M		PRIG320M		PRIV130M	PRIV320M	
	PRIG180M		PRIG500M		PRIV180M	PRIV500M	
	50 Hz	60 Hz	50 Hz	60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
220-240V 1N ~	STD	x	STD	x	STD	STD	-
220-240V 2 ~					x	x	-
380-415V 3N ~	-	-	-	-	-	-	STD
380-415V 3 ~							
440V 3 ~							
460-480V 3 ~							
200-208V 1N ~							-
200-208V 2 ~							-

	CPE080	PRIE105	PRIE130	PRIE250	CPE080M	PRIE105M	PRIE130M	PRIE250M
			PRIE180	PRIE320			PRIE180M	PRIE320M
				PRIE500				PRIE500M
220-240V 3 ~ 50/60Hz								
380-415V 3N ~ 50/60Hz	STD	STD	STD	STD	STD	STD	STD	STD
380-415V 3 ~ 50/60Hz								
440V 3 ~ 50/60Hz								
460-480V 3 ~ 50/60Hz								
200-208V 3 ~ 50/60Hz								

	PMKIE100	PMKIE150	PMKIE200	PMKIE300	PMKIE500
220-240V 3 ~ 50/60Hz					
380-415V 3N ~ 50/60Hz	-	-	-	-	-
380-415V 3 ~ 50/60Hz	STD	STD	STD	STD	STD
440V 3 ~ 50/60Hz					
460-480V 3 ~ 50/60Hz					
200-208V 3 ~ 50/60Hz					

X = no extra cost
 - = not available
 STD = standard voltage

	PMKDG...		PFDG../PFIG..		PFIV..
	PMKIG...		50 Hz	60 Hz	50/60 Hz
	PMKIV...				
220-240V 1N ~ 50/60Hz	STD	220-240V 1N ~	STD	x	STD
220-240V 2 ~ 50/60Hz	x	220-240V 2 ~			x
380-415V 2 ~ 50/60Hz	x	380-415V 2 ~			
440V 2 ~ 50/60Hz	x	440V 2 ~			
460-480V 2 ~ 50/60Hz	x	460-480V 2 ~			
200-208V 1N ~ 50/60Hz	x	200-208V 1N ~			
200-208V 2 ~ 50/60Hz	x	200-208V 2 ~			

	PFIE100	PFIE150	PFIE200	PFIE300	PFIE500
220-240V 3 ~ 50/60Hz					
380-415V 3N ~ 50/60Hz	STD	STD	STD	STD	STD
380-415V 3 ~ 50/60Hz					
440V 3 ~ 50/60Hz					
460-480V 3 ~ 50/60Hz					
200-208V 3 ~ 50/60Hz					

		PM1IG200	PM1IG300/500
		PMRIG200	PMRIG300/500
	PM9IG170GN	PM9IG270GN	PM9IG370GN
220-240V 1N ~ 50/60Hz	STD	STD	STD
220-240V 2 ~ 50/60Hz	x	x	x
380-415V 2 ~ 50/60Hz			
440V 2 ~ 50/60Hz			
460-480V 2 ~ 50/60Hz			
200-208V 1N ~ 50/60Hz			
200-208V 2 ~ 50/60Hz			

	PM7IE050	PM8IE100	PM8IE150		PM1IE200	PM1IE300/500
		PM9IE100	PM9IE150		PMRIE200	PMRIE300/500
				PM9IE170GN	PM9IE270GN	PM9IE370GN
220-240V 3 ~ 50/60Hz						
380-415V 3N ~ 50/60Hz	STD	STD	STD	STD	STD	STD
380-415V 3 ~ 50/60Hz	-					
440V 3 ~ 50/60Hz						
460-480V 3 ~ 50/60Hz						
200-208V 3 ~ 50/60Hz						

X = no extra cost
 - = not available
 STD = standard voltage

	CPMDG1-12		CPMDG2-12		CPMIV1-12	CPMIV2-12
	CPMDG1-18		CPMDG2-18		CPMIV1-18	CPMIV2-18
	CPMDG1-24		CPMDG2-24		CPMIV1-24	CPMIV2-24
	50 Hz	60 Hz	50 Hz	60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
220-240V 1N ~	STD	x	STD	x	STD	STD
220-240V 2 ~					x	x
380-415V 2 ~						
440V 2 ~						
460-480V 2 ~						
200-208V 1N ~						
200-208V 2 ~						

	CPMDE1-12	CPMDE2-12	CPMDE1-18	CPMDE2-18	CPMDE1-24	CPMDE2-24
220-240V 3 ~ 50/60Hz						
380-415V 3N ~ 50/60Hz	STD	STD	STD	STD	STD	STD

	LPCG1-18		LPCG2-18		LPCV1-18		LPCV2-18	
	LPCG1-24		LPCG2-24		LPCV1-24		LPCV2-24	
	50 Hz	60 Hz	50 Hz	60 Hz	50 Hz	60 Hz	50 Hz	60 Hz
220-240V 1N ~	STD		STD		STD		STD	
220-240V 2 ~					x		x	

	LPCE1-18		LPCE2-18	
	LPCE1-24		LPCE2-24	
	50 Hz	60 Hz	50 Hz	60 Hz
220-240V 3 ~				
380-415V 3N ~	STD		STD	

	SRB16-46G	
	50 Hz	60 Hz
220-240V 3 ~	x	
380-415V 3 ~	STD	
440V 3 ~	-	
460-480V 3 ~	-	
200-208V 3 ~	-	

	LWD-2		LWD-4	
	LWD-3			
	50 Hz	60 Hz	50 Hz	60 Hz
220-240V 3 ~	x		x	
380-415V 3N ~	STD		STD	
380-415V 3 ~				
440V 3 ~	-		-	
460-480V 3 ~	-		-	
200-208V 3 ~	-		-	



PACKAGING DETAILS DETTAGLI IMBALLO

firex
Share the taste

Model Modello	Net weight kg Peso netto kg	Gross weight kg Peso lordo kg	Volume m³	Packing dimensions mm Dimensioni imballo mm		
				L= length (lunghezza)	W=width (larghezza)	H=height (altezza)
BACC0000	35	55	0,94	1070	770	1120
BACC0010	46	66	0,94	1070	770	1120
BACC1000	43	68	1,28	1470	770	1120
BACC1010	51	76	1,28	1470	770	1120
BACE0010	45	65	1,00	970	870	1170
BACE0020	50	70	1,00	970	870	1170
BACF0010	40	60	0,95	1070	770	1080
BACP0010	20	40	0,94	1070	770	1120
BACP0020	24	49	1,28	1470	770	1120
BACR0000	37	57	0,94	1070	770	1120
BACR0010	48	68	0,94	1070	770	1120
BACR1000	45	70	1,28	1470	770	1120
BACR1010	59	84	1,28	1470	770	1120
BACT0010	43	63	1,00	970	870	1170
BR1E120I	215	250	1,556	1300	1050	1140
BR1E150I	220	265	1,76	1300	1050	1290
BR1E200I	315	365	2,356	1740	1050	1290
BR1G120I	215	258	1,556	1300	1050	1140
BR1G150I	220	265	1,76	1300	1050	1290
BR1G200I	315	365	2,356	1740	1050	1290
BR8E080I	154	180	1,07	1070	870	1150
BR8G080I	140	180	1,07	1070	870	1150
BR9E090I	152	180	1,193	1070	970	1150
BR9G090I	152	190	1,193	1070	970	1150
CBTE030_V1	90	115	1,07	1070	870	1150
CBTE030C_V1	95	120	1,07	1070	870	1150
CBTE070_V1	205	245	1,371	1200	900	1270
CBTE070C_V1	210	250	1,371	1200	900	1270
CBTE090_V1	420	525	3,606	1590	1440	1575
CBTE130_V1	430	535	3,606	1590	1440	1575
CBTE130A_V1	440	545	3,606	1590	1440	1575
CBTE180_V1	565	680	4,623	1790	1640	1575
CBTE180A_V1	575	690	4,623	1790	1640	1575
CBTE310_V1	620	745	4,871	1890	1690	1575
CBTE310A_V1	630	755	4,871	1890	1690	1575
CBTG070_V1	220	260	1,371	1200	900	1270
CBTG090_V1	430	535	3,606	1590	1440	1575
CBTG130_V1	490	595	3,606	1590	1440	1575
CBTG130A_V1	545	650	3,606	1590	1440	1575
CBTG180_V1	620	735	4,623	1790	1640	1575
CBTG180A_V1	590	705	4,623	1790	1640	1575
CBTG310_V1	640	765	4,871	1890	1690	1575
CBTG310A_V1	650	775	4,871	1890	1690	1575
CBTV090_V1	420	520	3,06	1590	1440	1575
CBTV130_V1	430	530	3,06	1590	1440	1575
CBTV130A_V1	440	545	3,25	1590	1440	1575
CBTV180_V1	565	685	3,92	1790	1640	1575
CBTV180A_V1	575	700	4,168	1790	1640	1575
CBTV310_V1	620	740	4,264	1890	1690	1575

Model <i>Modello</i>	Net weight kg <i>Peso netto kg</i>	Gross weight kg <i>Peso lordo kg</i>	Volume m³	Packing dimensions mm <i>Dimensioni imballo mm</i>		
				L= length (lunghezza)	W=width (larghezza)	H=height (altezza)
CBTV310A_V1	630	755	4,535	1890	1690	1575
CPE080_V1	190	230	1,371	1200	900	1270
CPE080M	215	240	1,215	1100	870	1270
CPMDE1-12	191	231	1,61	940	1140	1500
CPMDE1-18	220	275	1,95	1140	1140	1500
CPMDE1-24	245	305	2,30	1340	1140	1500
CPMDE2-12	355	425	2,98	1740	1140	1500
CPMDE2-18	405	490	3,67	2140	1140	1500
CPMDE2-24	470	560	4,40	2540	1140	1520
CPMDG1-12	191	231	1,607	940	1140	1500
CPMDG1-18	220	275	1,95	1140	1140	1500
CPMDG1-24	245	305	2,30	1340	1140	1500
CPMDG2-12	355	425	2,98	1740	1140	1500
CPMDG2-18	405	490	3,68	2140	1140	1500
CPMDG2-24	470	560	4,40	2540	1140	1520
CPMIV1-12	205	245	1,61	940	1140	1500
CPMIV1-18	240	295	1,95	1140	1140	1500
CPMIV1-24	265	325	2,30	1340	1140	1500
CPMIV2-12	385	455	2,98	1740	1140	1500
CPMIV2-18	445	530	3,68	2140	1140	1500
CPMIV2-24	510	600	4,40	2540	1140	1520
DASC0030	30	50	1,33	1170	770	1470
DBRE110_V1	415	500	2,847	1590	1210	1480
DBRE110A_V1	435	520	2,847	1590	1210	1480
DBRE110A-C_V1	460	545	2,847	1590	1210	1480
DBRE110-C_V1	440	525	2,847	1590	1210	1480
DBRE145_V1	470	570	3,295	1840	1210	1480
DBRE145A_V1	495	595	3,295	1840	1210	1480
DBRE145A-C_V1	520	620	3,295	1840	1210	1480
DBRE145-C_V1	495	595	3,295	1840	1210	1480
DBRE180_V1	520	625	3,832	2140	1210	1480
DBRE180A_V1	550	650	3,832	2140	1210	1480
DBRE180A-C_V1	580	655	3,832	2140	1210	1480
DBRE180-C_V1	550	655	3,832	2140	1210	1480
DBRE220_V1	565	675	4,28	2390	1210	1480
DBRE220-C_V1	595	705	4,28	2390	1210	1480
DBRG110_V1	420	505	2,847	1590	1210	1480
DBRG110A_V1	440	525	2,847	1590	1210	1480
DBRG110A-C_V1	465	550	2,847	1590	1210	1480
DBRG110-C_V1	445	530	2,847	1590	1210	1480
DBRG145_V1	475	575	3,295	1840	1210	1480
DBRG145A_V1	500	600	3,295	1840	1210	1480
DBRG145A-C_V1	525	625	3,295	1840	1210	1480
DBRG145-C_V1	500	600	3,295	1840	1210	1480
DBRG180_V1	530	635	3,832	2140	1210	1480
DBRG180A_V1	555	660	3,832	2140	1210	1480
DBRG180A-C_V1	590	690	3,832	2140	1210	1480
DBRG180-C_V1	560	665	3,832	2140	1210	1480
DBRG220_V1	575	685	4,28	2390	1210	1480

Model Modello	Net weight kg Peso netto kg	Gross weight kg Peso lordo kg	Volume m³	Packing dimensions mm Dimensioni imballo mm		
				L= length (lunghezza)	W=width (larghezza)	H=height (altezza)
DBRG220-C_V1	605	715	4,28	2390	1210	1480
LWD-2	100	120	0,94	1070	770	1120
LWD-3	135	160	1,10	1270	770	1120
LWD-4	145	175	1,45	1670	770	1120
PFDG100	115	161	1,92	1360	1100	1280
PFDG100A	122	168	1,92	1360	1100	1280
PFDG150	125	171	1,92	1360	1100	1280
PFDG150A	132	178	1,92	1360	1100	1280
PFDG200	190	240	2,40	1500	1250	1280
PFDG200A	200	250	2,40	1500	1250	1280
PFDG300	240	300	2,70	1500	1400	1280
PFDG300A	252	312	2,70	1500	1400	1280
PFDG500	260	330	3,05	1500	1400	1450
PFDG500A	272	342	3,05	1500	1400	1450
PFIE100	150	196	1,92	1360	1100	1280
PFIE100A	157	203	1,92	1360	1100	1280
PFIE150	160	206	1,92	1360	1100	1280
PFIE150A	167	213	1,92	1360	1100	1280
PFIE200	230	280	2,40	1500	1250	1280
PFIE200A	240	290	2,40	1500	1250	1280
PFIE300	260	320	2,70	1500	1400	1280
PFIE300A	272	332	2,70	1500	1400	1280
PFIE500	280	350	3,05	1500	1400	1450
PFIE500A	292	362	3,05	1500	1400	1450
PFIG100	180	226	1,92	1360	1100	1280
PFIG100A	187	233	1,92	1360	1100	1280
PFIG150	193	239	1,92	1360	1100	1280
PFIG150A	200	246	1,92	1360	1100	1280
PFIG200	240	290	2,40	1500	1250	1280
PFIG200A	250	300	2,40	1500	1250	1280
PFIG300	280	340	2,70	1500	1400	1280
PFIG300A	302	362	2,70	1500	1400	1280
PFIG500	300	370	3,05	1500	1400	1450
PFIG500A	312	382	3,05	1500	1400	1450
PFIV100	130	176	1,92	1360	1100	1280
PFIV100A	137	183	1,92	1360	1100	1280
PFIV150	140	186	1,92	1360	1100	1280
PFIV150A	147	193	1,92	1360	1100	1280
PFIV200	220	270	2,40	1500	1250	1280
PFIV200A	230	280	2,40	1500	1250	1280
PFIV300	250	310	2,70	1500	1400	1280
PFIV300A	262	322	2,70	1500	1400	1280
PFIV500	270	340	3,05	1500	1400	1450
PFIV500A	282	352	3,05	1500	1400	1450
PM1DG200	169	215	1,92	1360	1100	1280
PM1DG200A	179	225	1,92	1360	1100	1280
PM1DG300	230	280	2,40	1500	1250	1280
PM1DG300A	242	292	2,40	1500	1250	1280
PM1DG500	250	310	2,72	1500	1250	1450

Model Modello	Net weight kg Peso netto kg	Gross weight kg Peso lordo kg	Volume m³	Packing dimensions mm Dimensioni imballo mm		
				L= length (lunghezza)	W=width (larghezza)	H=height (altezza)
PM1DG500A	232	292	2,72	1500	1250	1450
PM1IE200	235	281	1,92	1360	1100	1280
PM1IE200A	245	291	1,92	1360	1100	1280
PM1IE300	280	330	2,40	1500	1250	1280
PM1IE300A	292	342	2,40	1500	1250	1280
PM1IE500	300	360	2,72	1500	1250	1450
PM1IE500A	312	372	2,72	1500	1250	1450
PM1IG200	226	272	1,92	1360	1100	1280
PM1IG200A	236	282	1,92	1360	1100	1280
PM1IG300	265	315	2,40	1500	1250	1280
PM1IG300A	277	327	2,40	1500	1250	1280
PM1IG500	305	365	2,72	1500	1250	1450
PM1IG500A	317	377	2,72	1500	1250	1450
PM1IV200	180	226	1,92	1360	1100	1280
PM1IV200A	190	236	1,92	1360	1100	1280
PM1IV300	230	280	2,40	1500	1250	1280
PM1IV300A	242	292	2,40	1500	1250	1280
PM1IV500	250	310	2,72	1500	1250	1450
PM1IV500A	262	322	2,72	1500	1250	1450
PM7IE050	105	125	1,11	970	870	1270
PM7IG050	105	125	1,11	970	870	1270
PM8DG100	108	133	1,215	1100	870	1270
PM8DG100A	115	140	1,215	1100	870	1270
PM8DG150	116	141	1,215	1100	870	1270
PM8DG150A	123	148	1,215	1100	870	1270
PM8DG200	115	140	1,215	1100	870	1270
PM8DG200A	115	140	1,215	1100	870	1270
PM8IE100	140	165	1,215	1100	870	1270
PM8IE100A	147	172	1,215	1100	870	1270
PM8IE150	148	173	1,215	1100	870	1270
PM8IE150A	155	180	1,215	1100	870	1270
PM8IG100	140	165	1,215	1100	870	1270
PM8IG100A	147	172	1,215	1100	870	1270
PM8IG150	143	168	1,215	1100	870	1270
PM8IG150A	150	175	1,215	1100	870	1270
PM8IV100	120	145	1,215	1100	870	1270
PM8IV100A	127	152	1,215	1100	870	1270
PM8IV150	130	155	1,215	1100	870	1270
PM8IV150A	137	162	1,22	1100	870	1270
PM9IE170GN	240	280	1,63	1140	1140	1250
PM9IE270GN	290	340	2,20	1540	1140	1250
PM9IE370GN	970	425	3,10	2140	1140	1250
PM9IG170GN	260	300	1,63	1140	1140	1250
PM9IG270GN	310	360	2,20	1540	1140	1250
PM9IG370GN	970	425	3,10	2140	1140	1250
PMKDG100	253	303	3,131	1590	1340	1470
PMKDG150	268	318	3,131	1590	1340	1470
PMKDG200	380	460	3,683	1740	1440	1470
PMKDG300	400	480	4,165	1840	1540	1470

Model <i>Modello</i>	Net weight kg <i>Peso netto kg</i>	Gross weight kg <i>Peso lordo kg</i>	Volume m³	Packing dimensions mm <i>Dimensioni imballo mm</i>		
				L= length (lunghezza)	W=width (larghezza)	H=height (altezza)
PMKIE100	290	325	2,402	1390	1290	1340
PMKIE150	240	290	2,402	1390	1290	1340
PMKIE200	425	505	3,658	1740	1440	1470
PMKIE300	410	490	4,165	1840	1540	1470
PMKIE500	527	610	4,165	1840	1540	1470
PMKIG100	360	410	3,131	1590	1340	1470
PMKIG150	298	348	3,131	1590	1340	1470
PMKIG200	405	485	3,683	1740	1440	1470
PMKIG300	430	510	4,165	1840	1540	1470
PMKIG500	480	560	4,165	1840	1540	1470
PMKIV100	258	308	3,131	1590	1340	1470
PMKIV150	273	323	3,131	1590	1340	1470
PMKIV200	385	465	3,683	1740	1440	1470
PMKIV300	410	490	4,165	1840	1540	1470
PMKIV500	450	530	4,165	1840	1540	1470
PMRDG200	180	230	2,40	1500	1250	1280
PMRDG200A	190	240	2,40	1500	1250	1280
PMRDG300	230	290	2,70	1500	1400	1280
PMRDG300A	242	302	2,70	1500	1400	1280
PMRDG500	250	320	3,05	1500	1400	1450
PMRDG500A	262	332	3,05	1500	1400	1450
PMRIE200	207	257	2,40	1500	1250	1280
PMRIE200A	217	267	2,40	1500	1250	1280
PMRIE300	250	310	2,70	1500	1400	1280
PMRIE300A	262	322	2,70	1500	1400	1280
PMRIE500	270	340	3,05	1500	1400	1450
PMRIE500A	282	352	3,05	1500	1400	1450
PMRIG200	240	290	2,40	1500	1250	1280
PMRIG200A	270	320	2,40	1500	1250	1280
PMRIG300	243	303	2,70	1500	1400	1280
PMRIG300A	255	315	2,70	1500	1400	1280
PMRIG500	300	370	3,05	1500	1400	1450
PMRIG500A	312	382	3,05	1500	1400	1450
PMRIV200	155	201	1,705	1360	1100	1140
PMRIV200A	165	211	1,92	1360	1100	1280
PMRIV300	170	220	2,137	1500	1250	1140
PMRIV300A	182	232	2,40	1500	1250	1280
PMRIV500	196	256	2,72	1500	1250	1450
PMRIV500A	208	268	2,72	1500	1250	1450
PRIE105_V1	355	445	2,77	1490	1390	1575
PRIE105M_V1	410	500	3,044	1490	1390	1575
PRIE130_V1	390	480	2,77	1490	1390	1575
PRIE130M_V1	415	505	2,95	1490	1390	1575
PRIE180_V1	515	619	3,251	1590	1440	1575
PRIE180M_V1	500	600	3,36	1590	1440	1575
PRIE250_V1	515	625	3,825	1690	1540	1575
PRIE250M_V1	555	665	3,70	1690	1540	1575
PRIE320_V1	555	705	4,315	1790	1640	1575
PRIE320M_V1	595	715	4,17	1790	1640	1575

Model <i>Modello</i>	Net weight kg <i>Peso netto kg</i>	Gross weight kg <i>Peso lordo kg</i>	Volume m³	Packing dimensions mm <i>Dimensioni imballo mm</i>		
				L= length (lunghezza)	W=width (larghezza)	H=height (altezza)
PRIE500_V1	615	745	5,328	1890	1790	1575
PRIE500M_V1	685	815	5,328	1890	1790	1575
PRIG105_V1	385	475	3,044	1490	1390	1575
PRIG105M_V1	440	540	3,044	1490	1390	1575
PRIG130_V1	420	510	2,77	1490	1390	1575
PRIG130M_V1	445	535	2,95	1490	1390	1575
PRIG180_V1	525	625	3,365	1590	1440	1575
PRIG180M_V1	575	670	3,36	1590	1440	1575
PRIG250_V1	550	660	3,695	1690	1540	1575
PRIG250M_V1	640	750	3,70	1690	1540	1575
PRIG320_V1	640	740	4,168	1790	1640	1575
PRIG320M_V1	640	760	4,315	1790	1640	1575
PRIG500_V1	660	790	5,328	1890	1790	1575
PRIG500M_V1	750	980	5,717	1890	1790	1575
PRIV105_V1	355	445	2,77	1490	1390	1575
PRIV105M_V1	380	470	2,77	1490	1390	1575
PRIV130_V1	390	480	2,77	1490	1390	1575
PRIV130M_V1	415	505	2,94	1490	1390	1575
PRIV180_V1	475	575	3,06	1590	1440	1575
PRIV180M_V1	485	585	3,36	1590	1440	1575
PRIV250_V1	515	625	3,48	1690	1540	1575
PRIV250M_V1	555	665	3,70	1690	1540	1575
PRIV320_V1	555	675	3,92	1790	1640	1575
PRIV320M_V1	595	715	4,315	1790	1640	1575
PRIV500_V1	615	745	5,328	1890	1790	1575
PRIV500M_V1	685	815	5,328	1890	1790	1575
PRIV600M_V1	720	850	5,666	1890	1790	1675
SRB16-46G	425	530	3,00	2140	1140	1230

POURING LIP TILTING BASKET H / H BOCCA SCARICO VASCA RIBALTATA

Model / Modello	H standard	Feet (a*) for H up to / Piedi (a*) per H fino a		Structure (b *) for H greater than / Struttura (b*) per H maggiore di	
		(mm)	Code	(mm)	Code
CBT..090	350	600	DAPF0030	601	DAPF0040
CBT..130	350	600	DAPF0030	601	DAPF0040
CBT..180	350	600	DAPF0030	601	DAPF0040
CBT..310	350	600	DAPF0030	601	DAPF0040
PR..105	240	600	DAPF0030	601	DAPF0040
PR..130	300	600	DAPF0030	601	DAPF0040
PR..180	350	600	DAPF0030	601	DAPF0040
PR..250	350	600	DAPF0030	601	DAPF0040
PR..320	350	600	DAPF0030	601	DAPF0040
PR..500	395	500	DAPF0032	501	DAPF0042
PR..600	385	500	DAPF0032	501	DAPF0042

Standard H = standard height from the ground to the pouring lip with tilted kettle.

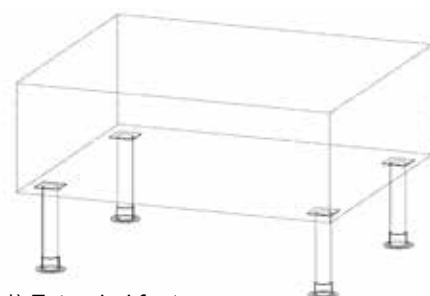
H standard = altezza standard da terra a bocca di scarico a vasca ribaltata.



H = Pouring lip with tilted kettle
H = Bocca scarico vasca ribaltata

On request: For H up to 500 / 600mm only extended flanged feet for fixing to the ground are provided.

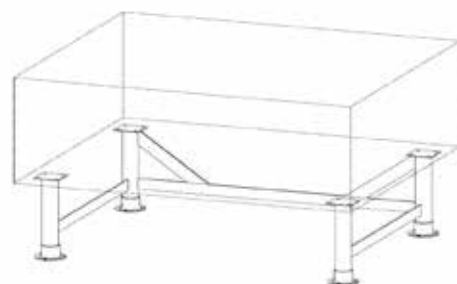
Su richiesta: Per H fino a 500 / 600mm si fanno solo piedi allungati flangiati per fissaggio a terra.



a*) Extended feet
a*) Piedi allungati

On request: For H up to size higher than 500 / 600mm, a structure equipped with flanged feet for fixing to the ground is necessary.

Su richiesta: Per H maggiori di 500 / 600mm si fa struttura completa con piedi flangiati per fissaggio a terra.

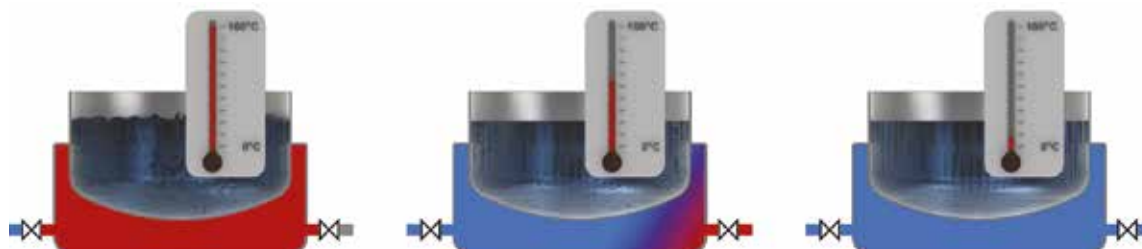


b*) Structure
b*) Struttura

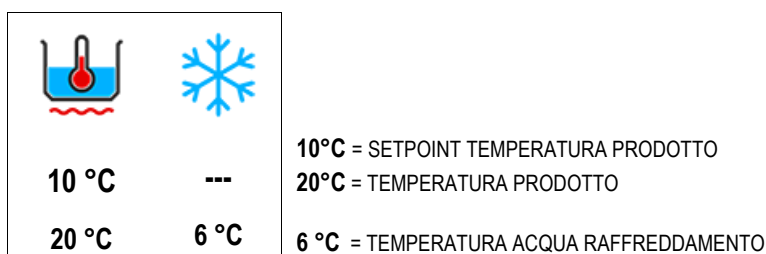
SCT 2 - SISTEMI DI RAFFREDDAMENTO PER PENTOLE BASKETT

Come funziona?

Durante il ciclo di cottura, l'intercapedine del recipiente è saturata di vapore in pressione a 0,5 bar (fig.1). All'azionamento del raffreddamento, il vapore ed i residui di condensa calda vengono automaticamente scaricati e un'elettrovalvola fa affluire l'acqua di raffreddamento nell'intercapedine (fig.2).



Sul display vengono visualizzate tre temperature: setpoint temperatura prodotto, temperatura prodotto, temperatura acqua raffreddamento. Il sistema SCT2 farà circolare acqua fredda (fig.3) fino al raggiungimento della temperatura desiderata.



Generalmente il prodotto raggiunge una temperatura di circa +4 °C rispetto a quella dell'acqua di raffreddamento. Vale a dire che se l'acqua immessa nell'intercapedine ha una temperatura di 3 gradi, il prodotto raggiungerà i 7.

Cosa significa acquistare l'optional SCT2?

Significa acquistare un'apparecchiatura predisposta per essere facilmente connessa ad circuito di acqua fredda, che sia esso chiuso o a perdere. Sono inclusi i raccordi e l'implementazione elettronica per la gestione del ciclo di raffreddamento. Nel prezzo non sono incluse pompe, riduttori di pressione, refrigeratori...e tutto quanto sia esterno alla pentola.

Quali sono i tempi di raffreddamento?

I tempi di raffreddamento dipendono esclusivamente dalla temperatura dell'acqua immessa e dalla tipologia del prodotto lavorato. È necessario considerare che questa tecnologia nasce per il trattamento di cibi liquidi, come zuppe e minestre, ma può essere applicata anche a cibi più densi, come una purea..., con inevitabile allungamento dei tempi.

Ad esempio, per raffreddare una minestra da 100 °C a 20 °C utilizzando acqua a +5 °C si impiegano circa 60 minuti. Per raggiungere i 10 °C ci vorranno altri 30 minuti.

Le tempistiche sono condizionate anche dalla temperatura ambiente.

Ci sono altre cose da sapere?

Nel circuito di raffreddamento non si può immettere alcun liquido diverso dall'acqua.

Non si può introdurre glicole.

La pressione massima consentita nell'intercapedine è di 0,5 bar. Anche la pressione dell'acqua in ingresso dovrà essere ridotta entro tale valore.

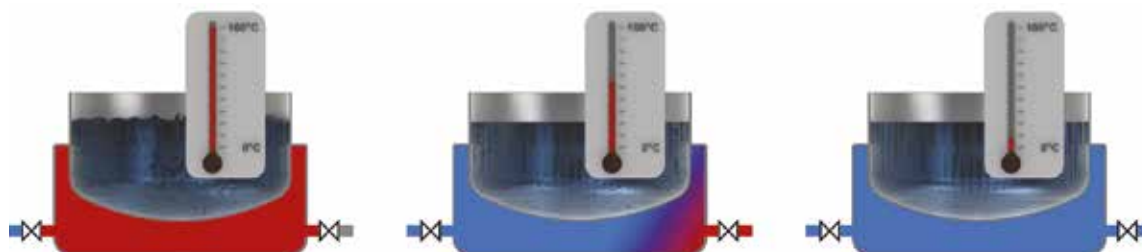
SCT2 può essere ordinato su tutti i modelli Baskett, anche sulle versioni a gas.

Perché sia efficace, se ne consiglia l'installazione sui modelli dotati di mescolatore (PR...M).

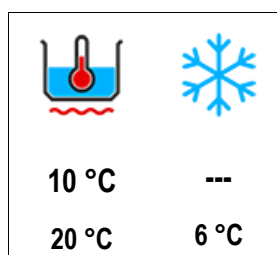
SCT2 – SISTEMA DE ENFRIAMIENTO PARA MARMITAS BASKETT

Como funciona?

Durante el ciclo de cocción, la doble pared está llena de vapor bajo presión a 0,5 bar (imagen 1). Al activar el enfriamiento, el vapor y los residuos del condensado caliente salen automáticamente y una electroválvula deja que el agua de enfriamiento llegue al interior de la doble pared (imagen 2).



La pantalla mostrará tres temperaturas: setpoint temperatura del producto, temperatura del producto, temperatura del agua de enfriamiento. El sistema SCT2 hará circular agua fría (imagen 3) hasta alcanzar la temperatura deseada.



10°C = SETPOINT TEMPERATURA PRODUCTO
20°C = TEMPERATURA PRODUCTO
6°C = TEMPERATURA AGUA DE ENFRIAMIENTO

Normalmente el producto alcanza una temperatura de unos 4°C superior a la temperatura del agua de enfriamiento. En concreto, si la temperatura del agua que circula en el interior de la doble pared es de 3°C, el producto alcanzará como mucho una temperatura de 7°C.

Que significa comprar el sistema SCT2 como optional?

Eso significa comprar un equipo que está listo para ser conectado con un circuito de agua fría, ya sea eso cerrado o abierto. Están incluidas las conexiones y el sistema electrónico para manejar el proceso de enfriamiento. El precio no incluye bombas, reductores de presión, enfriadores...y todo lo que sea externo a la marmita.

Cuáles son los tiempos de enfriamiento?

Los tiempos de enfriamiento dependen únicamente de la temperatura del agua introducida y del tipo de producto elaborado. Hay que tener en cuenta que esta tecnología ha sido pensada para tratar productos líquidos, como sopas y caldos, sin embargo se puede emplear también con productos más espesos, como un puré...con tiempos inevitablemente más largos. Por ejemplo para enfriar una sopa y bajar su temperatura de 100°C a 20°C empleando agua a +5°C se tardan unos 60 minutos. Para alcanzar los 10°C se necesitarán otros 30 minutos. Los tiempos dependen también de la temperatura ambiente.

Hay más cosas que hay que saber?

Dentro del circuito tan solo se puede poner agua, ningún otro líquido.

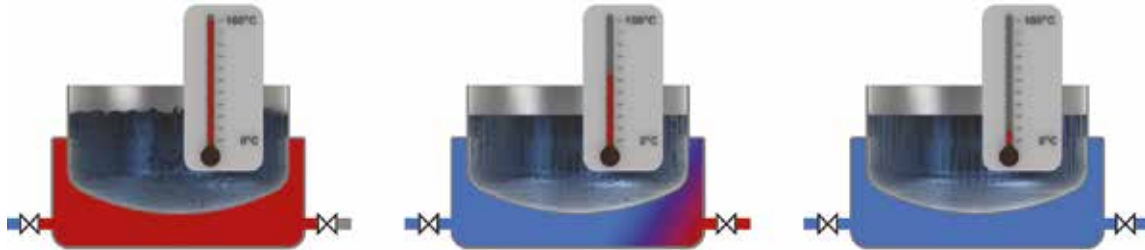
Tampoco se puede introducir glicol. La presión máxima permitida en el interior de la doble pared es de 0,5 bar.

La presión del agua en entrada también se tendrá que ajustar a ese valor. SCT2 está disponible en todos los modelos Baskett, incluso en las versiones con alimentación a gas. Para que resulte eficaz, se aconseja su instalación en modelos provistos de mezclador (PR...M).

SCT2 – KÜHLSYSTEM FÜR KOCHKESSEL DER SERIE BASKETT

Wie funktioniert das Kühlsystem?

Bei laufendem Garzyklus ist der Zwischenmantel des Behälters mit Dampf mit einem Druck von 0,5 bar gefüllt (Abb. 1). Beim Einschalten der Kühlung werden Dampf und Rückstände von heißem Kondenswasser automatisch abgelassen und es fließt Kühlwasser durch ein Elektroventil in den Zwischenmantel (Abb. 2)



Im Display werden drei Temperaturen angezeigt: Produkttemperatursollwert, die Kerntemperatur der Speise und die Temperatur des Kühlwassers. Das Kühlsystem SCT2 bringt so lange Kühlwasser in den Kreislauf (Abb. 3), bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

		
10 °C	---	10 °C = PRODUKTTEMPERATUR-EINSTELLUNG
20 °C	6 °C	20 °C = PRODUKTTEMPERATUR
		6 °C = KÜHLWASSETEMPERATUR

Im Allgemeinen erreicht die Speise eine Temperatur, die ca. +4 °C über der Temperatur des Kühlwassers liegt. Das bedeutet, dass das Produkt eine Temperatur von 7 °C erreicht, wenn das in den Zwischenmantel geleitete Wasser eine Temperatur von 3 °C hat.

Was beinhaltet das optionale Kühlsystem SCT2?

Das System kann sehr einfach an einen Kaltwasserkreislauf angeschlossen werden. Hierbei spielt es keine Rolle, ob es sich um einen offenen oder geschlossenen Kreislauf handelt. Die Anschlüsse und die elektronische Steuerung zur Kontrolle des Kühlkreislaufs sind im Preis inbegriffen. Nicht inbegriffen sind Pumpen, Druckminderventile, Kühl und alles, was nicht direkt zum Kochkessel gehört.

Wie lang sind die Kühlzeiten?

Die Kühlzeiten hängen ausschließlich von der Temperatur des zugeführten Kühlwassers und der Art der verarbeiteten Speise ab. Es muss berücksichtigt werden, dass diese Technologie ursprünglich für das Kühlen flüssiger Speisen wie Suppen und Gemüsesuppen entwickelt wurde. Das System kann aber auch zum Kühlen festerer Speisen verwendet werden, wie zum Beispiel Püree, wobei sich in diesem Fall die Kühlzeiten natürlich verlängern.

Zum Kühlen einer Gemüsesuppe von 100 °C auf 20 °C mit +5 °C kaltem Wasser sind ca. 60 Minuten erforderlich. Zum weiteren Abkühlen auf 10 °C sind weitere 30 Minuten erforderlich.

Die Kühlzeiten hängen auch von der Umgebungstemperatur ab.

Was muss man sonst noch wissen?

Der Kühlkreislauf eignet sich nur für Wasser. Es dürfen deshalb keine anderen Flüssigkeiten eingeleitet werden. Das Einleiten von Glykol ist nicht zulässig.

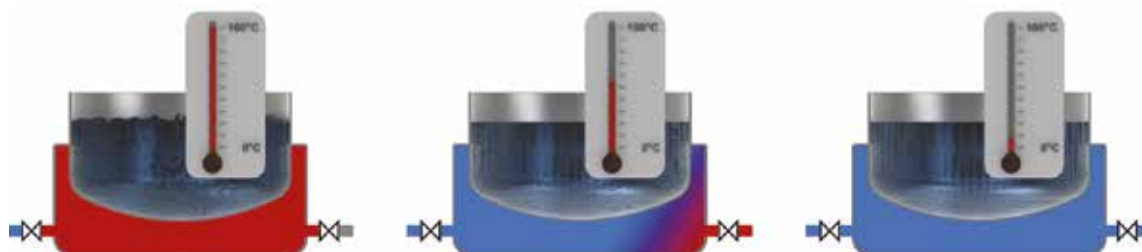
Der zulässige Höchstdruck im Zwischenraum beträgt 0,5 bar. Auch der Druck des zugeleiteten Wassers muss auf maximal 0,5 bar begrenzt werden.

Das Kühlsystem SCT2 kann für alle Modelle der Baskett Serie bestellt werden, auch für die Gasversionen. Um eine effiziente Kühlung zu gewährleisten, empfehlen wir diese Option nur für Modelle mit Rührwerk.

SCT2 – SYSTEME DE REFROIDISSEMENT POUR MARMITES BASKETT

Comment fonctionne-t-il ?

Pendant le cycle de cuisson, l'interstice du récipient est plein de vapeur en pression à 0,5 bar (fig.1). Lorsque le refroidissement s'enclenche, la vapeur et les résidus de condensat chaud sont automatiquement déchargés et une électrovanne fait arriver l'eau de refroidissement dans l'interstice (fig.2).



L'écran affiche trois températures: consigne de température du produit, celle du produit au coeur et celle de l'eau de refroidissement. Le système SCT2 fera circuler de l'eau froide (fig.3) jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte.

10 °C	---	10°C = SETPOINT TEMPÉRATURE DU PRODUIT
20 °C	6 °C	20°C = TEMPÉRATURE DU PRODUIT
		6 °C = TEMPÉRATURE DE L'EAU FROIDE

Généralement, le produit atteint une température d'environ +4 °C par rapport à celle de l'eau de refroidissement c'est-à-dire, si l'eau introduite dans l'interstice a une température de 3 degrés, le produit atteindra les 7 °C.

Que signifie acheter l'option SCT2?

Cela signifie acheter un dispositif adapté à être facilement relié au circuit d'eau froide, qu'il soit fermé ou ouvert. L'option comprend les raccords et l'implémentation électronique pour la gestion du cycle de refroidissement.

Le prix n'inclut pas les pompes, les réducteurs de pression, les réfrigérateurs et tout ce qui est externe à la marmite.

Quels sont les temps de refroidissement?

Les temps de refroidissement dépendent exclusivement de la température de l'eau introduite et du type du produit en cuisson. Il faut considérer que cette technologie a été conçue pour le traitement d'aliments liquides tels que soupes et potages, mais elle peut être aussi appliquée à des aliments plus denses tels que purée, avec donc une prolongation inévitable des temps.

Par exemple, pour refroidir un potage de 100 °C à 20 °C en utilisant de l'eau à +5 °C, environ 60 minutes sont nécessaires. Pour atteindre les 10 °C, 30 autres minutes seront nécessaires.

Les temps dépendent aussi de la température ambiante.

Y a-t-il autre chose à savoir?

Dans le circuit de refroidissement, on ne peut introduire aucun liquide différent de l'eau.

On ne peut pas introduire de glycol.

La pression maximum consentie dans l'interstice est de 0,5 bar. Même la pression de l'eau en entrée devra être réduite sous cette valeur.

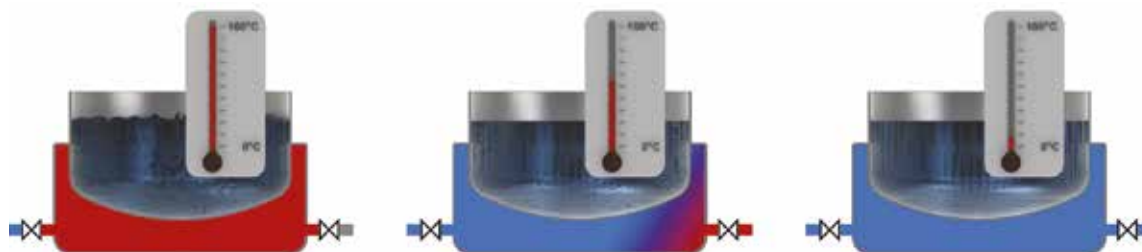
SCT2 peut être commandé pour tous les modèles Baskett, même sur les versions au gaz.

Pour qu'il soit efficace, nous conseillons son installation sur les modèles dotés de mélangeur (PR...M).

SCT2 – SISTEMAS DE REFRIGERAÇÃO PARA MARMITAS BASKETT

Como funciona?

Durante o ciclo de cozedura, a parede dupla do recipiente contém vapor sob pressão a 0,5 bar (fig.1). Quando a refrigeração é accionada, o vapor e os resíduos quentes da condensação são automaticamente descarregados e uma válvula eléctrica faz com que a água de refrigeração passe através da parede dupla (fig.2).



O ecrã exibe tres temperaturas: ponto de ajuste de temperatura do produto, a temperatura do centro do produto e a temperatura da água de refrigeração. O sistema SCT2 fará circular água fria (fig.3) atpe que seja alcançada a temperatura desejada.

10 °C	---	10°C = SETPOINT TEMPERATURA DEL PRODUCTO
20 °C	6 °C	20°C = TEMPERATURA DEL PRODUCTO
		6 °C = TEMPERATURA AGUA DE ENFRIAMIENTO

Geralmente o produto alcança uma temperatura cerca de 4 °C superior à temperatura da água de refrigeração. Isso significa que se a água presente na parede dupla apresenta uma temperatura de 3 graus, o produto alcançará 7 graus.

O que significa adquirir a opção SCT2?

Significa adquirir um aparelho predisposto para a uma fácil conexão com o circuito de água fria, seja ele fechado ou corrente. As juntas e os implementos electrónicos de gestão do ciclo de refrigeração estão incluídos.

Não estão incluídos no preço as bombas, os redutores de pressão, refrigeradores e todas as peças externas da marmita.

Quais são os tempos de refrigeração?

Os tempos de refrigeração dependem exclusivamente da temperatura da água emitida e do tipo de produto usado. É necessário considerar que esta tecnologia foi criada para o tratamento de alimentos líquidos, por exemplo sopas, mas também pode ser usada com alimentos mais densos, como puré, aumentando obviamente o tempo.

Por exemplo, para refrigerar uma sopa, de 100 °C a 20 °C, utilizando água a +5 °C, são necessários cerca de 60 minutos. Para alcançar 10 °C, serão necessários mais 30 minutos.

Os tempos também dependem da temperatura ambiente.

Há outros aspectos que é preciso conhecer?

Não se pode introduzir no circuito de refrigeração qualquer outro líquido que não seja água.

Não se pode introduzir glicol.

A pressão máxima permitida dentro da parede dupla é 0,5 bar. A pressão da água na entrada também deverá apresentar no máximo este valor.

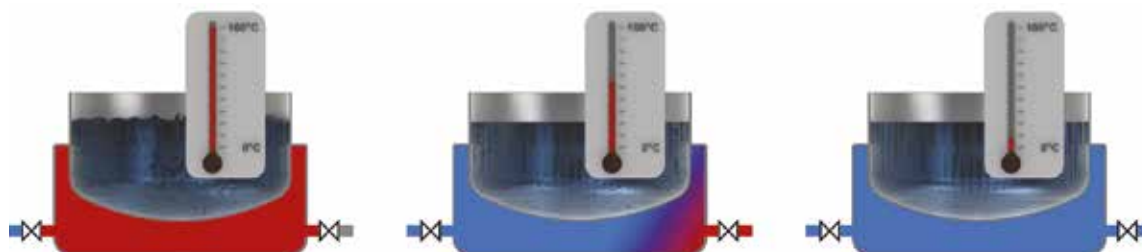
O sistema SCT2 pode ser encomendado para qualquer modelo Baskett, inclusive para as versões a gás.

Para que seja eficaz, aconselha-se a instalação em modelos equipados com misturador (PR...M).

SCT2 – СИСТЕМЫ ОХЛАЖДЕНИЯ КАСТРЮЛЬ BASKETT

Способ функционирования

Во время варочного цикла, рабочее давление пара в пароводяной рубашке емкости составляет 0,5 бар (рис.1). При активации системы охлаждения, автоматически выпускаются пар и остатки горячего конденсата, и охлаждающая вода через электроклапан поступает в пароводяную рубашку (рис.2).



На дисплее визуализируются две температуры: внутренняя температура продукта и температура охлаждающей воды. Система SCT2 осуществляет циркуляцию холодной воды (рис.3) до достижения желаемой температуры.

		
10 °C	---	10°C = SETPOINT TEMPERATURA DEL PRODUCTO
20 °C	6 °C	20°C = TEMPERATURA DEL PRODUCTO
		6 °C = TEMPERATURA AGUA DE ENFRIAMIENTO

Обычно достигаемая температура продукта приблизительно на 4 °C выше температуры охлаждающей воды. То есть если вода, поступившая в пароводяную рубашку, имеет температуру 3 градуса, то продукт будет иметь температуру 7 градусов.

Что значит приобрести опцию SCT2?

Это значит получить прибор с предустановкой для простого подсоединения как к закрытой, так и к открытой схеме холодной воды. В комплект входят соединительные муфты и электроника для управления циклом охлаждения. Указанная цена не включает насосы, редукционные клапаны, рефрижераторы и все, что не входит непосредственно в кастрюлю.

Время охлаждения

Время охлаждения зависит исключительно от температуры входящей воды и вида приготавливаемого продукта. Необходимо учитывать, что данная технология рассчитана на приготовление жидкой пищи, например, супов, но может использоваться также и для приготовления более густой пищи, например, пюре, с обязательным увеличением времени процедуры. Например, на охлаждение супа от температуры 100 °C до 20 °C, при использовании воды температурой +5 °C, понадобится около 60 минут. Для достижения температуры 10 °C понадобится дополнительные 30 минут. Время охлаждения зависит также от температуры окружающей среды.

Что еще нужно знать?

В схему охлаждения можно заливать только воду, и никакую другую жидкость.

Нельзя заливать гликоль.

Максимальное допустимое давление в пароводяной рубашке 0,5 бар. Давление воды на входе должно быть в пределах данного значения.

SCT2 можно заказывать со всеми моделями Baskett, также для газовых версий.

Для большей эффективности, рекомендуется устанавливать на моделях с мешалками (PR...M).

SALE CONDITION / CONDIZIONI DI FORNITURA

This price list replaces and supersedes all the previous ones. The information included herein was valid at the printing date of this document. In view of its policy of continuous product improvement, FIREX® reserves the right to change specifications, etc. without previous notice.

GENERAL CONDITIONS OF SALE

All orders are accepted subject to these Conditions of Sale which cannot be altered except, in writing, by us.

Prices: do not include any services or work not specifically mentioned such as: customs duty, freight, positioning, erection, installation, commissioning, insurance or Value Added Tax. Prices are subject to change without notice.

Delivery Terms: ex works Sedico (BL) Italy, from which point all risks in the goods (damage, loss, etc.) shall be transferred to the consignee.

Packing: standard crate or cardboard packing is included in the price; other types of packing, if required, will be charged separately at cost.

Lead Time: indicatively from 4 to 8 weeks from receipt of order.

Special fabrication and custom made products: orders for these items will only be accepted if supported by relevant drawings, complete with dimensions and technical specifications, and prices will be submitted accordingly. Orders will nevertheless be subject to acceptance by us.

Electrical specifications: equipment shown in the Price List is for standard electrical specifications, as shown on the relevant brochures and/or Price List. If other electrical specifications are required, please contact us for a quotation.

Payment: on delivery, unless otherwise stated in writing by us. Overdue payments will be subject to an interest charge of 1,50% per month. Partial shipments shall not entitle the purchaser to delay or withhold payment for the goods delivered.

Changes in prices, materials & specifications: in view of continuous improvements, the information shown in this Price List (models, drawings, prices, dimensions, volumes, weights, etc.) are subject to change without notice.

Il presente listino prezzi annulla e sostituisce tutti i precedenti. I dati e le indicazioni tecniche qui citati sono validi alla stampa del presente documento. FIREX®, per aggiornamenti e migliorie, si riserva di poter apportare qualsiasi tipo di variazione, anche senza preavviso.

CONDIZIONI GENERALI DI FORNITURA

Prezzi: I prezzi indicati nel presente listino non comprendono prestazioni ed opere non menzionate quali IVA, oneri doganali, trasporti, installazione, montaggio ed allacciamento.

Resa: Franco nostro stabilimento di Sedico (BL). In ogni caso la merce viaggia a rischio e pericolo del Committente.

Imballo: In cartone o gabbia di legno compreso nel prezzo; altri tipi di imballo, se richiesti, saranno addebitati in aggiunta al costo.

Termine di consegna: dalle 4 alle 8 settimane, dipende dalla tipologia di macchine, dalla data di emissione della conferma d'ordine ufficiale ed è comunque un dato indicativo.

Apparecchi speciali non a catalogo: Gli ordini saranno accettati solo se accompagnati da disegno dettagliato e descrizione tecnica. Da questi deriveranno i costi sia degli apparecchi che degli imballi relativi. Resta comunque a discrezione di FIREX® srl la conferma dell'ordine.

Specifiche elettriche: Le apparecchiature presenti in questo listino sono predisposte al funzionamento con voltaggi standard, così come riportato su tutte le documentazioni. La possibilità di impiego di specifiche elettriche differenti, verrà verificata e quotata al momento della richiesta.

Modalità di pagamento: Rispetteranno gli accordi presi con la Direzione Commerciale. In caso di ritardi nei pagamenti verranno calcolati gli interessi di mora al tasso ufficiale di sconto maggiorato di 5 punti.

La validità dei dati riportati nel presente listino (codici, disegni, prezzi, dimensioni, pesi, volumi, ecc.) sono indicativi. FIREX® srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.

Foro: Qualsiasi controversia tra le parti derivante dalla interpretazione o dall'esecuzione del contratto di vendita sarà di competenza del Foro di Belluno.

CONDIZIONI DI GARANZIA

24 mesi per i prodotti appartenenti alle famiglie "Major Line" e "Dreener Line" di cui:

"Fixpan"	codd. PF...	optional ed accessori vari;
"Baskett"	codd. PR...	optional ed accessori vari;
"Cucimix"	codd. CBT...	optional ed accessori vari;
"Figaro"	codd. FIG...	optional ed accessori vari;
"Betterpan"	codd. DBR...	optional ed accessori vari;
"Multicooker"	codd. CPM...	optional ed accessori vari;
"Dreenerline"	codd. LWD...	optional ed accessori vari.

12 mesi per i prodotti appartenenti alla famiglia "Medium Line", di cui:

"Easypan"	codd. PM7... PM8... PM1... PMR...	optional ed accessori vari;
"Easybratt"	codd. BR8... BR1...	optional ed accessori vari;
"Easybaskett"	codd. PMK...	optional ed accessori vari

Il periodo di garanzia di 24 mesi applicato alle famiglie di cui al punto A, può essere esteso di ulteriori 12 mesi in modo gratuito, previa registrazione dell'attrezzatura sul sito web Firex (<https://customers.firex.it/product-registration/>) entro 90 giorni dalla data della fattura di vendita.

La garanzia sarà riconosciuta solo all'intestatario della fattura di vendita (Firex) dell'apparecchiatura.

La garanzia è relativa solo alle parti riconosciute difettose all'origine

In termini operativi la Garanzia prevede:

- richiesta della parte/i (ricambio/i) da sostituire con preciso riferimento al numero di fattura e/o di matricola relativi all'apparecchiatura che presenta una disfunzione;
- invio, da parte dell'azienda costruttrice, EXW e con regolare documento di vendita, del/dei ricambi richiesti;
- rientro, in porto franco, all'azienda costruttrice, del/dei pezzi sostituiti;
- verifica tecnica del/dei pezzi sostituiti con conseguente:
- conferma del documento di vendita ove non fossero riscontrati evidenti difetti d'origine;
- nota di accredito pari all'importo del/dei ricambi ove fossero evidenziati difetti d'origine.

Per le condizioni di vendita standard, la Garanzia non copre i costi di manodopera, di viaggio, e di ogni altro onere di gestione della stessa (contatti telefonici, fax, spedizioni, ecc.).

Sono inoltre esclusi dalla Garanzia i componenti soggetti ad usura (manopole, lampade spia, parti in vetro, raschiatori) o a danneggiamenti accidentali.

Nessun indennizzo potrà essere richiesto per "danno emergente" a persone, animali e cose e per "lucro cessante" che dovesse presentarsi per la gestione della Garanzia stessa.

Posto che ogni apparecchiatura è dotata di libretto di installazione, uso e manutenzione, la Garanzia non copre danni derivanti da:

- trasporti e movimentazioni effettuati fuori dal nostro stabilimento qualora la resa sia EXW (eventuali danni derivanti dai trasporti devono essere contestati direttamente al trasportatore al momento della consegna);
- installazioni non eseguite a perfetta regola d'arte o da personale non qualificato;
- errori di allacciamento;
- variazioni di tensione, nell'alimentazione elettrica, non comprese tra il 90% ed il 110% del valore nominale e comunque in accordo alle specifiche della rete elettrica del paese in cui l'attrezzatura è installata;
- uso improprio, dolo, uso o interventi di assistenza da parte di personale non qualificato;
- uso di ricambi non originali;
- pulizia effettuata con getti d'acqua e vapore a pressione o con attrezzature e materiali non idonei;
- forza maggiore (incendi, alluvioni, calamità naturali, ecc.);
- imperizia di chi presta l'assistenza

La Garanzia non contempla in alcun caso la sostituzione dell'apparecchiatura.

Validità dati:

I dati riportati nel presente listino (codici, disegni, prezzi, dimensioni, pesi, ecc.) sono indicativi. La FIREX Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.

Controversie:

Per qualunque controversia fra le parti derivante dalla interpretazione o dall'esecuzione del contratto di vendita sarà competente il Foro di Belluno.

WARRANTY TERMS

24 months on all products that belong to “Major Line” and “Dreener Line” families:

“Fixpan”	codd. PF...	optional ed accessories;
“Baskett”	codd. PR...	optional ed accessories;
“Cucimix”	codd. CBT...	optional ed accessories;
“Figaro”	codd. FIG...	optional ed accessories;
“Betterpan”	codd. DBR...	optional ed accessories;
“Multicooker”	codd. CPM...	optional ed accessories;
“Dreenerline”	codd. LWD...	optional ed accessories.

12 months on all products that belong to “Medium Line” families:

“Easypan”	codd. PM7... PM8... PM1... PMR...	optional ed accessories;
“Easybratt”	codd. BR8... BR1...	optional ed accessories;
“Easybaskett”	codd. PMK...	optional ed accessories.

The 24-month warranty period applied to the families defined in point A, can be extended for a further 12 months free of charge, upon registration of the equipment on Firex web site (<https://customers.firex.it/product-registration/>) within 90 days from the sale invoice date.

The Warranty period is calculated from the date of installation of the equipment when it is communicated, and in any case not later than 90 days from the date of the sales invoice.

Warranty will be granted only to the invoice holder Company.

The warranty relates only to parts recognized as defective at the origin

Warranty terms:

- Request of the spare part with exact detail of invoice number or serial number of the faulty equipment;
- Sending by Firex of the spare part – ex works;
- Sending back to Firex of faulty spare part – C&F in charge of distributor;
- Technical check of the defective part;
- If the part is not faulty or if the fault is not recognized under the responsibility of Firex, the spare part invoice will be confirmed;
- Otherwise Firex will issue a credit note of all spare part amount – freight cost excluded.

From the Firex standard terms and conditions, warranty does not cover the costs of man power, travel and any further cost like phone calls, fax, freight costs.

Are also excluded from warranty, the wear and tear components (e.i.handle, lamps, glass parts, scrapers) or accidental damages. Every item is shipped with the instruction manual for installation, operation and service. That means that warranty does not cover damage due to:

- transportation made outside the Firex building (damages caused during transportation, must be claimed directly to the forwarding company at delivery time);
- incorrect installation or made by people not qualified to;
- mistakes in connections;
- electrical voltage variation outside the 90% to 105% of the nominal value and in any case in accordance with the Grid Code specifications of the country where the equipment is installed;
- wrong use or service operation by not qualified technician;
- use of non-original spare parts;
- appliance clearing made by steam or pressure water tools or by incorrect tools;
- force majeure events (blazes, floods, natural disasters...);
- inexperience by service team.

In any case the warranty does not include the equipment replacement.

Data validity:

The data on this price list (codes, drawings, prices, dimensions, weights...) are indicative. FIREX Srl reserve the right to change specifications... without notice in any time.

Disputes:

Any dispute by the parts is in charge of Belluno (Italy) court.



ESTENSIONE DELLA GARANZIA Registrando il prodotto
WARRANTY EXTENSION Registering the product
<https://customers.firex.it/product-registration/>

CODES LEGENDA / LEGENDA CODICI

CBT CUCIMIX

CBT

Model Code
Codice Modello

G,E,V

G = Direct gas heating /
Riscaldamento diretto a gas
E = Electric heating /
Riscaldamento diretto elettrico
V = Steam heating / Riscaldamento a vapore

XXX

Capacity in litres /
Capacità in litri

A,C,V1

A = Pressure lid/versione con coperchio a pressione
C = wall heating 3 levels / riscaldamento pareti 3 livelli
V1 = Touchscreen control

FIGARO

DFI

Model Code
Codice Modello

E

E = Electric heating / Riscaldamento elettrico

XXX

Capacity in litres
Capacità in litri

V2

New control Panel
Nuovo Pannello di controllo

BETTERPAN

DBR

Model Code
Codice Modello

GE

G = Direct gas heating / Riscaldamento diretto a gas
E = Direct electric heating / Riscaldamento diretto elettrico

XXX

Capacity in litres /
Capacità in litri

A-C,V1

A = Pressure lid/versione con coperchio a pressione
C = Integrated baskets lifting system / sistema alza
cesti integrato
V1 = Touchscreen control

EASYBRATT

BR

Model Code
Codice Modello

8 9 1

Dimensioni
Dimension

GE

G = Direct gas heating /
Riscaldamento diretto a gas
E = Direct electric heating /
Riscaldamento diretto elettrico

XXX

Capacity in litres
Capacità in litri

I .M

I = Manual titling with Inox bottom material/
Ribaltamento manuale con fondo in Inox
.M = Motorised titling with Inox bottom material/
Ribaltamento automatico con fondo in Inox

BASKETT

PR CP

Model Code
Codice Modello

IG IE IV

IG = indirect gas heating / riscaldamento indiretto a gas
E/IE = indirect electric heating / riscaldamento indiretto elettrico
IV = indirect steam heating / riscaldamento indiretto vapore

XXX

Capacity in litres
Capacità in litri

M

Version with mixer
Versione con mixer

V1

V1 = Touchscreen control

EASYBASKETT

PMK

Model Code
Codice Modello

DG IG IE IV

DG = direct gas heating / riscaldamento diretto a gas
IG = indirect gas heating / riscaldamento indiretto a gas
IE = indirect electric heating / riscaldamento indiretto elettrico
IV = indirect steam heating / riscaldamento indiretto vapore

XXX

Capacity in litres
Capacità in litri

CODES LEGENDA / LEGENDA CODICI

FIXPAN

PF

Model Code
Codice Modello

DG IG IE IV

DG = direct gas heating / riscaldamento diretto a gas
IG = indirect gas heating / riscaldamento indiretto a gas
IE = indirect electric heating / riscaldamento indiretto elettrico
IV = indirect steam heating / riscaldamento indiretto vapore

XXX

Capacity in litres
Capacità in litri

A

With hermetic lid
Con coperchio ermetico

EASYPAN

PM

Model Code
Codice Modello

7 8 9 1

Dimension
Dimensioni

R

Round shape
Forma rotonda

DG IG IE IV

DG = Direct gas heating / Riscaldamento diretto a gas
IG = Indirect gas heating / Riscaldamento indiretto a gas
IE = Indirect electric heating / Riscaldamento indiretto elettrico
IV = Indirect steam heating / Riscaldamento indiretto vapore

XXX

Capacity in litres
Capacità in litri

GN

Gastronorm vessel
Vasca gastronorm

A

With hermetic lid
Con coperchio ermetico

MULTICOOKER

CPM

Model Code
Codice Modello

DG DE IV

DG = Direct gas heating / Riscaldamento diretto a gas
DE = Direct electric heating / Riscaldamento indiretto elettrico
IV = Indirect steam heating / Riscaldamento indiretto vapore

1-2

1 = Vessel number / Numero vasche
2 = Vessel number / Numero vasche

12, 18, 24

Vessel capacity
Capacità vasca

C&C

LPC

Model Code
Codice Modello

G E V

G = Direct gas heating / Riscaldamento diretto a gas
E = Direct electric heating / Riscaldamento indiretto elettrico
V = Indirect steam heating / Riscaldamento indiretto vapore

1-2

1 = Numero vasche / Vessel number
2 = Numero vasche / Vessels number

12, 18, 24

Vessel capacity
Capacità vasca

DREENER LINE

LWD

Model Code
Codice Modello

2, 3, 4

Section numbers
Numero settori

ATTENTION:

Technical data stating in this price list (dimensions, powers, consumption) are only indicative and not useful to specify a tender or an installation project. Please contact our office to get precise technical information. Firex reserve the right to make alterations at any time without notice.

ATTENZIONE:

I dati tecnici riportati in questo listino (dimensioni, potenze, consumi) si intendono indicativi e non utilizzabili per specifiche di capitolato o installazioni. Vi invitiamo a contattare gli uffici Firex per tutte le informazioni necessarie. Firex si riserva di apportare in qualsiasi momento variazioni senza preavviso.

firex.com



A member company of:



Firex s.r.l. | Zona Industriale Gresal, 28 | 32036 - Sedico (Belluno) Italy
 Tel. +39 0437 852700 | Fax +39 0437 852858 | firex@firex.com |