



PRICE LIST

2023

What your recipe needs.

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.**

Table of contentents

07

**Comparative
Table**

11

**Codes
legenda**

15

Cucimix

41

Figaro

49

Betterpan

65

Easybratt

71

Baskett

93

Easybaskett

101

Fixpan

109

Easypan

127

Multicooker

135

**Cook
& Chill**

143
**Dreener
line**

149
Trolley

153
Services

157
**Packaging
details**

165
**Sales
conditions**

Comparative Table

Tabella Comparativa



Automated multifunctional
cooker | *Cuocitore
polivalente automatizzato*

Multifunctional cooker
Cuocitore polivalente

Multifunctional cooker
Cuocitore polivalente

Tilting Braising Pan
Brasiera Ribaltabile

	Automated multifunctional cooker <i>Cuocitore polivalente automatizzato</i>	Multifunctional cooker <i>Cuocitore polivalente</i>	Multifunctional cooker <i>Cuocitore polivalente</i>	Tilting Braising Pan <i>Brasiera Ribaltabile</i>
Range name	CUCIMIX	FIGARO	BETTERPAN	EASYBRATT
Codes	CBT G E V XXX A AC V1	DFI E XXX V2	DBR G E XXX A-C V1	BR 8 9 1 XXX I . M
Functions	Boiling Braising Mixing Tilting Pressure cooking Sous vide cooking	Boiling Braising Frying Tilting Pressure cooking	Boiling Braising Frying Tilting Pressure cooking	Boiling Braising Tilting
Tilting system	Motorized (Manual CBT30)	Motorized	Motorized	Manual (motorized on request)
Temperature range °C	20 - 220	20 - 250	50 - 250	20 - 300
Control panel	Touch screen	Touch screen	Touch screen	No
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 (100,150)	On request (110, 145, 180)	No
Core probe	On 30 Lt optional	Standard	Standard on pressure	No
Food probe	Standard	Standard	Standard	No
Gas	Yes (no 30)	No	Yes	Yes
Electric	Yes	Yes	Yes	Yes
Steam	Yes (no 30, 70)	No	No	No
Capacities Lt	30	100	110	80
	70	150	145	90
	90		180	120
	130		220	150
	180			200
	310			
Application examples	Béchamel sauce Beef stews Braised Broth Creams Fish Legumes Meat Rice Polenta Sauces Soups Stews Caramel Marmalade Pasta	Boiling Braising Steam cooking Frying	Beef Steak Stews Browned rasted beef Legumes Lentils Sauerkraut Omelette Scrambled eggs Sliced potatoes	Beef Steak Stews Browned rasted beef Legumes Lentils Sauerkraut Omelette Scrambled eggs Sliced potatoes



Mixing boiling pan
Pentola con mescolatore

Tilting boiling pan
Pentola ribaltabile

Stationary electronic boiling pan | *Bollitore f isso con controllo elettronico*

Stationary boiling pan
Bollitore fisso

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

BASKETT

| PR CPE | IG IE IV |
| XXX | M | HMA | 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 | 18 12 24 |

| Boiling | Cooling |
| Mixing | Tilting |
| Pressure cooking |

| Boiling |
| Tilting |

| Boiling |
| Pasteurizing |

| Boiling |

| Blanching |
| Boiling | Tilting |

Motorized
20 - 100

Motorized
20 - 100

No
20 - 100

No
20 - 100

Motorized
20 - 100

Touch screen

Electromechanical

Electromechanical

No

Electromechanical

Standard

No

Standard

No

Standard

On request

No

No

No

On request C&C Line

Standard only on PR..M

No

No

No

No

On request (180, 320, 500)

No

No

No

No

No

No

Optional

No

No

Standard

No

Standard

No

No

Yes

Yes

Yes

Yes

Yes

Yes

Yes

Yes

Yes

Yes

Yes

Yes

Yes

Yes

Yes

80

100

100

50

120

105

150

150

100

180

130

200

200

150

240

180

300

300

170

120 + 120

250

500

500

200

180 + 180

320

270

240 + 240

500

300

600 (steam)

370

500

| Jelly | Soups |
| Mashed potatoes |
| Pasta | Rice | Pudding |
| Puree | Sauces |
| Béchamel sauce |

Broth	Fish
Legumes	Rice
Meat	Soups

Broth	Fish
Legumes	Rice
Meat	Soups
Pausteurization	

Broth	Fish
Legumes	Rice
Meat	Soups

| Pasta | Rice |
| Fish | Vegetables |

Codes legenda Legenda codici

CUCIMIX

CBT	G E V	XXX	A C	V1
Model code Codice modello	G = Direct gas heating <i>Riscaldamento diretto a gas</i> E = Direct electric heating <i>Riscaldamento diretto elettrico</i> V = Steam heating <i>Riscaldamento a vapore</i>	Capacity in litres <i>Capacità in litri</i>	A = Pressure lid <i>Coperchio a pressione</i> C = Wall heating 3 levels <i>Riscaldamento pareti a 3 livelli</i>	V1 = Touch screen control

FIGARO

DFI	E	XXX	A	V2
Model code Codice modello	E = Direct electric heating <i>Riscaldamento diretto elettrico</i>	Capacity in litres <i>Capacità in litri</i>	A = Pressure lid <i>Coperchio a pressione</i>	New control panel <i>Nuovo pannello di controllo</i>

BETTERPAN

DBR	G E	XXX	A C	V1
Model code Codice modello	G = Direct gas heating <i>Riscaldamento diretto a gas</i> E = Direct electric heating <i>Riscaldamento diretto elettrico</i>	Capacity in litres <i>Capacità in litri</i>	A = Pressure lid <i>Coperchio a pressione</i> C = Integrated baskets lifting system <i>Sistema alzacesti integrato</i>	V1 = Touch screen control

EASYBRATT

BR	8 9 1	G E	XXX	.I M
Model code Codice modello	Dimensions <i>Dimensioni</i>	G = Direct gas heating <i>Riscaldamento diretto a gas</i> E = Direct electric heating <i>Riscaldamento diretto elettrico</i>	Capacity in litres <i>Capacità in litri</i>	.I = Manual tilting with Inox bottom material <i>Ribaltamento manuale con fondo in Inox</i> M = Motorised tilting with Inox bottom material <i>Ribaltamento automatico con fondo in Inox</i>

BASKETT

PR CPE	IG IE IV	XXX	M HMA	V1
Model code Codice modello	IG = Indirect gas heating <i>Riscaldamento indiretto a gas</i> IE = Indirect electric heating <i>Riscaldamento indiretto elettrico</i> IV = Indirect steam heating <i>Riscaldamento indiretto a vapore</i>	Capacity in litres <i>Capacità in litri</i>	M = Version with mixer <i>Versione con mixer</i> HMA = Version with mixer and pressure lid <i>Versione con mixer e coperchio a pressione</i>	V1 = Touch screen control

EASYBASKETT

PMK	DG IG IE IV	XXX
Model code Codice modello	DG = Direct gas heating <i>Riscaldamento diretto a gas</i> IG = Indirect gas heating <i>Riscaldamento indiretto a gas</i> IE = Indirect electric heating <i>Riscaldamento indiretto elettrico</i> IV = Indirect steam heating <i>Riscaldamento indiretto a vapore</i>	Capacity in litres <i>Capacità in litri</i>

FIXPAN

<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 40px; margin: 0 auto;">PF</div> <p>Model code Codice modello</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 100px; margin: 0 auto;">DG IG IE IV</div> <p>DG = Direct gas heating <i>Riscaldamento diretto a gas</i> IG = Indirect gas heating <i>Riscaldamento indiretto a gas</i> IE = Indirect electric heating <i>Riscaldamento indiretto elettrico</i> IV = Indirect steam heating <i>Riscaldamento indiretto a vapore</i></p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 60px; margin: 0 auto;">XXX</div> <p>Capacity in litres Capacità in litri</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 30px; margin: 0 auto;">A</div> <p>Hermetic lid Coperchio ermetico</p>
--	--	--	---

EASYPAN

<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 40px; margin: 0 auto;">PM</div> <p>Model code Codice modello</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 80px; margin: 0 auto;">7 8 9 1</div> <p>Rectangular shape Forma rettangolare</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 30px; margin: 0 auto;">R</div> <p>Round shape Forma rotonda</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 100px; margin: 0 auto;">DG IG IE IV</div> <p>DG = Direct gas heating <i>Riscaldamento diretto a gas</i> IG = Indirect gas heating <i>Riscaldamento indiretto a gas</i> IE = Indirect electric heating <i>Riscaldamento indiretto elettrico</i> IV = Indirect steam heating <i>Riscaldamento indiretto a vapore</i></p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 60px; margin: 0 auto;">XXX</div> <p>Capacity in litres Capacità in litri</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 60px; margin: 0 auto;">GN</div> <p>Gastronorm vessel Vasca Gastronorm</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 30px; margin: 0 auto;">A</div> <p>Hermetic lid Coperchio ermetico</p>
--	--	---	--	--	---	---

MULTICOOKER

<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 60px; margin: 0 auto;">CPM</div> <p>Model code Codice modello</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 100px; margin: 0 auto;">DG DE IV</div> <p>DG = Direct gas heating <i>Riscaldamento diretto a gas</i> DE = Direct electric heating <i>Riscaldamento diretto elettrico</i> IV = Indirect steam heating <i>Riscaldamento indiretto a vapore</i></p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 40px; margin: 0 auto;">1 2</div> <p>1 = Vessel number <i>Numero vasche</i> 2 = Vessel number <i>Numero vasche</i></p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 30px; margin: 0 auto;">-</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 100px; margin: 0 auto;">12 18 24</div> <p>Capacity in litres Capacità in litri</p>
---	--	---	--	--

C&C

<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 60px; margin: 0 auto;">LPC</div> <p>Model code Codice modello</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 80px; margin: 0 auto;">G E V</div> <p>G = Direct gas heating <i>Riscaldamento diretto a gas</i> E = Direct electric heating <i>Riscaldamento diretto elettrico</i> V = Indirect steam heating <i>Riscaldamento indiretto a vapore</i></p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 40px; margin: 0 auto;">1 2</div> <p>1 = Vessel number <i>Numero vasche</i> 2 = Vessel number <i>Numero vasche</i></p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 30px; margin: 0 auto;">-</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 80px; margin: 0 auto;">18 24</div> <p>Capacity in litres Capacità in litri</p>
---	---	---	--	--

DREENER LINE

<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 60px; margin: 0 auto;">LWD</div> <p>Model code Codice modello</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 60px; margin: 0 auto;">2 3 4</div> <p>Section numbers Numero settori</p>
---	--

Automated multifunctional cooker

Cuocitore
polivalente
automatizzato

CUCIMIX

Versions without pressure cooking Versioni senza cottura a pressione



○
CBTE030 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 e mixer incorporato ideali per grande ristorazione e produzione alimentare, infinita versatilità in dimensioni contenute.

De.

Kochkessel mit Rührwerk und elektronischer Steuerung in kompakter Bauweise. Präzise, 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.



○
CBTE070 V1

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 • 30 • 70

Some applications

| boiling | braising | tilting | mixing | sous-vide cooking |
| *vegetables* | *pasta fillings* | *stew* | *sauces* | *ragù* | *jams* | *marmalades* | *caramel* | *risotto* |

Versions without pressure cooking | Versioni senza cottura a pressione

Direct electric heating | Versioni con riscaldamento diretto elettrico

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> kW	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
CBTE030 V1	12.341,00	30	6.2	880x667x970H	3N+PE AC 400V 50/60 Hz
CBTE070 V1	20.971,00	70	9.6	1080x715x940H	

Direct electric heating C version¹ | Versioni con riscaldamento diretto elettrico versione C¹

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> kW	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
CBTE030C V1	14.319,00	30	8.0	880x667x970H	3N+PE AC 400V 50/60 Hz
CBTE070C V1	24.464,00	70	12.6	1080x715x940H	

¹ See page pagina 39 | Vedere pagina pagina 39

Direct gas heating | Versioni con riscaldamento diretto a gas

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> kW	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
CBTG070 V1	23.181,00	70	16.0	1080x830x940H	0,6 kW - 1N+PE AC 230V 50 Hz

Optional | Optional



cod. **PAF2020**

En. Ball washout valve, useful for the drainage of liquid or semi-liquid products, or for connection to automatic dosing systems DN50

It. Valvola di scarico a sfera, utile per lo scarico di prodotti liquidi o semiliquidi, o per la connessione con sistemi di dosaggio automatici DN50

Optional Optional	Price Prezzo €	CBTE 030 V1	CBTE 030C V1	CBTG 070 V1	CBTE 070 V1	CBTE 070C V1
PAF2020	2.313,00	–	–	•	•	•



cod. **PAF2022**

En. Butterfly valve, useful for the drainage of liquid or semi-liquid products, or for connection to automatic dosing systems DN50

It. Valvola di scarico a farfalla, utile per lo scarico di prodotti liquidi o semiliquidi, o per la connessione con sistemi di dosaggio automatici DN50

Optional Optional	Price Prezzo €	CBTE 030 V1	CBTE 030C V1	CBTG 070 V1	CBTE 070 V1	CBTE 070C V1
PAF2022	1.996,00	–	–	•	•	•



cod. **CASR0010**

En. Core probe for temperature detection at the core of the product. Used in the pasteurisation of jars and in sous-vide cooking with the basket in motion

It. Sonda al cuore per la rilevazione della temperatura al cuore del prodotto. Usata nella pastorizzazione vasetti e nelle cotture in sousvide con il cesto in movimento

Optional Optional	Price Prezzo €	CBTE 030 V1	CBTE 030C V1	CBTG 070 V1	CBTE 070 V1	CBTE 070C V1
CASR0010	1.915,00	•	•	–	–	–



cod. **CARC0010 | CARC0020**

En. Mixer tap for loading water in the pan
The options CARD0010/20 and CARC0010/20 cannot be installed both on the same unit

It. Rubinetto miscelatore per il carico dell'acqua in vasca
I codici CARD0010/20 non possono essere installati insieme a CARC0010/20

Optional Optional	Price Prezzo €	CBTE 030 V1	CBTE 030C V1	CBTG 070 V1	CBTE 070 V1	CBTE 070C V1
CARC0010	405,00	–	–	•	•	•
CARC0020	405,00	•	•	–	–	–

Optional: to be ordered with the machine | **Optional:** deve essere ordinato con la macchina

STD standard | standard

• applicable | applicabile

– not applicable | non applicabile

Optional | Optional



cod. **CARD0010** | **CARD0020**

En. Shower head for machine cleaning

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

It. Doccetta per la pulizia della macchina

I codici CARD0010/20 non possono essere installati insieme a CARC0010/20

Optional <i>Optional</i>	Price <i>Prezzo</i> €	CBTE 030 V1	CBTE 030C V1	CBTG 070 V1	CBTE 070 V1	CBTE 070C V1
CARD0010	845,00		–	•	•	•
CARD0020	845,00	•	•	–	–	–



cod. **CAPK030** | **CAPK030C** | **CAPK070** | **CAPK070C**

En. PEEK scrapers, material withstanding temperatures above 250 °C for prolonged periods of time. Recommended for caramel production

It. Raschiatori in PEEK, materiale resistente a temperature superiori ai 250 °C per periodi prolungati di tempo. Raccomandati per la produzione di caramello

Optional <i>Optional</i>	Price <i>Prezzo</i> €	CBTE 030 V1	CBTE 030C V1	CBTG 070 V1	CBTE 070 V1	CBTE 070C V1
CAPK030	168,00	•	–	–	–	–
CAPK030C	267,00	–	•	–	–	–
CAPK070	256,00	–	–	•	•	–
CAPK070C	396,00	–	–	–	–	•

Accessories | Accessori



cod. **PAF0451 | PAF0602**

En. Strainer. Practical help to separate the product from the cooking liquids. It fits easily on the upper part of the pan and remains firmly attached to the machine for the complete drainage of liquids

It. Colino forato. Pratico aiuto per la separazione del prodotto dai liquidi di cottura. Si incastra facilmente sulla parte superiore della vasca e rimane saldamente agganciato alla macchina per il completo drenaggio dei liquidi

Accessories Accessori	Price Prezzo €	CBTE 030 V1	CBTE 030C V1	CBTG 070 V1	CBTE 070 V1	CBTE 070C V1
PAF0451	241,00	•	•	–	–	–
PAF0602	563,00	–	–	•	•	•



cod. **PAFT012**

En. Wash-out hole stopper. When the drain valve is not necessary, the cap guarantees the hermetic closure of the pan preventing product residues from remaining in blind spots DN50 / DN65

It. Tappo chiusura foro di scarico. Quando la valvola di scarico non è necessaria, il tappo garantisce la chiusura ermetica della vasca impedendo che residui di prodotto stazionino in punti ciechi DN50 / DN65

Accessories Accessori	Price Prezzo €	CBTE 030 V1	CBTE 030C V1	CBTG 070 V1	CBTE 070 V1	CBTE 070C V1
PAFT012	461,00	–	–	•	•	•



cod. **CAMR0020**

En. Wheels kit. The wheels offer the possibility to move the machine and to be able to reconfigure the kitchen space according the needs

It. Kit ruote. Le ruote offrono la possibilità di spostare il macchinario e poter riconfigurare lo spazio cucina in base alle esigenze

Accessories Accessori	Price Prezzo €	CBTE 030 V1	CBTE 030C V1	CBTG 070 V1	CBTE 070 V1	CBTE 070C V1
CAMR0020	526,00	–	–	•	•	•



cod. **CABE0010**

En. Discharging structure with GN1/1 h 150 mm to drain the finished product

It. Bacinella estraibile GN1/1 h 150 mm per lo scarico del prodotto finito

Accessories Accessori	Price Prezzo €	CBTE 030 V1	CBTE 030C V1	CBTG 070 V1	CBTE 070 V1	CBTE 070C V1
CABE0010	952,00	•	•	–	–	–

Accessories: can be ordered also separately | Accessorio: può essere richiesto a parte

Accessories | Accessori

NEW



cod. **CAGM032** | **CAGM072**

En. Mixer grid. Thanks to its shape, this accessory allows for a better distribution of the powders in the product by increasing the mixing capacity of the mixer

It. Griglia mescolatore. Permette una migliore distribuzione delle polveri nel prodotto aumentando la capacità di miscelazione del mixer

Accessories Accessori	Price Prezzo €	CBTE 030 V1	CBTE 030C V1	CBTG 070 V1	CBTE 070 V1	CBTE 070C V1
CAGM032	769,00	•	•	–	–	–
CAGM072	799,00	–	–	•	•	•

NEW



cod. **CAPV2010** | **CAPV2020**

En. Additional TEFLON side wall scraper for the mixer. It improves the action of the mixer by removing the product from the external walls and moving it towards the inside of the tank. Included in the CBTE..C model

It. Paletta supplementare verticale mixer in TEFLON. Migliora l'azione del mixer rimuovendo il prodotto dalle pareti esterne e spostandolo verso l'interno della vasca. Incluso nei modelli CBTE..C

Accessories Accessori	Price Prezzo €	CBTE 030 V1	CBTE 030C V1	CBTG 070 V1	CBTE 070 V1	CBTE 070C V1
CAPV2010	633,00	•	STD	–	–	–
CAPV2020	723,00	–	–	•	•	STD

NEW



cod. **CAPV2010P** | **CAPV2020P**

En. Additional PEEK side wall scraper for the mixer. It improves the action of the mixer by removing the product from the external walls and moving it towards the center of the tank, recommended for caramel production

It. Paletta supplementare verticale mixer in PEEK. Il raschiatore supplementare in peek migliora l'azione del mixer rimuovendo il prodotto dalle pareti esterne e spostandolo verso il centro della vasca, consigliata nella produzione di caramello

Accessories Accessori	Price Prezzo €	CBTE 030 V1	CBTE 030C V1	CBTG 070 V1	CBTE 070 V1	CBTE 070C V1
CAPV2010P	732,00	•	STD ¹	–	–	–
CAPV2020P	863,00	–	–	•	•	STD ¹

¹Only with optional CAPK.. | Solo con l'optional CAPK..

Accessories | Accessori

NEW

cod. **CAMP030 | CAMP070****En.** Cleaning mixer**It.** Mescolatore pulizia

Accessories Accessori	Price Prezzo €	CBTE 030 V1	CBTE 030C V1	CBTG 070 V1	CBTE 070 V1	CBTE 070C V1
CAMP030	1.424,00	•	•	–	–	–
CAMP070	1.785,00	–	–	•	•	•

NEW

cod. **CACS0010 | CACS0020****En.** Multi-purpose basket ideal for steam cooking, boiling, pasteurisation of jars and sous-vide cooking. Its rotation guarantees to have the same temperature in each area of the tank, key condition when cooking in bags.**It.** Cesto polifunzionale utile per le cotture a vapore, bolliture, pastorizzazione vasetti e cotture sous-vide. Può essere fatto ruotare per mantenere omogenea la temperatura in ogni area della vasca, condizione indispensabile per le cotture in busta

Accessories Accessori	Price Prezzo €	CBTE 030 V1	CBTE 030C V1	CBTG 070 V1	CBTE 070 V1	CBTE 070C V1
CACS0010	1.185,00	•	•	–	–	–
CACS0020	2.392,00	–	–	•	•	•

NEW

cod. **CACP0010 | CACP0020****En.** Boiling kit. Turns the braising pan into a practical 4 basket (30 lt version) or 6 basket kettle (70 lt version)**It.** Kit per bollitura. Trasforma la brasiera in un pratico bollitore a 4 cesti (versione da 30 lt) o da 6 cesti (versione da 70 lt)

Accessories Accessori	Price Prezzo €	CBTE 030 V1	CBTE 030C V1	CBTG 070 V1	CBTE 070 V1	CBTE 070C V1
CACP0010	868,00	•	•	–	–	–
CACP0020	1.316,00	–	–	•	•	•

Accessories: can be ordered also separately | Accessorio: può essere richiesto a parte

Special voltages - versions without pressure cooking | Voltaggi speciali - versioni senza cottura a pressione

Direct gas heating | Versioni con riscaldamento diretto a gas

Voltages Voltaggi V	Frequency Frequenza Hz	CBTG 070 V1
220-240V 1N ~	50 or 60	STD
220-240V 2 ~	50 or 60	•
380-415V 3 ~	50 or 60	749,00 €
440V 3 ~	50 or 60	749,00 €
460-480V 3 ~	50 or 60	749,00 €
208V 1N ~	50 or 60	•
208V 2 ~	50 or 60	•

Direct electric heating | Versioni con riscaldamento diretto elettrico

Voltages Voltaggi V	Frequency Frequenza Hz	CBTE 030 V1	CBTE 030C V1	CBTE 070 V1	CBTE 070C V1
380-415V 3N ~	50 / 60	STD	STD	STD	STD
220-240V 1N ~	50 / 60	•	•	71,00 €	71,00 €
220-240V 3 ~	50 / 60	244,00 €	244,00 €	244,00 €	244,00 €
380-415V 3 ~	50 / 60	749,00 €	749,00 €	749,00 €	749,00 €
440V 3 ~	50 / 60	749,00 €	749,00 €	749,00 €	749,00 €
460-480V 3 ~	50 / 60	749,00 €	749,00 €	749,00 €	749,00 €
208V 1N ~	50 / 60	591,00 €	591,00 €	288,00 €	288,00 €
208V 3 ~	50 / 60	489,00 €	489,00 €	71,00 €	71,00 €

Versions without pressure cooking Versioni senza cottura a pressione



○
Second temperature probe
Seconda sonda di temperatura

○
FTC
Firex Touch Control

○
Mixing device with three arms
Mescolatore a tre braccia

○
CBTG180 V1 + DAPC0230 + CADE0010

- 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.** Kochkessel mit Rührwerk und elektronischer Steuerung in kompakter Bauweise. Präzise, 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.

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

Some applications

| boiling | braising | tilting | mixing | sous-vide cooking |
| *vegetables* | *pasta fillings* | *stew* | *sauces* | *ragù* | *jams* | *marmalades* | *caramel* | *risotto* |

Alcune applicazioni

| bollitura | brasatura | ribaltamento | miscelazione | cottura sotto vuoto |
| *verdure* | *ripieni per la pasta* | *spezzatino* | *salse* | *ragù* | *risotti* | *marmellate* | *confetture* | *caramello* |

Versions without pressure cooking | Versioni senza cottura a pressione

Indirect gas heating | Versioni con riscaldamento indiretto a gas

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> kW	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
CBTG090 V1	34.628,00	90	22.0	1455x1290x1335H	0,6 kW 1N+PE AC 230V 50 Hz
CBTG130 V1	39.270,00	130	28.0	1455x1290x1335H	
CBTG180 V1	54.483,00	180	33.0	1655x1505x1335H	
CBTG310 V1	78.060,00	310	49.0	1755x1560x1335H	

Direct electric heating | Versioni con riscaldamento diretto elettrico

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> kW	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
CBTE090 V1	33.298,00	90	13.5	1455x1290x1335H	3N PE+AC 400V 50/60 Hz
CBTE130 V1	36.937,00	130	13.5	1455x1290x1335H	
CBTE180 V1	49.576,00	180	21.0	1655x1505x1335H	
CBTE310 V1	75.294,00	310	29.0	1755x1560x1335H	

Direct electric heating C version¹ | Versioni con riscaldamento diretto elettrico versione C¹

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> kW	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
CBTE090C V1	37.613,00	90	17.0	1455x1290x1335H	3N PE+AC 400V 50/60 Hz
CBTE130C V1	42.532,00	130	18.2	1455x1290x1335H	
CBTE180C V1	54.373,00	180	26.4	1655x1505x1335H	
CBTE310C V1	82.009,00	310	36.8	1755x1560x1335H	

¹ See page pagina 39 | Vedere pagina pagina 39

Steam heating 8 bar | Versioni con riscaldamento a vapore 8 bar

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Load <i>Portata</i> kg/h	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
CBTV090 V1	42.161,00	90	17.0	1455x1290x1335H	3N PE+AC 400V 50/60 Hz
CBTV130 V1	47.857,00	130	18.2	1455x1290x1335H	
CBTV180 V1	64.061,00	180	26.4	1655x1505x1335H	
CBTV310 V1	90.060,00	310	36.8	1755x1560x1335H	

Max temperature with 8 bar = 175° C | Temperatura massima con 8 bar = 175° C

Optional | Optional



cod. **PAF2020 | PAF2030**

En. Ball washout valve, useful for the drainage of liquid or semi-liquid products, or for connection to automatic dosing systems DN50/DN65

It. Valvola di scarico a sfera, utile per lo scarico di prodotti liquidi o semiliquidi, o per la connessione con sistemi di dosaggio automatici DN50/DN65

Optional Optional	Price Prezzo €	CBT G/E/V 090 V1	CBT E 090C V1	CBT G/E/V 130 V1	CBT E 130C V1	CBT G/E/V 180 V1	CBT E 180C V1	CBT G/E/V 310 V1	CBT E 310C V1
PAF2020	2.313,00	•	•	•	•	–	–	–	–
PAF2030	2.907,00	–	–	–	–	•	•	•	•



cod. **PAF2022 | PAF2032**

En. Butterfly valve, useful for the drainage of liquid or semi-liquid products, or for connection to automatic dosing systems DN50/DN65

It. Valvola di scarico a farfalla, utile per lo scarico di prodotti liquidi o semiliquidi, o per la connessione con sistemi di dosaggio automatici DN50/DN65

Optional Optional	Price Prezzo €	CBT G/E/V 090 V1	CBT E 090C V1	CBT G/E/V 130 V1	CBT E 130C V1	CBT G/E/V 180 V1	CBT E 180C V1	CBT G/E/V 310 V1	CBT E 310C V1
PAF2022	1.996,00	•	•	•	•	–	–	–	–
PAF2032	2.381,00	–	–	–	–	•	•	•	•



cod. **PAF3020**

En. Flush valve that allows drainage of products with large particulates and prevents them from remaining in blind spots, guaranteeing that all the product is processed uniformly DIN DN65 Ø int 50 mm

It. Valvola a filo che permette lo scarico di prodotti con particolato di grosse dimensioni ed evita che possa stazionare in punti ciechi, garantendo che tutto il prodotto venga lavorato in maniera uniforme DIN DN65 Ø int 50 mm

Optional Optional	Price Prezzo €	CBT G/E/V 090 V1	CBT E 090C V1	CBT G/E/V 130 V1	CBT E 130C V1	CBT G/E/V 180 V1	CBT E 180C V1	CBT G/E/V 310 V1	CBT E 310C V1
PAF3020	4.584,00	•	•	•	•	•	•	•	•



cod. **CADE0012**

En. Shower head for machine cleaning

It. Doccetta per la pulizia della macchina

Optional Optional	Price Prezzo €	CBT G/E/V 090 V1	CBT E 090C V1	CBT G/E/V 130 V1	CBT E 130C V1	CBT G/E/V 180 V1	CBT E 180C V1	CBT G/E/V 310 V1	CBT E 310C V1
CADE0012	1.346,00	•	•	•	•	•	•	•	•

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

Optional | Optional



cod. **DAPC0230**

En. Electric plug 230V 2P+T 16A for electrical connection always at hand

It. Presa di corrente 230V 2P+T 16A per una connessione elettrica sempre a portata di mano

Optional Optional	Price Prezzo €	CBT G/E/V 090 V1	CBT E 090C V1	CBT G/E/V 130 V1	CBT E 130C V1	CBT G/E/V 180 V1	CBT E 180C V1	CBT G/E/V 310 V1	CBT E 310C V1
DAPC0230	240,00	•	•	•	•	•	•	•	•



cod. **PACT0700 | PACT0900 | PACT1000**

En. Single lid with hopper (Ø 400 mm) / steam exhaust. It is characterised by a wide opening which facilitates the addition of ingredients with the lid closed during the process

It. Coperchio singolo con tramoggia (Ø 400 mm) / scarico vapori. Si caratterizza per l'ampia apertura che agevola l'aggiunta degli ingredienti a coperchio chiuso durante il processo

Optional Optional	Price Prezzo €	CBT G/E/V 090 V1	CBT E 090C V1	CBT G/E/V 130 V1	CBT E 130C V1	CBT G/E/V 180 V1	CBT E 180C V1	CBT G/E/V 310 V1	CBT E 310C V1
PACT0700	2.723,00	•	•	•	•	–	–	–	–
PACT0900	2.723,00	–	–	–	–	•	•	–	–
PACT1000	2.773,00	–	–	–	–	–	–	•	•



cod. **CAPK090 | CAPK090C | CAPK130 | CAPK130C | CAPK180 | CAPK180C | CAPK310 | CAPK310C**

En. PEEK scrapers, material withstanding temperatures above 250 °C for prolonged periods of time. Recommended for caramel production

It. Raschiatori in PEEK, materiale resistente a temperature superiori ai 250 °C per periodi prolungati di tempo. Raccomandati per la produzione di caramello

Optional Optional	Price Prezzo €	CBT G/E/V 090 V1	CBT E 090C V1	CBT G/E/V 130 V1	CBT E 130C V1	CBT G/E/V 180 V1	CBT E 180C V1	CBT G/E/V 310 V1	CBT E 310C V1
CAPK090	256,00	•	–	–	–	–	–	–	–
CAPK090C	372,00	–	•	–	–	–	–	–	–
CAPK130	256,00	–	–	•	–	–	–	–	–
CAPK130C	437,00	–	–	–	•	–	–	–	–
CAPK180	424,00	–	–	–	–	•	–	–	–
CAPK180C	570,00	–	–	–	–	–	•	–	–
CAPK310	424,00	–	–	–	–	–	–	•	–
CAPK310C	640,00	–	–	–	–	–	–	–	•

Optional | Optional



cod. **CACT0010**

En. FTC plexiglass cover

It. Protezione in Plexiglass per FTC

Optional Optional	Price Prezzo €	CBT G/E/V 090 V1	CBT E 090C V1	CBT G/E/V 130 V1	CBT E 130C V1	CBT G/E/V 180 V1	CBT E 180C V1	CBT G/E/V 310 V1	CBT E 310C V1
CACT0010	896,00	•	•	•	•	•	•	•	•



cod. **D150**

En. Wheels kit. The wheels offer the possibility to move the machine and to be able to reconfigure the kitchen space according to needs

It. Kit ruote. Le ruote offrono la possibilità di spostare il macchinario e poter riconfigurare lo spazio cucina in base alle esigenze

Optional Optional	Price Prezzo €	CBT G/E/V 090 V1	CBT E 090C V1	CBT G/E/V 130 V1	CBT E 130C V1	CBT G/E/V 180 V1	CBT E 180C V1	CBT G/E/V 310 V1	CBT E 310C V1
D150	692,00	•	•	•	•	•	•	•	•

NEW



cod. **DAPF0012**

En. Flanged feet. The flanged feet ensure maximum stability of to the machine, they can be fixed to the floor thanks to the presence of the flanges

It. Piedi flangiati. I piedi flangiati assicurano la massima stabilità alla macchina, possono essere fissati al pavimento grazie alla presenza delle flange

Optional Optional	Price Prezzo €	CBT G/E/V 090 V1	CBT E 090C V1	CBT G/E/V 130 V1	CBT E 130C V1	CBT G/E/V 180 V1	CBT E 180C V1	CBT G/E/V 310 V1	CBT E 310C V1
DAPF0012	598,00	•	•	•	•	•	•	•	•



cod. **DAPF0030**

En. Extended and ground-flanged feet

It. Piedi allungati e flangiati a terra

Optional Optional	Price Prezzo €	CBT G/E/V 090 V1	CBT E 090C V1	CBT G/E/V 130 V1	CBT E 130C V1	CBT G/E/V 180 V1	CBT E 180C V1	CBT G/E/V 310 V1	CBT E 310C V1
DAPF0030	1.209,00	•	•	•	•	•	•	•	•



cod. **DAPF0040**

En. Complete raised and flanged structure

It. Struttura completa rialzata e flangiata

Optional Optional	Price Prezzo €	CBT G/E/V 090 V1	CBT E 090C V1	CBT G/E/V 130 V1	CBT E 130C V1	CBT G/E/V 180 V1	CBT E 180C V1	CBT G/E/V 310 V1	CBT E 310C V1
DAPF0040	3.024,00	•	•	•	•	•	•	•	•

Accessories: can be ordered also separately | Accessorio: può essere richiesto a parte

Accessories | Accessori



cod. **PAFT010 | PAFT020**

En. Wash-out hole stopper. When the drain valve is not necessary, the cap guarantees the hermetic closure of the pan preventing product residues from remaining in blind spots DN50 / DN65

It. Tappo chiusura foro di scarico. Quando la valvola di scarico non è necessaria, il tappo garantisce la chiusura ermetica della vasca impedendo che residui di prodotto stazionino in punti ciechi DN50 / DN65

Accessories Accessori	Price Prezzo €	CBT G/E/V 090 V1	CBT E 090C V1	CBT G/E/V 130 V1	CBT E 130C V1	CBT G/E/V 180 V1	CBT E 180C V1	CBT G/E/V 310 V1	CBT E 310C V1
PAFT010	461,00	•	•	•	•	–	–	–	–
PAFT020	537,00	–	–	–	–	•	•	•	•



cod. **PAF0701 | PAF0901 | PAF1001**

En. Strainer. Practical help to separate the product from the cooking liquids. It fits easily on the upper part of the pan and remains firmly attached to the machine for the complete drainage of liquids

It. Colino forato. Pratico aiuto per la separazione del prodotto dai liquidi di cottura. Si incastra facilmente sulla parte superiore della vasca e rimane saldamente agganciato alla macchina per il completo drenaggio dei liquidi

Accessories Accessori	Price Prezzo €	CBT G/E/V 090 V1	CBT E 090C V1	CBT G/E/V 130 V1	CBT E 130C V1	CBT G/E/V 180 V1	CBT E 180C V1	CBT G/E/V 310 V1	CBT E 310C V1
PAF0701	799,00	•	•	•	•	–	–	–	–
PAF0901	996,00	–	–	–	–	•	•	–	–
PAF1001	1.102,00	–	–	–	–	–	–	•	•



cod. **CAGM092 | CAGM132 | CAGM182 | CAGM312**

En. Mixer grid. Thanks to its shape this accessory allows a better powders distribution in the product by increasing the mixing capacity of the mixer

It. Griglia mescolatore. Permette una migliore distribuzione delle polveri nel prodotto aumentando la capacità di miscelazione del mixer

Accessories Accessori	Price Prezzo €	CBT G/E/V 090 V1	CBT E 090C V1	CBT G/E/V 130 V1	CBT E 130C V1	CBT G/E/V 180 V1	CBT E 180C V1	CBT G/E/V 310 V1	CBT E 310C V1
CAGM092	900,00	•	•	–	–	–	–	–	–
CAGM132	1.011,00	–	–	•	•	–	–	–	–
CAGM182	1.132,00	–	–	–	–	•	•	–	–
CAGM312	1.264,00	–	–	–	–	–	–	•	•

Accessories | Accessori

NEW



cod. **CAPV2030 | CAPV2040 | CAPV2050 | CAPV2060**

En. Additional TEFLON side wall scraper for the mixer. It improves the action of the mixer by removing the product from the external walls and moving it towards the inside of the tank. Included in the CBTE..C model

It. Paletta supplementare verticale mixer in TEFLON. Migliora l'azione del mixer rimuovendo il prodotto dalle pareti esterne e spostandolo verso l'interno della vasca. Incluso nei modelli CBTE..C

Accessories Accessori	Price Prezzo €	CBT G/E/V 090 V1	CBT E 090C V1	CBT G/E/V 130 V1	CBT E 130C V1	CBT G/E/V 180 V1	CBT E 180C V1	CBT G/E/V 310 V1	CBT E 310C V1
CAPV2030	438,00	•	STD	–	–	–	–	–	–
CAPV2040	633,00	–	–	•	STD	–	–	–	–
CAPV2050	590,00	–	–	–	–	•	STD	–	–
CAPV2060	692,00	–	–	–	–	–	–	•	STD

NEW



cod. **CAPV2030P | CAPV2040P | CAPV2050P | CAPV2060P**

En. Additional PEEK side wall scraper for the mixer. It improves the action of the mixer by removing the product from the external walls and moving it towards the center of the tank, recommended for caramel production

It. Paletta supplementare verticale mixer in PEEK. Il raschiatore supplementare in peek migliora l'azione del mixer rimuovendo il prodotto dalle pareti esterne e spostandolo verso il centro della vasca, consigliata nella produzione di caramello

Accessories Accessori	Price Prezzo €	CBT G/E/V 090 V1	CBT E 090C V1	CBT G/E/V 130 V1	CBT E 130C V1	CBT G/E/V 180 V1	CBT E 180C V1	CBT G/E/V 310 V1	CBT E 310C V1
CAPV2030P	554,00	•	STD ²	–	–	–	–	–	–
CAPV2040P	814,00	–	–	•	STD ²	–	–	–	–
CAPV2050P	735,00	–	–	–	–	•	STD ²	–	–
CAPV2060P	907,00	–	–	–	–	–	–	•	STD ²

² Only with optional CAPK.. | Solo con l'optional CAPK..

Accessories: can be ordered also separately | Accessorio: può essere richiesto a parte

Special voltages - versions without pressure cooking | Voltaggi speciali - versioni senza cottura a pressione

Direct gas heating | Versioni con riscaldamento diretto a gas

Voltages Voltaggi V	Frequency Frequenza Hz	CBTG 090 V1	CBTG 130 V1	CBTG 180 V1	CBTG 310 V1
220-240V 1N ~	50 or 60	STD	STD	STD	STD
220-240V 2 ~	50 or 60	836,00 €	836,00 €	836,00 €	836,00 €
380-415V 3 ~	50 or 60	1.382,00 €	1.382,00 €	1.382,00 €	1.382,00 €
440V 3 ~	50 or 60	1.382,00 €	1.382,00 €	1.382,00 €	1.382,00 €
460-480V 3 ~	50 or 60	1.382,00 €	1.382,00 €	1.382,00 €	1.382,00 €
208V 1N ~	50 or 60	836,00 €	836,00 €	836,00 €	836,00 €
208V 2 ~	50 or 60	836,00 €	836,00 €	836,00 €	836,00 €

Direct electric heating | Versioni con riscaldamento diretto elettrico

Voltages Voltaggi V	Frequency Frequenza Hz	CBTE 090 V1 090C V1	CBTE 130 V1 130C V1	CBTE 180 V1 180C V1	CBTE 310 V1 310C V1
380-415V 3N ~	50 / 60	STD	STD	STD	STD
220-240V 3 ~	50 / 60	648,00 €	648,00 €	1.210,00 €	1.210,00 €
380-415V 3 ~	50 / 60	1.354,00 €	1.354,00 €	1.412,00 €	1.412,00 €
440V 3 ~	50 / 60	1.354,00 €	1.354,00 €	1.412,00 €	1.412,00 €
460-480V 3 ~	50 / 60	1.354,00 €	1.354,00 €	1.412,00 €	1.412,00 €
208V 3 ~	50 / 60	1.326,00 €	1.326,00 €	1.902,00 €	1.902,00 €

Direct steam heating | Versioni con riscaldamento diretto a vapore

Voltages Voltaggi V	Frequency Frequenza Hz	CBTV 090 V1	CBTV 130 V1	CBTV 180 V1	CBTV 310 V1
220-240V 1N ~	50 / 60	STD	STD	STD	STD
220-240V 2 ~	50 / 60	•	•	•	•
380-415V 3 ~	50 / 60	1.382,00 €	1.382,00 €	1.382,00 €	1.382,00 €
440V 3 ~	50 / 60	1.382,00 €	1.382,00 €	1.382,00 €	1.382,00 €
460-480V 3 ~	50 / 60	1.382,00 €	1.382,00 €	1.382,00 €	1.382,00 €
208V 1N ~	50 / 60	836,00 €	836,00 €	836,00 €	836,00 €
208V 2 ~	50 / 60	836,00 €	836,00 €	836,00 €	836,00 €

Versions with pressure cooking Versioni con cottura a pressione



Pressure cooking
max 0.45 bar
*Cottura a pressione
max 0.45 bar*

FTC
Firex Touch Control

Mixing device with
three arms
*Mescolatore a tre
braccia*

○
CBTG310A V1 + DAPC0230 + CADE0010

- 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 • 90 • 130 • 180 • 310

Some applications

| boiling | braising | tilting | mixing | sous-vide cooking | pressure cooking |
| *vegetables* | *pasta fillings* | *stew* | *sauces* | *ragù* | *jams* | *marmalades* | *caramel* | *risotto* |

Alcune applicazioni

| bollitura | brasatura | ribaltamento | miscelazione | cottura sotto vuoto | cottura a pressione |
| *verdure* | *ripieni per la pasta* | *spezzatino* | *salse* | *ragù* | *risotti* | *marmellate* | *confetture* | *caramello* |

Versions with pressure cooking | Versioni con cottura a pressione

Direct gas heating | Versioni con riscaldamento diretto a gas

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Pressure <i>Pressione</i> bar	Power <i>Potenza</i> kW	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
CBTG130A V1	49.937,00	135	0.45	28.0	1455x1290x1335H	0,6 kW 1N+PE AC 230V 50 Hz
CBTG180A V1	66.757,00	190	0.30	33.0	1655x1505x1335H	
CBTG310A V1	96.392,00	320	0.30	49.0	1755x1560x1335H	

Direct electric heating | Versioni con riscaldamento diretto elettrico

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Pressure <i>Pressione</i> bar	Power <i>Potenza</i> kW	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
CBTE130A V1	47.395,00	135	0.45	13.5	1455x1290x1335H	3N+PE AC 400V 50/60 Hz
CBTE180A V1	64.194,00	190	0.30	21.0	1655x1505x1335H	
CBTE310A V1	93.490,00	320	0.30	29.0	1755x1560x1335H	

Direct electric heating C version¹ | Versioni con riscaldamento diretto elettrico versione C¹

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Pressure <i>Pressione</i> bar	Power <i>Potenza</i> kW	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
CBTE130AC V1	52.188,00	135	0.45	18.2	1455x1290x1335H	3N+PE AC 400V 50/60 Hz
CBTE180AC V1	66.971,00	190	0.30	26.4	1655x1505x1335H	
CBTE310AC V1	100.534,00	320	0.30	36.8	1755x1560x1335H	

¹ See page/pagina 39 | Vedere pagina/pagina 39

Steam heating 8 bar | Versioni con riscaldamento a vapore 8 bar

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Pressure <i>Pressione</i> bar	Load <i>Portata</i> kg/h	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
CBTV130A V1	60.746,00	135	0.45	50 - 70	1455x1290x1335H	0.6 kW 1N+PE AC 230V 50/60 Hz
CBTV180A V1	81.168,00	190	0.30	80 - 100	1655x1505x1335H	
CBTV310A V1	110.667,00	320	0.30	100 - 120	1755x1560x1335H	

Max temperature with 8 bar = 175° C | Temperatura massima con 8 bar = 175° C

Optional | Optional



cod. **PAF4020 | PAF4030**

En. Pneumatic valve, controlled by the FTC board, can be opened only in conditions of absolute safety DN50 / DN65

It. Valvola pneumatica, controllata dalla scheda FTC, apribile solo in condizioni di assoluta sicurezza DN50 / DN65

Optional <i>Optional</i>	Price <i>Prezzo</i> €	CBT G/E/V 130A V1	CBT E 130AC V1	CBT G/E/V 180A V1	CBT E 180AC V1	CBT G/E/V 310A V1	CBT E 310AC V1
PAF4020	6.369,00	•	•	–	–	–	–
PAF4030	7.745,00	–	–	•	•	•	•



cod. **CADE0012**

En. Shower head for machine cleaning

It. Doccetta per la pulizia della macchina

Optional <i>Optional</i>	Price <i>Prezzo</i> €	CBT G/E/V 130A V1	CBT E 130AC V1	CBT G/E/V 180A V1	CBT E 180AC V1	CBT G/E/V 310A V1	CBT E 310AC V1
CADE0012	1.346,00	•	•	•	•	•	•



cod. **CACT0010**

En. FTC plexiglass cover

It. Protezione in Plexiglass per FTC

Optional <i>Optional</i>	Price <i>Prezzo</i> €	CBT G/E/V 130A V1	CBT E 130AC V1	CBT G/E/V 180A V1	CBT E 180AC V1	CBT G/E/V 310A V1	CBT E 310AC V1
CACT0010	896,00	•	•	•	•	•	•



cod. **DAPC0230**

En. Electric plug 230V 2P+T 16A for electrical connection always at hand

It. Presa di corrente 230V 2P+T 16A per una connessione elettrica sempre a portata di mano

Optional <i>Optional</i>	Price <i>Prezzo</i> €	CBT G/E/V 130A V1	CBT E 130AC V1	CBT G/E/V 180A V1	CBT E 180AC V1	CBT G/E/V 310A V1	CBT E 310AC V1
DAPC0230	240,00	•	•	•	•	•	•



cod. **DAPF0012**

En. Flanged feet. The flanged feet ensure maximum stability of the machine, they can be fixed to the floor thanks to the presence of the flanges

It. Piedi flangiati. I piedi flangiati assicurano la massima stabilità alla macchina, possono essere fissati al pavimento grazie alla presenza delle flange

Optional <i>Optional</i>	Price <i>Prezzo</i> €	CBT G/E/V 130A V1	CBT E 130AC V1	CBT G/E/V 180A V1	CBT E 180AC V1	CBT G/E/V 310A V1	CBT E 310AC V1
DAPF0012	598,00	•	•	•	•	•	•

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

STD standard | standard

• applicable | applicabile

– not applicable | non applicabile

Optional | Optional



cod. **D150**

En. Wheels kit. The wheels offer the possibility to move the machine and to be able to reconfigure the kitchen space according to needs

It. Kit ruote. Le ruote offrono la possibilità di spostare il macchinario e poter riconfigurare lo spazio cucina in base alle esigenze

Optional Optional	Price Prezzo €	CBT G/E/V 130A V1	CBT E 130AC V1	CBT G/E/V 180A V1	CBT E 180AC V1	CBT G/E/V 310A V1	CBT E 310AC V1
D150	692,00	•	•	•	•	•	•



cod. **DAPF0030**

En. Extended and ground-flanged feet

It. Piedi allungati e flangiati a terra

Optional Optional	Price Prezzo €	CBT G/E/V 130A V1	CBT E 130AC V1	CBT G/E/V 180A V1	CBT E 180AC V1	CBT G/E/V 310A V1	CBT E 310AC V1
DAPF0030	1.209,00	•	•	•	•	•	•



cod. **DAPF0040**

En. Complete raised and flanged

It. Struttura completa rialzata e flangiata

Optional Optional	Price Prezzo €	CBT G/E/V 130A V1	CBT E 130AC V1	CBT G/E/V 180A V1	CBT E 180AC V1	CBT G/E/V 310A V1	CBT E 310AC V1
DAPF0040	3.024,00	•	•	•	•	•	•



cod. **CAPK130 | CAPK130C | CAPK180 | CAPK180C | CAPK310 | CAPK310C**

En. PEEK scrapers, material withstanding temperatures above 250 °C for prolonged periods of time. Recommended for caramel production

It. Raschiatori in PEEK, materiale resistente a temperature superiori ai 250 °C per periodi prolungati di tempo. Raccomandati per la produzione di caramello

Optional Optional	Price Prezzo €	CBT G/E/V 130A V1	CBT E 130AC V1	CBT G/E/V 180A V1	CBT E 180AC V1	CBT G/E/V 310A V1	CBT E 310AC V1
CAPK130	256,00	•	–	–	–	–	–
CAPK130C	437,00	–	•	–	–	–	–
CAPK180	424,00	–	–	•	–	–	–
CAPK180C	570,00	–	–	–	•	–	–
CAPK310	424,00	–	–	–	–	•	–
CAPK310C	640,00	–	–	–	–	–	•

Accessories | Accessori



cod. **PAF0702** | **PAF0902** | **PAF1002**

En. Strainer. Practical help to separate the product from the cooking liquids. It fits easily on the upper part of the pan and remains firmly attached to the machine for the complete drainage of liquids

It. Colino forato. Pratico aiuto per la separazione del prodotto dai liquidi di cottura. Si incastra facilmente sulla parte superiore della vasca e rimane saldamente agganciato alla macchina per il completo drenaggio dei liquidi

Accessories Accessori	Price Prezzo €	CBT G/E/V 130A V1	CBT E 130AC V1	CBT G/E/V 180A V1	CBT E 180AC V1	CBT G/E/V 310A V1	CBT E 310AC V1
PAF0702	799,00	•	•	–	–	–	–
PAF0902	996,00	–	–	•	•	–	–
PAF1002	1.102,00	–	–	–	–	•	•



cod. **CAGM132** | **CAGM182** | **CAGM312**

En. Mixer grid. Thanks to its shape this accessory allows a better powders distribution in the product by increasing the mixing capacity of the mixer

It. Griglia mescolatore. Permette una migliore distribuzione delle polveri nel prodotto aumentando la capacità di miscelazione del mixer

Accessories Accessori	Price Prezzo €	CBT G/E/V 130A V1	CBT E 130AC V1	CBT G/E/V 180A V1	CBT E 180AC V1	CBT G/E/V 310A V1	CBT E 310AC V1
CAGM132	1.011,00	•	•	–	–	–	–
CAGM182	1.132,00	–	–	•	•	–	–
CAGM312	1.264,00	–	–	–	–	•	•

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

Accessories | Accessori



cod. **CAPV2040** | **CAPV2050** | **CAPV2060**

- En.** Additional TEFLON side wall scraper for the mixer. It improves the action of the mixer by removing the product from the external walls and moving it towards the inside of the tank. Included in the CBTE..C model
- It.** Paletta supplementare verticale mixer in TEFLON. Migliora l'azione del mixer rimuovendo il prodotto dalle pareti esterne e spostandolo verso l'interno della vasca. Incluso nei modelli CBTE..C

Accessories Accessori	Price Prezzo €	CBT G/E/V 130A V1	CBT E 130AC V1	CBT G/E/V 180A V1	CBT E 180AC V1	CBT G/E/V 310A V1	CBT E 310AC V1
CAPV2040	633,00	•	STD	–	–	–	–
CAPV2050	590,00	–	–	•	STD	–	–
CAPV2060	692,00	–	–	–	–	•	STD



cod. **CAPV2040P** | **CAPV2050P** | **CAPV2060P**

- En.** Additional PEEK side wall scraper for the mixer. It improves the action of the mixer by removing the product from the external walls and moving it towards the center of the tank, recommended for caramel production
- It.** Paletta supplementare verticale mixer in PEEK. Il raschiatore supplementare in peek migliora l'azione del mixer rimuovendo il prodotto dalle pareti esterne e spostandolo verso il centro della vasca, consigliata nella produzione di caramello

Accessories Accessori	Price Prezzo €	CBT G/E/V 130A V1	CBT E 130AC V1	CBT G/E/V 180A V1	CBT E 180AC V1	CBT G/E/V 310A V1	CBT E 310AC V1
CAPV2040P	814,00	•	STD ¹	–	–	–	–
CAPV2050P	735,00	–	–	•	STD ¹	–	–
CAPV2060P	907,00	–	–	–	–	•	STD ¹

¹ Only with optional CAPK.. | Solo con l'optional CAPK..

Special voltages - versions with pressure cooking | Voltaggi speciali - versioni con cottura a pressione

Direct gas heating | Versioni con riscaldamento diretto a gas

Voltages Voltaggi V	Frequency Frequenza Hz	CBTG 130A V1	CBTG 180A V1	CBTG 310A V1
220-240V 1N ~	50 or 60	STD	STD	STD
220-240V 2 ~	50 or 60	836,00 €	836,00 €	836,00 €
380-415V 3 ~	50 or 60	1.382,00 €	1.382,00 €	1.382,00 €
440V 3 ~	50 or 60	1.382,00 €	1.382,00 €	1.382,00 €
460-480V 3 ~	50 or 60	1.382,00 €	1.382,00 €	1.382,00 €
208V 1N ~	50 or 60	836,00 €	836,00 €	836,00 €
208V 2 ~	50 or 60	836,00 €	836,00 €	836,00 €

Direct electric heating | Versioni con riscaldamento diretto elettrico

Voltages Voltaggi V	Frequency Frequenza Hz	CBTE 130A V1 130AC V1	CBTE 180A V1 180AC V1	CBTE 310A V1 310AC V1
380-415V 3N ~	50 / 60	STD	STD	STD
220-240V 3 ~	50 / 60	648,00 €	1.210,00 €	1.210,00 €
380-415V 3 ~	50 / 60	1.354,00 €	1.412,00 €	1.412,00 €
440V 3 ~	50 / 60	1.354,00 €	1.412,00 €	1.412,00 €
460-480V 3 ~	50 / 60	1.354,00 €	1.412,00 €	1.412,00 €
208V 3 ~	50 / 60	1.326,00 €	1.902,00 €	1.902,00 €

Direct steam heating | Versioni con riscaldamento diretto a vapore

Voltages Voltaggi V	Frequency Frequenza Hz	CBTV 130A V1	CBTV 180A V1	CBTV 310A V1
220-240V 1N ~	50 / 60	STD	STD	STD
220-240V 2 ~	50 / 60	•	•	•
380-415V 3N ~	50 / 60	1.382,00 €	1.382,00 €	1.382,00 €
440V 3 ~	50 / 60	1.382,00 €	1.382,00 €	1.382,00 €
460-480V 3 ~	50 / 60	1.382,00 €	1.382,00 €	1.382,00 €
208V 1N ~	50 / 60	836,00 €	836,00 €	836,00 €
208V 2 ~	50 / 60	836,00 €	836,00 €	836,00 €

CBTE..C version Versione CBTE..C

En.

Wall heating on three levels - max 130 °C

In these versions C, available with electrical power supply, thanks to the Firex Touch control (FTC) it is possible to select and activate up to three wall heating levels based on the quantity of product inside the vessel.

This system guarantees both an increase in power and the heating surface for a higher process speed, and the consumption of the minimum energy required thanks to the constant monitoring of the dedicated temperature probe and the possibility of activating the heating only of the wall level covered by the food.

Additional side wall scrapers

Version C has a side scraper as standard which allows for complete cleaning of the walls and better handling of the product. Excellent for the preparation of products with sugar content, always useful for greater versatility and speed of the machinery.

It.

Riscaldamento delle pareti su tre livelli - massimo 130 °C

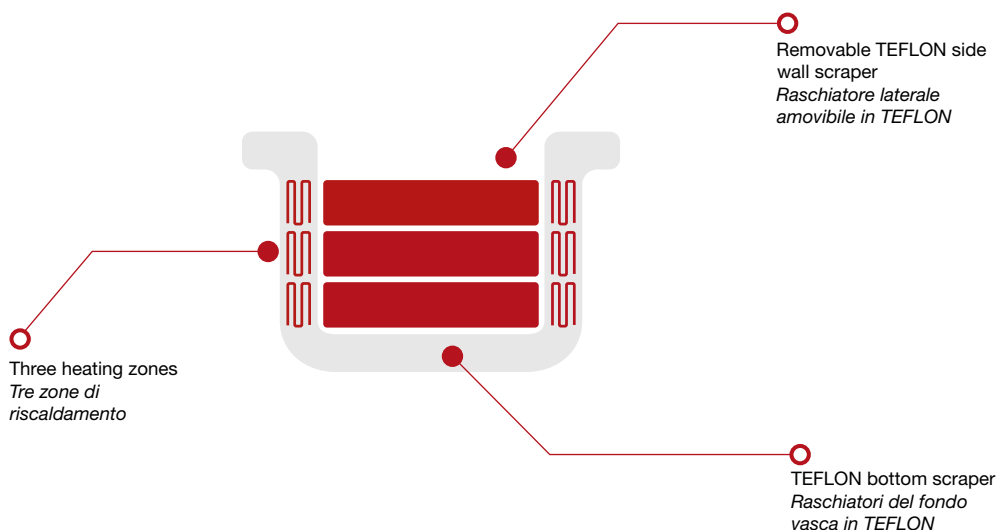
In queste versioni C, disponibili con alimentazione elettrica, grazie al Firex Touch control (FTC) è possibile selezionare e attivare fino a tre livelli di riscaldamento parete in base alla quantità di prodotto contenuto in macchina.

Questo sistema garantisce sia un aumento di potenza e della superficie riscaldante per una maggiore velocità di processo, sia il consumo della minima energia necessaria grazie costante monitoraggio della sonda di temperatura dedicata e alla possibilità di attivare il riscaldamento della sola parete coperta dal prodotto.

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.

Eccellente per preparazioni di prodotti con contenuto zuccherino, utile sempre per una maggiore versatilità e velocità del macchinario.



Multifunctional cooker

Cuocitore
polivalente

FIGARO

Versions without pression cooking Versioni senza cottura a pressione



- En.**
Firex new-generation multifunctional cooker. Compact in size and extremely fast in heating. Replaces braising pan, kettle and traditional cooker: different processes and applications in one single machine that offers extraordinary cooking performances.
- It.**
Cuocitore polifunzionale di nuova generazione Firex. Compatto nelle dimensioni, estremamente veloce nel riscaldamento. Permettere di sostituire brasiera, bollitore e fornelli tradizionali con un unico macchinario capace di eccezionali performances di cottura.
- De.**
Firex-Multifunktionskocher der neuen Generation. Kompakt in der Größe, extrem schnell in der Erwärmung. Ermöglicht es Ihnen, Bratpfannen, Kochkessel und traditionelle Kochplatten durch ein einziges Gerät zu ersetzen, das außergewöhnliche Kochleistungen erbringt.
- Fr.**
Cuiseur multifonction Firex nouvelle génération. Dimension compacte, chauffage extrêmement rapide. Il vous permet de remplacer sauteuse, marmite et cuiseur traditionnels par une seule machine capable de performances de cuisson exceptionnelles.
- Es.**
Cocedor multifuncional de nueva generación Firex. Compacto en tamaño, extremadamente rápido en el calentamiento. Permite reemplazar sartén, hervidor y quemadores tradicionales con un único equipo capaz de extraordinarias prestaciones de cocción.
- Pt.**
Marmita multifunções Firex de nova geração. Compacto no tamanho, extremamente rápido no aquecimento. Permitindo que você substitua a frigideira, a chaleira e os fogões tradicionais por uma única máquina capaz de desempenhos e elaboração de refeições excepcionais.
- Ru.**
Многофункциональная сковорода Firex нового поколения. Компактные габариты, чрезвычайно быстрый нагрев. Позволяет заменить традиционную сковороду, варочный котел и традиционную плиту одной машиной, способной к исключительной производительности.

TOTAL VOLUME / VOLUME TOTALE • 100 • 150

Some applications

| boiling | braising | tilting | frying |
| *saucés* | *chicken* | *escalopes* | *ribs* | *meatballs* | *stew* | *omelette* | *potatoes* | *carrots* | *spinach* |

Alcune applicazioni

| bollitura | brasatura | ribaltamento | frittura |
| *salse* | *pollo* | *scaloppine* | *costicine* | *polpette* | *spezzatino* | *omelette* | *patate* | *carote* | *spinaci* |

Versions with pression cooking Versioni con cottura a pressione



En.

Multifunctional cooker: compact in size and fast in heating. Replaces braising pan, kettle, fryer and traditional cooker: different processes and applications in one single machine which can cook under pressure. Suitable for the food service sector, also able to cater for the needs of large productions.

It.

Cuocitore polifunzionale compatto nelle dimensioni e veloce nel riscaldamento. Permettere di sostituire brasiera, bollitore, friggitrice e fornelli tradizionali con un unico macchinario capace anche di cottura a pressione. Adatto alla ristorazione collettiva, capace di soddisfare anche le richieste di grandi produzioni.

De.

Multifunktionaler Kocher mit kompakter Größe und schneller Aufheizung. Ermöglicht den Ersatz von Bratpfanne, Kochkessel, Fritteuse und traditionellem Kochherd durch ein einziges Gerät, das auch zum Schnellkochen geeignet ist. Ideal für die Gemeinschaftsverpflegung, auch für große Produktionen geeignet.

Fr.

Cuiseur multifonction compacte et rapide à la chauffe. Il vous permet de remplacer la sauteuse, marmite, friteuse et cuiseurs traditionnels par une seule machine également capable de cuisiner sous pression. Adapté à la restauration collective, capable de satisfaire même les demandes de grandes productions.

Es.

Cocedor multifuncional compacto en tamaño y rápido en el calentamiento. Permite reemplazar sartén, hervidor, freidora y quemadores tradicionales con un único equipo capaz aún de cocer en presión. Apto para la restauración colectiva, capaz de cumplir también los requisitos de las grandes producciones.

Pt.

Marmitta multifunções compacto em tamanho e rápido no aquecimento. Permitindo que você substitua a frigideira, a chaleira, a fritadeira e os fogões tradicionais por uma única máquina que também é capaz de cozinhar sob pressão. Adequado para restauração coletiva, capaz de satisfazer até os pedidos de grandes produções.

Ru.

Многофункциональная сковорода компактных размеров с быстрым нагревом. Позволяет заменить традиционную сковороду, варочный котел и традиционную плиту одной машиной, способной готовить под давлением. Предназначена для крупных предприятий общественного питания, подходит для пищевых производств.

TOTAL VOLUME / VOLUME TOTALE • 100 • 150

Some applications

| boiling | braising | tilting | frying | pressure cook |
| *sauces* | *chicken* | *escalopes* | *ribs* | *meatballs* | *stew* | *omelette* | *potatoes* | *carrots* | *spinach* | *rice* |

Alcune applicazioni

| bollitura | brasatura | ribaltamento | frittura | cottura a pressione |
| *salse* | *pollo* | *scaloppine* | *costicine* | *polpette* | *spezzatino* | *omelette* | *patate* | *carote* | *spinaci* | *riso* |

Versions without pressure cooking | Versioni senza cottura a pressione

Direct electric heating | Versioni con riscaldamento diretto elettrico

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Surface <i>Superficie</i> dm ²	Power <i>Potenza</i> kW	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio Standard</i>
DFIE100 V2	20.290,00	100	40.0	24.0	1296x960x1151H	3N+PE AC 400V 50/60 Hz
DFIE150 V2	25.717,00	150	63.0	38.5	1648x960x1151H	

Versions with pressure cooking | Versioni con cottura a pressione

Direct electric heating | Versioni con riscaldamento diretto elettrico

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Surface <i>Superficie</i> dm ²	Pressure <i>Pressione</i> bar	Power <i>Potenza</i> kW	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio Standard</i>
DFIE100A V2	24.677,00	100	40.0	0.4	24.0	1296x960x1151H	3N+PE AC 400V 50/60 Hz
DFIE150A V2	30.780,00	150	63.0	0.4	38.5	1648x960x1151H	

Gastronorm capacity Capacità di Gastronorm

Capacity <i>Capacità</i>	DFIE 100 V2 100A V2	DFIE 150 V2 150A V2
DABF0020 / DACF0020 ¹	2	3

¹ Accessories | Accessori

Optional | Optional



cod. **D100**

En. Wheels kit. The wheels offer the possibility to move the machine and to be able to reconfigure the kitchen space according to needs

It. Kit ruote. Le ruote offrono la possibilità di spostare il macchinario e poter riconfigurare lo spazio cucina in base alle esigenze

Optional <i>Optional</i>	Price <i>Prezzo</i> €	DFIE 100 V2	DFIE 150 V2	DFIE 100A V2	DFIE 150A V2
D100	890,00	•	•	•	•

Accessories | Accessori



cod. **DAP01000**

En. Omelette spatula. Practical scraper to get perfect omelettes

It. Paletta per omelette. Pratico raschiatore per ottenere perfette omelette

Accessories <i>Accessori</i>	Price <i>Prezzo</i> €	DFIE 100 V2	DFIE 150 V2	DFIE 100A V2	DFIE 150A V2
DAP01000	72,00	•	•	•	•



cod. **DAF100 | DAF150**

En. Strainer. Practical help to separate the product from the cooking liquids. It fits easily on the upper part of the pan and remains firmly attached to the machine for the complete drainage of liquids

It. Colino forato. Pratico aiuto per la separazione del prodotto dai liquidi di cottura. Si incastra facilmente sulla parte superiore della vasca e rimane saldamente agganciato alla macchina per il completo drenaggio dei liquidi

Accessories <i>Accessori</i>	Price <i>Prezzo</i> €	DFIE 100 V2	DFIE 150 V2	DFIE 100A V2	DFIE 150A V2
DAF100	N/D	•	–	•	–
DAF150	N/D	–	•	–	•

Accessories: can be ordered also separately | **Accessorio:** può essere richiesto a parte

Optional: to be ordered with the machine | **Optional:** deve essere ordinato con la macchina

STD standard | standard • applicable | applicabile – not applicable | non applicabile

Accessories | Accessori



cod. **DASC0100** | **DASC0150**

En. Basket lifting system

It. Sistema alzacesti

Accessories Accessori	Price Prezzo €	DFIE 100 V2	DFIE 150 V2	DFIE 100A V2	DFIE 150A V2
DASC0100	510,00	–	–	•	–
DASC0150	550,00	–	–	–	•



cod. **DABF0020**

En. Basket. Perforated container for steam cooking and boiling
GN1/1 - h 220 mm

It. Bacinella forata. Contenitore forato per cucinare a vapore o bollire
GN1/1 - h 220 mm

Accessories Accessori	Price Prezzo €	DFIE 100 V2	DFIE 150 V2	DFIE 100A V2	DFIE 150A V2
DABF0020	369,00	–	–	•	•



cod. **DACF0020**

En. Frying basket. Container for frying with handle for automatic lifting
GN1/1 - h 220 mm

It. Cestello per frittore. Contenitore per friggere con maniglia per il sollevamento automatico
GN1/1 - h 220 mm

Accessories Accessori	Price Prezzo €	DFIE 100 V2	DFIE 150 V2	DFIE 100A V2	DFIE 150A V2
DACF0020	413,00	–	–	•	•

Accessories: can be ordered also separately | Accessorio: può essere richiesto a parte

Special voltages - versions without pressure cooking | Voltaggi speciali - versioni senza cottura a pressione

Direct electric heating | Versioni con riscaldamento diretto elettrico

Voltages Voltaggi V	Frequency Frequenza Hz	DFIE 100 V2	DFIE 150 V2
380-415V 3N ~	50 / 60	STD	STD
220-240V 3 ~	50 / 60	180,00 €	260,00
208V 3 ~	50 / 60	180,00 €	260,00

Special voltages - versions with pressure cooking | Voltaggi speciali - versioni con cottura a pressione

Direct electric heating | Versioni con riscaldamento diretto elettrico

Voltages Voltaggi V	Frequency Frequenza Hz	DFIE 100A V2	DFIE 150A V2
380-415V 3N ~	50 / 60	STD	STD
220-240V 3 ~	50 / 60	180,00 €	260,00
208V 3 ~	50 / 60	180,00 €	260,00

Multifunctional cooker

Cuocitore
polivalente

BETTERPAN

Versions without pressure cooking Versioni senza cottura a pressione



- En.** 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.** 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.** 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.** 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.** 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.** 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.** 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

Some applications

| boiling | braising | tilting | frying |
| *beef - steak* | *stews* | *roasted beef* | *legumes* | *lentils* | *sauerkraut* | *omelette* | *scrambled eggs* | *sliced potatoes* |

Alcune applicazioni

| bollitura | brasatura | ribaltamento | frittura |
| *bistecche* | *stufati* | *arrosti* | *legumi* | *lenticchie* | *crauti* | *omelette* | *uova strapazzate* | *patate a fette* |

Versions without pressure cooking | Versioni senza cottura a pressione

Direct gas heating | Versioni con riscaldamento diretto a gas

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Surface <i>Superficie</i> dm ²	Power <i>Potenza</i> kW	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
DBRG110 V1	25.418,00	110	52.0	28.0	1470x1125x1335H	0.5 kW 1N+PE AC 230V 50 Hz
DBRG145 V1	28.710,00	145	69.0	35.0	1725x1125x1335H	
DBRG180 V1	33.407,00	180	87.0	42.0	2000x1125x1335H	
DBRG220 V1	36.505,00	220	103.0	52.5	2255x1125x1335H	

Direct electric heating | Versioni con riscaldamento diretto elettrico

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Surface <i>Superficie</i> dm ²	Power <i>Potenza</i> kW	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
DBRE110 V1	20.436,00	110	52.0	17.0	1470x1125x1335H	3N+PE AC 400V 50/60 Hz
DBRE145 V1	22.948,00	145	69.0	20.0	1725x1125x1335H	
DBRE180 V1	28.943,00	180	87.0	27.0	2000x1125x1335H	
DBRE220 V1	38.937,00	220	103.0	30.0	2255x1125x1335H	

Versions with basket lifting system Versioni con sistema alza cesti



- En.** 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.** 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.** 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.** 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.** 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.** 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.** 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

Some applications

| boiling | braising | tilting | frying |
| *beef - steak* | *stews* | *roasted beef* | *legumes* | *lentils* | *sauerkraut* | *omelette* | *scrambled eggs* | *sliced potatoes* |

Alcune applicazioni

| bollitura | brasatura | ribaltamento | frittura |
| *bistecche* | *stufati* | *arrosti* | *legumi* | *lenticchie* | *crauti* | *omelette* | *uova strapazzate* | *patate a fette* |

Versions with basket lifting system without pressure cooking | Versioni con sistema alza cesti senza cottura a pressione

Direct gas heating | Versioni con riscaldamento diretto a gas

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Surface <i>Superficie</i> dm ²	Power <i>Potenza</i> kW	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
DBRG110-C V1	29.610,00	110	52.0	28.0	1470x1125x1335H	0.5 kW 1N+PE AC 230V 50 Hz
DBRG145-C V1	33.686,00	145	69.0	35.0	1725x1125x1335H	
DBRG180-C V1	38.107,00	180	87.0	42.0	2000x1125x1335H	
DBRG220-C V1	42.143,00	220	103.0	52.5	2255x1125x1335H	

Direct electric heating | Versioni con riscaldamento diretto elettrico

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Surface <i>Superficie</i> dm ²	Power <i>Potenza</i> kW	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
DBRE110-C V1	24.318,00	110	52.0	17.0	1470x1125x1335H	3N+PE AC 400V 50/60 Hz
DBRE145-C V1	27.457,00	145	69.0	20.0	1725x1125x1335H	
DBRE180-C V1	34.252,00	180	87.0	27.0	2000x1125x1335H	
DBRE220-C V1	38.247,00	220	103.0	30.0	2255x1125x1335H	

Gastronorm capacity Capacità di Gastronorm

Capacity <i>Capacità</i>	DBR G/E 110-C V1	DBR G/E 145-C V1	DBR G/E 180-C V1	DBR G/E 220-C V1
DABF0000 / DACF0000 ¹	2	3	4	4

¹ Accessories | Accessori

Versions with pressure cooking Versioni con cottura a pressione



- 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.**
Sauteuse 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

Some applications

| boiling | braising | tilting | frying | pressure cook |
| *beef - steak* | *stews* | *roasted beef* | *legumes* | *lentils* | *sauerkraut* | *omelette* | *scrambled eggs* | *sliced potatoes* |

Alcune applicazioni

| bollitura | brasatura | ribaltamento | frittura | cottura a pressione |
| *bistecche* | *stufati* | *arrosti* | *legumi* | *lenticchie* | *crauti* | *omelette* | *uova strapazzate* | *patate a fette* |

Versions with pressure cooking | Versioni con cottura a pressione

Direct gas heating | Versioni con riscaldamento diretto a gas

Model Modello	Price Prezzo €	Capacity Capacità Lt	Pressure Pressione bar	Surface Superficie dm ²	Power Potenza kW	Dimensions Dimensioni mm	Standard voltage Vtaggio standard
DBRG110A V1	35.866,00	110	0.45	52.0	28.0	1470x1125x1335H	0.5 kW 1N+PE AC 230V 50 Hz
DBRG145A V1	41.298,00	145	0.45	69.0	35.0	1725x1125x1335H	
DBRG180A V1	46.893,00	180	0.30	87.0	42.0	2000x1125x1335H	

Direct electric heating | Versioni con riscaldamento diretto elettrico

Model Modello	Price Prezzo €	Capacity Capacità Lt	Pressure Pressione bar	Surface Superficie dm ²	Power Potenza kW	Dimensions Dimensioni mm	Standard voltage Vtaggio standard
DBRE110A V1	29.855,00	110	0.45	52.0	17.0	1470x1125x1335H	3N+PE AC 400V 50/60 Hz
DBRE145A V1	34.252,00	145	0.45	69.0	20.0	1725x1125x1335H	
DBRE180A V1	43.068,00	180	0.30	87.0	27.0	2000x1125x1335H	

Versions with pressure cooking and basket lifting system

Versioni con cottura a pressione e sistema alza cesti



- 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.**
Sauteuse 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

Some applications

| boiling | braising | tilting | frying | pressure cook |
| *beef - steak* | *stews* | *roasted beef* | *legumes* | *lentils* | *sauerkraut* | *omelette* | *scrambled eggs* | *sliced potatoes* |

Alcune applicazioni

| bollitura | brasatura | ribaltamento | frittura | cottura a pressione |
| *bistecche* | *stufati* | *arrosti* | *legumi* | *lenticchie* | *crauti* | *omelette* | *uova strapazzate* | *patate a fette* |

Versions with pressure cooking and basket lifting system | Versioni con cottura a pressione e sistema alza cesti

Direct gas heating | Versioni con riscaldamento diretto a gas

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Pressure <i>Pressione</i> bar	Surface <i>Superficie</i> dm ²	Power <i>Potenza</i> kW	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
DBRG110A-C V1	40.244,00	110	0.45	52.0	28.0	1470x1125x1335H	0.5 kW 1N+PE AC 230V 50 Hz
DBRG145A-C V1	46.273,00	145	0.45	69.0	35.0	1725x1125x1335H	
DBRG180A-C V1	52.747,00	180	0.30	87.0	42.0	2000x1125x1335H	

Direct electric heating | Versioni con riscaldamento diretto elettrico

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Pressure <i>Pressione</i> bar	Surface <i>Superficie</i> dm ²	Power <i>Potenza</i> kW	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
DBRE110A-C V1	34.023,00	110	0.45	52.0	17.0	1470x1125x1335H	3N+PE AC 400V 50/60 Hz
DBRE145A-C V1	38.704,00	145	0.45	69.0	20.0	1725x1125x1335H	
DBRE180A-C V1	47.780,00	180	0.30	87.0	27.0	2000x1125x1335H	

Gastronorm capacity Capacità di Gastronorm

Capacity <i>Capacità</i>	DBR G/E 110A-C V1	DBR G/E 145A-C V1	DBR G/E 180A-C V1
DABF0000 / DACF0000 ¹	2	3	4

¹ Accessories | Accessori

Optional | Optional



cod. **DSAC0000**

En. Core probe for temperature detection at the core of the product. Standard on pressure cooking versions

It. Sonda al cuore per la rilevazione della temperatura al cuore del prodotto. Standard nei modelli con cottura a pressione

Optional Optional	Price Prezzo €	DBR E/G 110 V1 110A V1	DBR E/G 110-C V1 110A-C V1	DBR E/G 145 V1 145A V1	DBR E/G 145-C V1 145A-C V1	DBR E/G 180 V1 180A V1	DBR E/G 180-C V1 180A-C V1	DBR E/G 220 V1	DBR E/G 220-C V1
DSAC0000	559,00	•	•	•	•	•	•	•	•



cod. **DADE0012**

En. Shower head for machine cleaning

It. Doccetta per la pulizia della macchina

Optional Optional	Price Prezzo €	DBR E/G 110 V1 110A V1	DBR E/G 110-C V1 110A-C V1	DBR E/G 145 V1 145A V1	DBR E/G 145-C V1 145A-C V1	DBR E/G 180 V1 180A V1	DBR E/G 180-C V1 180A-C V1	DBR E/G 220 V1	DBR E/G 220-C V1
DADE0012	1.346,00	•	•	•	•	•	•	•	•



cod. **DAF0110 | DAF0145 | DAF0180 | DAF0220**

En. Strainer. Practical help to separate the product from the cooking liquids. It fits easily on the upper part of the pan and remains firmly attached to the machine for the complete drainage of liquids

It. Colino forato. Pratico aiuto per la separazione del prodotto dai liquidi di cottura. Si incastra facilmente sulla parte superiore della vasca e rimane saldamente agganciato alla macchina per il completo drenaggio dei liquidi

Optional Optional	Price Prezzo €	DBR E/G 110 V1 110A V1	DBR E/G 110-C V1 110A-C V1	DBR E/G 145 V1 145A V1	DBR E/G 145-C V1 145A-C V1	DBR E/G 180 V1 180A V1	DBR E/G 180-C V1 180A-C V1	DBR E/G 220 V1	DBR E/G 220-C V1
DAF0110	756,00	•	•	–	–	–	–	–	–
DAF0145	859,00	–	–	•	•	–	–	–	–
DAF0180	952,00	–	–	–	–	•	•	–	–
DAF0220	1.043,00	–	–	–	–	–	–	•	•



cod. **CACT0010**

En. FTC plexiglass cover

It. Protezione in Plexiglass per FTC

Optional Optional	Price Prezzo €	DBR E/G 110 V1 110A V1	DBR E/G 110-C V1 110A-C V1	DBR E/G 145 V1 145A V1	DBR E/G 145-C V1 145A-C V1	DBR E/G 180 V1 180A V1	DBR E/G 180-C V1 180A-C V1	DBR E/G 220 V1	DBR E/G 220-C V1
CACT0010	896,00	•	•	•	•	•	•	•	•

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

STD standard | standard

• applicable | applicabile

– not applicable | non applicabile

Optional | Optional



cod. **DAPC0230**

En. Electric plug 230V 2P+T 16A for electrical connection always at hand

It. Presa di corrente 230V 2P+T 16A per una connessione elettrica sempre a portata di mano

Optional	Price	DBR E/G	DBR E/G	DBR E/G	DBR E/G	DBR E/G	DBR E/G	DBR E/G	DBR E/G
Optional	Prezzo	110 V1	110-C V1	145 V1	145-C V1	180 V1	180-C V1	220 V1	220-C V1
	€	110A V1	110A-C V1	145A V1	145A-C V1	180A V1	180A-C V1		
DAPC0230	240,00	•	•	•	•	•	•	•	•



cod. **D150**

En. Wheels kit. The wheels offer the possibility to move the machine and to be able to reconfigure the kitchen space according to needs

It. Kit ruote. Le ruote offrono la possibilità di spostare il macchinario e poter riconfigurare lo spazio cucina in base alle esigenze

Optional	Price	DBR E/G	DBR E/G	DBR E/G	DBR E/G	DBR E/G	DBR E/G	DBR E/G	DBR E/G
Optional	Prezzo	110 V1	110-C V1	145 V1	145-C V1	180 V1	180-C V1	220 V1	220-C V1
	€	110A V1	110A-C V1	145A V1	145A-C V1	180A V1	180A-C V1		
D150	692,00	•	•	•	•	•	•	•	•



cod. **DAPF0012**

En. Flanged feet. The flanged feet ensure maximum stability of the machine, they can be fixed to the floor thanks to the presence of the flanges

It. Piedi flangiati. I piedi flangiati assicurano la massima stabilità alla macchina, possono essere fissati al pavimento grazie alla presenza delle flange

Optional	Price	DBR E/G	DBR E/G	DBR E/G	DBR E/G	DBR E/G	DBR E/G	DBR E/G	DBR E/G
Optional	Prezzo	110 V1	110-C V1	145 V1	145-C V1	180 V1	180-C V1	220 V1	220-C V1
	€	110A V1	110A-C V1	145A V1	145A-C V1	180A V1	180A-C V1		
DAPF0012	598,00	•	•	•	•	•	•	•	•



cod. **DASS0010**

En. Wall installation bars - 2 pieces

It. Supporto da muro - 2 pezzi

Optional	Price	DBR E/G	DBR E/G	DBR E/G	DBR E/G	DBR E/G	DBR E/G	DBR E/G	DBR E/G
Optional	Prezzo	110 V1	110-C V1	145 V1	145-C V1	180 V1	180-C V1	220 V1	220-C V1
	€	110A V1	110A-C V1	145A V1	145A-C V1	180A V1	180A-C V1		
DASS0010	877,00	•	–	•	–	•	–	•	–

Accessories | Accessori



cod. **DABF0000**

En. Basket. Perforated container for steam cooking and boiling
GN1/1 - h 220 mm

It. Bacinella forata. Contenitore forato per cucinare a vapore o bollire
GN1/1 - h 220 mm

Accessories Accessori	Price Prezzo €	DBR E/G 110 V1 110A V1	DBR E/G 110-C V1 110A-C V1	DBR E/G 145 V1 145A V1	DBR E/G 145-C V1 145A-C V1	DBR E/G 180 V1 180A V1	DBR E/G 180-C V1 180A-C V1	DBR E/G 220 V1	DBR E/G 220-C V1
DABF0000	376,00	-	•	-	•	-	•	-	•



cod. **DACF0000**

En. Frying basket. Container for frying with handle for automatic lifting
GN1/1 - h 220 mm

It. Cestello per frittture. Contenitore per friggere con maniglia per il sollevamento automatico
GN1/1 - h 220 mm

Accessories Accessori	Price Prezzo €	DBR E/G 110 V1 110A V1	DBR E/G 110-C V1 110A-C V1	DBR E/G 145 V1 145A V1	DBR E/G 145-C V1 145A-C V1	DBR E/G 180 V1 180A V1	DBR E/G 180-C V1 180A-C V1	DBR E/G 220 V1	DBR E/G 220-C V1
DACF0000	421,00	-	•	-	•	-	•	-	•



cod. **DASC0030**

En. Basket holder trolley. This tool allows you to load the product in the steaming baskets without getting burned and in extreme safety - 570x900x1380H

It. Carrello aggancia-cestelli. Questo strumento permette di caricare cestelli fumanti senza scottature e in estrema sicurezza- 570x900x1380H

Accessories Accessori	Price Prezzo €	DBR E/G 110 V1 110A V1	DBR E/G 110-C V1 110A-C V1	DBR E/G 145 V1 145A V1	DBR E/G 145-C V1 145A-C V1	DBR E/G 180 V1 180A V1	DBR E/G 180-C V1 180A-C V1	DBR E/G 220 V1	DBR E/G 220-C V1
DASC0030	2.330,00	-	•	-	•	-	•	-	•



cod. **BACP1010**

En. Basket holder trolley. Practical tool for hooking Gastronorm baskets
6 GN1/1 - 800x650x1540H

It. Carrello portabacinelle. Pratico utensile per appoggiare bacinelle Gastronorm
6 GN1/1 - 800x650x1540H

Accessories Accessori	Price Prezzo €	DBR E/G 110 V1 110A V1	DBR E/G 110-C V1 110A-C V1	DBR E/G 145 V1 145A V1	DBR E/G 145-C V1 145A-C V1	DBR E/G 180 V1 180A V1	DBR E/G 180-C V1 180A-C V1	DBR E/G 220 V1	DBR E/G 220-C V1
BACP1010	1.707,00	-	•	-	•	-	•	-	•

Accessories: can be ordered also separately | Accessorio: può essere richiesto a parte

Accessories | Accessori



cod. **BACF0010**

- En.** Oil filter trolley 75 lt
0.2 kW 1N PE AC 230V 50/60Hz - 500x600X1045H
- It.** Carrello filtraggio olio da 75 lt
0.2 kW 1N PE AC 230V 50/60Hz - 500x600X1045H

Accessories Accessori	Price Prezzo	DBR E/G 110 V1	DBR E/G 110-C V1	DBR E/G 145 V1	DBR E/G 145-C V1	DBR E/G 180 V1	DBR E/G 180-C V1	DBR E/G 220 V1	DBR E/G 220-C V1
	€	110A V1	110A-C V1	145A V1	145A-C V1	180A V1	180A-C V1		
BAC F0010	5.215,00	—	•	—	•	—	•	—	•



cod. **DAP01000**

- En.** Omelette spatula. Practical scraper to get perfect omelettes
- It.** Paletta per omelette. Pratico raschiatore per ottenere perfette omelette

Accessories Accessori	Price Prezzo	DBR E/G 110 V1	DBR E/G 110-C V1	DBR E/G 145 V1	DBR E/G 145-C V1	DBR E/G 180 V1	DBR E/G 180-C V1	DBR E/G 220 V1	DBR E/G 220-C V1
	€	110A V1	110A-C V1	145A V1	145A-C V1	180A V1	180A-C V1		
DAP01000	72,00	•	•	•	•	•	•	•	•

Special voltages - versions without pressure cooking | Voltaggi speciali - versioni senza cottura a pressione

Direct gas heating | Versioni con riscaldamento diretto a gas

Voltages Voltaggi V	Frequency Frequenza Hz	DBRG 110 V1 110-C V1	DBRG 145 V1 145-C V1	DBRG 180 V1 180-C V1	DBRG 220 V1 220-C V1
220-240V 1N ~	50 or 60	STD	STD	STD	STD
220-240V 2 ~	50 or 60	807,00 €	807,00 €	807,00 €	807,00 €
380-415V 2 ~	50 or 60	807,00 €	807,00 €	807,00 €	807,00 €
440V 2 ~	50 or 60	807,00 €	807,00 €	807,00 €	807,00 €
460-480V 2 ~	50 or 60	807,00 €	807,00 €	807,00 €	807,00 €
208V 1N ~	50 or 60	807,00 €	807,00 €	807,00 €	807,00 €
208V 2 ~	50 or 60	807,00 €	807,00 €	807,00 €	807,00 €

Direct electric heating | Versioni con riscaldamento diretto elettrico

Voltages Voltaggi V	Frequency Frequenza Hz	DBRE 110 V1 110-C V1	DBRE 145 V1 145-C V1	DBRE 180 V1 180-C V1	DBRE 220 V1 220-C V1
380-415V 3N ~	50 / 60	STD	STD	STD	STD
220-240V 3 ~	50 / 60	272,00 €	272,00 €	390,00 €	390,00 €
380-415V 3 ~	50 / 60	979,00 €	979,00 €	1.051,00 €	1.051,00 €
440V 3 ~	50 / 60	979,00 €	979,00 €	1.051,00 €	1.051,00 €
208V 3 ~	50 / 60	677,00 €	677,00 €	807,00 €	807,00 €

Special voltages - versions with pressure cooking | Voltaggi speciali - versioni con cottura a pressione

Direct gas heating | Versioni con riscaldamento diretto a gas

Voltages Voltaggi V	Frequency Frequenza Hz	DBRG 110A V1 110A-C V1	DBRG 145A V1 145A-C V1	DBRG 180A V1 180A-C V1
220-240V 1N ~	50 or 60	STD	STD	STD
220-240V 2 ~	50 or 60	807,00 €	807,00 €	807,00 €
380-415V 2 ~	50 or 60	807,00 €	807,00 €	807,00 €
440V 2 ~	50 or 60	807,00 €	807,00 €	807,00 €
460-480V 2 ~	50 or 60	807,00 €	807,00 €	807,00 €
208V 1N ~	50 or 60	807,00 €	807,00 €	807,00 €
208V 2 ~	50 or 60	807,00 €	807,00 €	807,00 €

Direct electric heating | Versioni con riscaldamento diretto elettrico

Voltages Voltaggi V	Frequency Frequenza Hz	DBRE 110A V1 110A-C V1	DBRE 145A V1 145A-C V1	DBRE 180A V1 180A-C V1
380-415V 3N ~	50 / 60	STD	STD	STD
220-240V 3 ~	50 / 60	272,00 €	272,00 €	390,00 €
380-415V 3 ~	50 / 60	979,00 €	979,00 €	1.051,00 €
440V 3 ~	50 / 60	979,00 €	979,00 €	1.051,00 €
208V 3 ~	50 / 60	677,00 €	677,00 €	807,00 €

Tilting braising pan

Brasiera
ribaltabile

EASYBRATT



BR8G080I

- En.**
Manual and motorized tilting, water charge tap. Maximum temperature 300 °C.
- It.**
Ribaltamento manuale e motorizzato, rubinetto carico acqua in vasca. Regolazione della temperatura max 300 °C.
- De.**
Manuelle und angetriebene Kippung. Wasserbefüllung des Tiegels mit Zulaufhahn. Max. Betriebstemperatur 300 °C.
- Fr.**
Basculement manuel et motorisé, remplissage de la cuve par robinet. Régulation température maximum 300 °C.
- Es.**
Inclinación manual y motorizado, introducción del agua por medio de grifo. Regulación de la temperatura max 300 °C.
- Pt.**
Inclinação manual e con motor, torneira de carga da água na cuba. Regulação da temperatura - máx. 300 °C.
- Ru.**
Ручное и моторизованное опрокидывание, кран для заполнения ёмкости водой. Регулирование температуры максимум до 300 °C.

TOTAL VOLUME / VOLUME TOTALE • 80 • 90 • 120 • 150 • 200

Some applications

| boiling | braising | tilting | frying | pan-frying and saute |
| *beef - steak* | *stews* | *roasted beef* | *sauces* |

Alcune applicazioni

| bollitura | brasatura | ribaltamento | frittura | rosolatura |
| *bistecche* | *stufati* | *arrosti* | *salse* |

Versions with manual tilting | Versioni con ribaltamento manuale

Gas heating | Versioni con riscaldamento a gas

Models without electric connection | Modelli senza collegamento elettrico

Model Modello	Price Prezzo €	Capacity Capacità Lt	Surface Superficie dm ²	Power Potenza kW	Dimensions Dimensioni mm	Bottom type Fondo vasca
BR8G080I	5.963,00	81	39.0	20.0	800x900x900H	AISI 304 12 mm
BR9G090I	6.598,00	92	45.0	20.0	900x900x900H	AISI 304 12 mm
BR1G120I	9.413,00	127	62.0	30.0	1200x900x900H	AISI 304 12 mm
BR1G150I	10.660,00	150	62.0	30.0	1200x900x950H	AISI 304 12 mm
BR1G200I	17.262,00	205	84.0	40.0	1600x900x950H	AISI 304 15 mm

Electric heating | Versioni con riscaldamento elettrico

3N+PE AC 400V 50/60 Hz

Model Modello	Price Prezzo €	Capacity Capacità Lt	Surface Superficie dm ²	Power Potenza kW	Dimensions Dimensioni mm	Bottom type Fondo vasca
BR8E080I	6.307,00	81	39.0	10.0	800x900x900H	AISI 304 12 mm
BR9E090I	6.694,00	92	45.0	10.0	900x900x900H	AISI 304 12 mm
BR1E120I	9.481,00	127	62.0	15.0	1200x900x900H	AISI 304 12 mm
BR1E150I	10.668,00	150	62.0	15.0	1200x900x950H	AISI 304 12 mm
BR1E200I	17.238,00	205	84.0	25.0	1600x900x950H	AISI 304 15 mm

Versions with motorized tilting | Versioni con ribaltamento motorizzato

Gas heating and electric ignition | Versioni con riscaldamento a gas e accensione elettrica

1N+PE AC 230V 50/60 Hz - 0.2 kW

Model Modello	Price Prezzo €	Capacity Capacità Lt	Surface Superficie dm ²	Power Potenza kW	Dimensions Dimensioni mm	Bottom type Fondo vasca
BR8G080I.M	7.565,00	81	39.0	20.0	800x900x900H	AISI 304 12 mm
BR9G090I.M	8.011,00	92	45.0	20.0	900x900x900H	AISI 304 12 mm
BR1G120I.M	10.916,00	127	62.0	30.0	1200x900x900H	AISI 304 12 mm
BR1G150I.M	12.064,00	150	62.0	30.0	1200x900x950H	AISI 304 12 mm
BR1G200I.M	19.078,00	205	84.0	40.0	1600x900x950H	AISI 304 15 mm

Electric heating | Versioni con riscaldamento elettrico

3N+PE AC 400V 50/60 Hz

Model Modello	Price Prezzo €	Capacity Capacità Lt	Surface Superficie dm ²	Power Potenza kW	Dimensions Dimensioni mm	Bottom type Fondo vasca
BR8E080I.M	7.825,00	81	39.0	10.0	800x900x900H	AISI 304 12 mm
BR9E090I.M	8.171,00	92	45.0	10.0	900x900x900H	AISI 304 12 mm
BR1E120I.M	10.890,00	127	62.0	15.0	1200x900x900H	AISI 304 12 mm
BR1E150I.M	12.009,00	150	62.0	15.0	1200x900x950H	AISI 304 12 mm
BR1E200I.M	18.715,00	205	84.0	25.0	1600x900x950H	AISI 304 15 mm

Optional | Optional



cod. **BAR0010** | **BAR0020**

En. Wheels kit. The wheels offer the possibility to move the machine and to be able to reconfigure the kitchen space according to needs

It. Kit ruote. Le ruote offrono la possibilità di spostare il macchinario e poter riconfigurare lo spazio cucina in base alle esigenze

Optional Optional	Price Prezzo €	BR8 G/E 080I 080I.M	BR9 G/E 090I 080I.M	BR1 G/E 120I 120I.M	BR1 G/E 150I 150I.M	BR1 G/E 200I 200I.M
BAR0010	615,00	•	•	•	•	–
BAR0020	924,00	–	–	–	–	•



cod. **BAM0010**

En. Manual tilting bypass. Not compatible with manual tilting versions

It. Bypass ribaltamento manuale. Non compatibile con le versioni con ribaltamento manuale

Optional Optional	Price Prezzo €	BR8 G/E 080I 080I.M	BR9 G/E 090I 080I.M	BR1 G/E 120I 120I.M	BR1 G/E 150I 150I.M	BR1 G/E 200I 200I.M
BAM0010	2.016,00	•	•	•	•	•

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

STD standard | standard

• applicable | applicabile

– not applicable | non applicabile

Special voltages | Voltaggi speciali

Gas heating and motorised tilting | Versioni con riscaldamento a gas e ribaltamento motorizzato

Voltages Voltaggi V	Frequency Frequenza Hz	BR8G 080I.M	BR9G 090I.M	BR1G 120I.M	BR1G 150I.M	BR1G 200I.M
220-240 1N ~	50 / 60	STD	STD	STD	STD	STD
220-240 2 ~	50 / 60	•	•	•	•	•
380-415 2 ~	50 / 60	602,00 €	602,00 €	602,00 €	602,00 €	602,00 €
440 2 ~	50 / 60	602,00 €	602,00 €	602,00 €	602,00 €	602,00 €
460-480 2 ~	50 / 60	602,00 €	602,00 €	602,00 €	602,00 €	602,00 €
208 1N ~	50 / 60	602,00 €	602,00 €	602,00 €	602,00 €	602,00 €
208 2 ~	50 / 60	602,00 €	602,00 €	602,00 €	602,00 €	602,00 €
115-127 1N ~	60	602,00 €	602,00 €	602,00 €	602,00 €	602,00 €

Electric heating | Versioni con riscaldamento elettrico

Voltages Voltaggi V	Frequency Frequenza Hz	BR8E 080I 080I.M	BR9E 090I 090I.M	BR1E 120I 120I.M	BR1E 150I 150I.M	BR1E 200I 200I.M
380-415V 3N ~	50 / 60	STD	STD	STD	STD	STD
220-240V 3 ~	50 / 60	175,00 €	175,00 €	411,00 €	411,00 €	440,00 €
380-415V 3 ~	50 / 60	660,00 €	660,00 €	660,00 €	660,00 €	660,00 €
440V 3 ~	50 / 60	793,00 €	793,00 €	865,00 €	865,00 €	983,00 €
460-480V 3 ~	50 / 60	793,00 €	793,00 €	865,00 €	865,00 €	983,00 €
208V 3 ~	50 / 60	660,00 €	660,00 €	896,00 €	896,00 €	925,00 €

**Electronic
tilting
boiling pan**

Pentola
ribaltabile
elettronica

BASKETT

Versions without mixer

Versioni senza mixer



- En.** 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.** 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.** 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.** Construction en acier inoxydable AISI 304, cuve en AISI 316 renversement motorisé, Remplissage automatique de l'interspace. 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.** 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.** 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).
- Ru.** 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

Some applications

| boiling | tilting |
| soups | vegetable creams | boiling of legumes | sauces | rice |

Alcune applicazioni

| bollitura | ribaltamento |
| zuppe | creme vegetali | bollitura di legumi | salse | riso |

Versions without mixer | Versioni senza mixer

Indirect gas heating | Versioni con riscaldamento indiretto a gas

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> kW	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
PRIG105 V1	28.550,00	105	25.0	1355x1200x1335H	0,4 kW 1N+PE AC 230V 50 Hz
PRIG130 V1	31.140,00	130	30.0	1355x1250x1335H	
PRIG180 V1	33.643,00	180	40.0	1455x1310x1335H	
PRIG250 V1	36.803,00	242	48.0	1555x1390x1335H	
PRIG320 V1	38.971,00	301	48.0	1655x1490x1335H	
PRIG500 V1	52.434,00	467	58.0	1755x1650x1485H	

Only standard jacket pressure = 0.5 bar | Solo pressione intercapedine standard = 0.5 bar

Indirect electric heating | Versioni con riscaldamento indiretto elettrico

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> kW	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
CPE080 V1	18.224,00	80	16.0	1080X915X840H	3N+PE AC 400V 50/60 Hz
PRIE105 V1	24.484,00	105	18.0	1355x1200x1335H	
PRIE130 V1	27.292,00	130	24.0	1355x1250x1335H	
PRIE180 V1	29.597,00	180	32.0	1455x1310x1335H	
PRIE250 V1	31.047,00	242	36.0	1555x1390x1335H	
PRIE320 V1	36.055,00	301	36.0	1655x1490x1335H	
PRIE500 V1	46.733,00	467	36.0	1755x1650x1485H	

Standard jacket pressure = 0.5 bar | Pressione intercapedine standard = 0.5 bar

On request jacket pressure = 1.5 bar - without extra charge | Su richiesta pressione intercapedine = 1.5 bar - senza sovrapprezzo

Model CPE080 V1 standard jacket pressure = 1.5 bar | Pressione intercapedine standard modello CPE080 V1 = 1.5 bar

Indirect steam heating | Versioni con riscaldamento indiretto a vapore

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Load <i>Portata</i> kg/h	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
PRIV105 V1	22.925,00	105	42 - 52	1355x1200x1335H	0,4 kW 1N+PE AC 230V 50/60 Hz
PRIV130 V1	25.949,00	130	45 - 56	1355x1250x1335H	
PRIV180 V1	28.394,00	180	56 - 72	1455x1310x1335H	
PRIV250 V1	30.698,00	242	70 - 90	1555x1390x1335H	
PRIV320 V1	32.619,00	301	85 - 105	1655x1490x1335H	
PRIV500 V1	42.178,00	500	100 - 120	1755x1650x1485H	

Standard jacket pressure = 0.5 bar | Pressione intercapedine standard = 0.5 bar

On request jacket pressure = 1.5 bar - without extra charge | Su richiesta pressione intercapedine = 1.5 bar - senza sovrapprezzo

Versions with mixer Versioni con mixer



- 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

Some applications

| boiling | tilting | mixing | cooling |
| *soups* | *polenta* | *pudding and jellies* | *béchamel sauce* | *creams* | *sauces* | *mashed potatoes* | *rice* |

Alcune applicazioni

| bollitura | ribaltamento | miscelazione | raffreddamento |
| *zuppe* | *polenta* | *budini e gelatine* | *besciamella* | *creme* | *salse* | *purè di patate e di legumi* | *riso* |

Versions with mixer | Versioni con mixer

Indirect gas heating | Versioni con riscaldamento indiretto a gas

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> kW	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
PRIG105M V1	42.546,00	105	25.0	1355x1200x1335H	0,4 kW 1N+PE AC 230V 50 Hz
PRIG130M V1	45.646,00	130	30.0	1355x1250x1335H	
PRIG180M V1	49.939,00	180	40.0	1455x1310x1335H	
PRIG250M V1	53.874,00	242	48.0	1555x1390x1335H	
PRIG320M V1	59.259,00	301	48.0	1655x1490x1335H	
PRIG500M V1	78.517,00	467	58.0	1755x1650x1485H	

Only standard jacket pressure = 0.5 bar | Solo pressione intercapedine standard = 0.5 bar

Indirect electric heating | Versioni con riscaldamento indiretto elettrico

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> kW	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
CPE080M V1	26.988,00	80	16.0	1080X915X840H	3N+PE AC 400V 50/60 Hz
PRIE105M V1	33.766,00	105	18.0	1355x1200x1335H	
PRIE130M V1	37.860,00	130	24.0	1355x1250x1335H	
PRIE180M V1	40.851,00	180	32.0	1455x1310x1335H	
PRIE250M V1	43.811,00	242	36.0	1555x1390x1335H	
PRIE320M V1	46.494,00	301	36.0	1655x1490x1335H	
PRIE500M V1	67.423,00	467	36.0	1755x1650x1485H	

Standard jacket pressure = 0.5 bar | Pressione intercapedine standard = 0.5 bar

On request jacket pressure = 1.5 bar - without extra charge | Su richiesta pressione intercapedine = 1.5 bar - senza sovrapprezzo

Model CPE080 V1 standard jacket pressure = 1.5 bar | Pressione intercapedine standard modello CPE080 V1 = 1.5 bar

Indirect steam heating | Versioni con riscaldamento indiretto a vapore

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Load <i>Portata</i> kg/h	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Electrical power <i>Potenza elettrica</i> kW	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
PRIV105M V1	33.099,00	105	42 - 52	1355x1200x1335H	1.0	1N+PE AC 230V 50/60 Hz
PRIV130M V1	37.615,00	130	45 - 56	1355x1250x1335H	1.0	
PRIV180M V1	39.688,00	180	56 - 72	1455x1310x1335H	1.0	
PRIV250M V1	44.274,00	242	70 - 90	1555x1390x1335H	1.5	
PRIV320M V1	46.633,00	301	85 - 105	1655x1490x1335H	1.5	
PRIV500M V1	64.184,00	500	100 - 120	1755x1650x1485H	2.0	3N+PE AC 400V 50/60 Hz
PRIV600M V1	76.517,00	600	120 - 150	1755x1650x1485H	3.5	

Standard jacket pressure = 0.5 bar | Pressione intercapedine standard = 0.5 bar

On request jacket pressure = 1.5 bar - without extra charge | Su richiesta pressione intercapedine = 1.5 bar - senza sovrapprezzo

Optional | Optional



cod. **SCT2.01**

En. Predisposition for cooling inside the double-jacket. This technology makes possible to circulate mains water and/or cold water, from an existing circuit, inside the heating double-jacket

It. Predisposizione per raffreddamento intercapedine. Questa tecnologia permette di far circolare acqua di rete e/o acqua gelida, proveniente da un circuito esistente, all'interno dell'intercapedine di riscaldamento

Optional Optional	Price Prezzo €	CPE 080 V1 080M V1	PRI G/E/V 105 V1 105M V1	PRI G/E/V 130 V1 130M V1	PRI G/E/V 180 V1 180M V1	PRI G/E/V 250 V1 250M V1	PRI G/E/V 320 V1 320M V1	PRI G/E/V 500 V1 500M V1	PRIV 600M V1
SCT2.01	5.357,00	–	•	•	•	•	•	•	•



cod. **PAF2020 | PAF2030**

En. Ball washout valve, useful for the drainage of liquid or semi-liquid products, or for connection to automatic dosing systems DN50 / DN65

It. Valvola di scarico a sfera, utile per lo scarico di prodotti liquidi o semiliquidi, o per la connessione con sistemi di dosaggio automatici DN50 / DN65

Optional Optional	Price Prezzo €	CPE 080 V1 080M V1	PRI G/E/V 105 V1 105M V1	PRI G/E/V 130 V1 130M V1	PRI G/E/V 180 V1 180M V1	PRI G/E/V 250 V1 250M V1	PRI G/E/V 320 V1 320M V1	PRI G/E/V 500 V1 500M V1	PRIV 600M V1
PAF2020	2.313,00	•	•	•	–	–	–	–	–
PAF2030	2.907,00	–	–	–	•	•	•	•	•



cod. **PAF2022 | PAF2032**

En. Butterfly valve, useful for the drainage of liquid or semi-liquid products, or for connection to automatic dosing systems DN50 / DN65

It. Valvola di scarico a farfalla, utile per lo scarico di prodotti liquidi o semiliquidi, o per la connessione con sistemi di dosaggio automatici DN50 / DN65

Optional Optional	Price Prezzo €	CPE 080 V1 080M V1	PRI G/E/V 105 V1 105M V1	PRI G/E/V 130 V1 130M V1	PRI G/E/V 180 V1 180M V1	PRI G/E/V 250 V1 250M V1	PRI G/E/V 320 V1 320M V1	PRI G/E/V 500 V1 500M V1	PRIV 600M V1
PAF2022	1.996,00	•	•	•	–	–	–	–	–
PAF2032	2.381,00	–	–	–	•	•	•	•	•



cod. **PAF3020**

En. Flush valve that allows drainage of products with large particulates and prevents it from remaining in blind spots, guaranteeing that all the product is processed uniformly DIN DN65 Ø int 50 mm

It. Valvola a filo che permette lo scarico di prodotti con particolato di grosse dimensioni ed evita che possa stazionare in punti ciechi, garantendo che tutto il prodotto venga lavorato in maniera uniforme DIN DN65 Ø int 50 mm

Optional Optional	Price Prezzo €	CPE 080 V1 080M V1	PRI G/E/V 105 V1 105M V1	PRI G/E/V 130 V1 130M V1	PRI G/E/V 180 V1 180M V1	PRI G/E/V 250 V1 250M V1	PRI G/E/V 320 V1 320M V1	PRI G/E/V 500 V1 500M V1	PRIV 600M V1
PAF3020	4.584,00	–	•	•	•	•	•	•	•

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

STD standard | standard

• applicable | applicabile

– not applicable | non applicabile

Optional | Optional



cod. **CARD0010** | **CADE0012**

En. Shower head for machine cleaning
It. Doccetta per la pulizia della macchina

Optional Optional	Price Prezzo €	CPE 080 V1 080M V1	PRI G/E/V 105 V1 105M V1	PRI G/E/V 130 V1 130M V1	PRI G/E/V 180 V1 180M V1	PRI G/E/V 250 V1 250M V1	PRI G/E/V 320 V1 320M V1	PRI G/E/V 500 V1 500M V1	PRIV 600M V1
CARD0010	845,00	•	–	–	–	–	–	–	–
CADE0012	1.346,00	–	•	•	•	•	•	•	•



cod. **CACT0010**

En. FTC plexiglass cover
It. Protezione in Plexigass per FTC

Optional Optional	Price Prezzo €	CPE 080 V1 080M V1	PRI G/E/V 105 V1 105M V1	PRI G/E/V 130 V1 130M V1	PRI G/E/V 180 V1 180M V1	PRI G/E/V 250 V1 250M V1	PRI G/E/V 320 V1 320M V1	PRI G/E/V 500 V1 500M V1	PRIV 600M V1
CACT0010	896,00	–	•	•	•	•	•	•	•



cod. **DAPC0230**

En. Electric plug 230V 2P+T 16A for electrical connection always at hand
It. Presa di corrente 230V 2P+T 16A per una connessione elettrica sempre a portata di mano

Optional Optional	Price Prezzo €	CPE 080 V1 080M V1	PRI G/E/V 105 V1 105M V1	PRI G/E/V 130 V1 130M V1	PRI G/E/V 180 V1 180M V1	PRI G/E/V 250 V1 250M V1	PRI G/E/V 320 V1 320M V1	PRI G/E/V 500 V1 500M V1	PRIV 600M V1
DAPC0230	240,00	–	•	•	•	•	•	•	•



cod. **CAMR0020** | **D150**

En. Wheels kit. The wheels offer the possibility to move the machine and to be able to reconfigure the kitchen space according to needs
It. Kit ruote. Le ruote offrono la possibilità di spostare il macchinario e poter riconfigurare lo spazio cucina in base alle esigenze

Optional Optional	Price Prezzo €	CPE 080 V1 080M V1	PRI G/E/V 105 V1 105M V1	PRI G/E/V 130 V1 130M V1	PRI G/E/V 180 V1 180M V1	PRI G/E/V 250 V1 250M V1	PRI G/E/V 320 V1 320M V1	PRI G/E/V 500 V1 500M V1	PRIV 600M V1
CAMR0020	526,00	•	–	–	–	–	–	–	–
D150	692,00	–	•	•	•	•	•	•	•

Optional | Optional



cod. **PACF0600 | PACF0700 | PACF0800 | PACF0900 | PACF1000**

En. Double lid with hole (Ø 200 mm). The practical opening allows you to check the cooking of the product or to add ingredients, with no need to open the lid completely

It. Coperchio con foro (Ø 200 mm). La pratica apertura permette di controllare lo stato di cottura del prodotto o l'aggiunta di ingredienti, senza aprire completamente il coperchio

Optional Optional	Price Prezzo €	CPE 080 V1 080M V1	PRI G/E/V 105 V1 105M V1	PRI G/E/V 130 V1 130M V1	PRI G/E/V 180 V1 180M V1	PRI G/E/V 250 V1 250M V1	PRI G/E/V 320 V1 320M V1	PRI G/E/V 500 V1 500M V1	PRIV 600M V1
PACF0600	1.512,00	–	•	•	–	–	–	–	–
PACF0700	1.512,00	–	–	–	•	–	–	–	–
PACF0800	1.512,00	–	–	–	–	•	–	–	–
PACF0900	1.512,00	–	–	–	–	–	•	–	–
PACF1000	1.512,00	–	–	–	–	–	–	•	•



cod. **PACT0600 | PACT0700 | PACT0800 | PACT0900 | PACT1000**

En. Single lid with hopper (Ø 400 mm) / steam exhaust. It is characterised by a wide opening which facilitates the addition of ingredients with the lid closed during the process

It. Coperchio singolo con tramoggia (Ø 400 mm) / scarico vapori. Si caratterizza per l'ampia apertura che agevola l'aggiunta degli ingredienti a coperchio chiuso durante il processo

Optional Optional	Price Prezzo €	CPE 080 V1 080M V1	PRI G/E/V 105 V1 105M V1	PRI G/E/V 130 V1 130M V1	PRI G/E/V 180 V1 180M V1	PRI G/E/V 250 V1 250M V1	PRI G/E/V 320 V1 320M V1	PRI G/E/V 500 V1 500M V1	PRIV 600M V1
PACT0600	2.723,00	–	•	•	–	–	–	–	–
PACT0700	2.723,00	–	–	–	•	–	–	–	–
PACT0800	2.723,00	–	–	–	–	•	–	–	–
PACT0900	2.723,00	–	–	–	–	–	•	–	–
PACT1000	2.723,00	–	–	–	–	–	–	•	•



cod. **DAPF0012**

En. Flanged feet. The flanged feet ensure maximum stability of the machine, they can be fixed to the floor thanks to the presence of the flanges

It. Piedi flangiati. I piedi flangiati assicurano la massima stabilità alla macchina, possono essere fissati al pavimento grazie alla presenza delle flange

Optional Optional	Price Prezzo €	CPE 080 V1 080M V1	PRI G/E/V 105 V1 105M V1	PRI G/E/V 130 V1 130M V1	PRI G/E/V 180 V1 180M V1	PRI G/E/V 250 V1 250M V1	PRI G/E/V 320 V1 320M V1	PRI G/E/V 500 V1 500M V1	PRIV 600M V1
DAPF0012	598,00	–	•	•	•	•	•	•	•

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

STD standard | standard

• applicable | applicabile

– not applicable | non applicabile

Optional | Optional

cod. **DAPF0030** | **DAPF0032****En.** Extended and ground-flanged feet**It.** Piedi allungati e flangiati a terra

Optional Optional	Price Prezzo €	CPE 080 V1 080M V1	PRI G/E/V 105 V1 105M V1	PRI G/E/V 130 V1 130M V1	PRI G/E/V 180 V1 180M V1	PRI G/E/V 250 V1 250M V1	PRI G/E/V 320 V1 320M V1	PRI G/E/V 500 V1 500M V1	PRIV 600M V1
DAPF0030	1.209,00	–	•	•	•	•	•	–	–
DAPF0032	1.209,00	–	–	–	–	–	–	•	•

cod. **DAPF0040** | **DAPF0042****En.** Complete raised and flanged structure**It.** Struttura completa rialzata e flangiata

Optional Optional	Price Prezzo €	CPE 080 V1 080M V1	PRI G/E/V 105 V1 105M V1	PRI G/E/V 130 V1 130M V1	PRI G/E/V 180 V1 180M V1	PRI G/E/V 250 V1 250M V1	PRI G/E/V 320 V1 320M V1	PRI G/E/V 500 V1 500M V1	PRIV 600M V1
DAPF0040	3.024,00	–	•	•	•	•	•	–	–
DAPF0042	3.024,00	–	–	–	–	–	–	•	•

Accessories | Accessori



cod. **PAF0602 | PAF0600 | PAF0700 | PAF0800 | PAF0900 | PAF1000**

En. Strainer. Practical help to separate the product from the cooking liquids. It fits easily on the upper part of the pan and remains firmly attached to the machine for the complete drainage of liquids

It. Colino forato. Pratico aiuto per la separazione del prodotto dai liquidi di cottura. Si incastra facilmente sulla parte superiore della vasca e rimane saldamente agganciato alla macchina per il completo drenaggio dei liquidi

Accessories Accessori	Price Prezzo €	CPE 080 V1 080M V1	PRI G/E/V 105 V1 105M V1	PRI G/E/V 130 V1 130M V1	PRI G/E/V 180 V1 180M V1	PRI G/E/V 250 V1 250M V1	PRI G/E/V 320 V1 320M V1	PRI G/E/V 500 V1 500M V1	PRIV 600M V1
PAF0602	563,00	•	–	–	–	–	–	–	–
PAF0600	730,00	–	•	•	–	–	–	–	–
PAF0700	809,00	–	–	–	•	–	–	–	–
PAF0800	859,00	–	–	–	–	•	–	–	–
PAF0900	996,00	–	–	–	–	–	•	–	–
PAF1000	1.102,00	–	–	–	–	–	–	•	•



cod. **PAFT010 | PAFT012 | PAFT020**

En. Wash-out hole stopper. When the drain valve is not necessary, the cap guarantees the hermetic closure of the pan preventing product residues from remaining in blind spots DN50 / DN65
Not compatible with washout valve PAF3020

It. Tappo chiusura foro di scarico. Quando la valvola di scarico non è necessaria, il tappo garantisce la chiusura ermetica della vasca impedendo che residui di prodotto stazionino in punti ciechi DN50 / DN65
Non compatibile con la valvola di scarico PAF3020

Accessories Accessori	Price Prezzo €	CPE 080 V1 080M V1	PRI G/E/V 105 V1 105M V1	PRI G/E/V 130 V1 130M V1	PRI G/E/V 180 V1 180M V1	PRI G/E/V 250 V1 250M V1	PRI G/E/V 320 V1 320M V1	PRI G/E/V 500 V1 500M V1	PRIV 600M V1
PAFT010	461,00	•	–	–	–	–	–	–	–
PAFT012	461,00	–	•	•	–	–	–	–	–
PAFT020	537,00	–	–	–	•	•	•	•	•



cod. **PAMA105/130 | PAMA180 | PAMA250 | PAMA320 | PAMA500**

En. Extra mixer for custards. This accessory has been designed and manufactured to optimise the dispersion of powders and to make sweet and savoury creams

It. Mixer supplementare per creme. Questo accessorio è stato studiato e realizzato per ottimizzare la dispersione delle polveri e la realizzazione di creme dolci e salate

Accessories Accessori	Price Prezzo €	CPE 080M V1	PRI G/E/V 105M V1	PRI G/E/V 130M V1	PRI G/E/V 180M V1	PRI G/E/V 250M V1	PRI G/E/V 320M V1	PRI G/E/V 500M V1	PRIV 600M V1
PAMA105/130	3.178,00	–	•	•	–	–	–	–	–
PAMA180	3.269,00	–	–	–	•	–	–	–	–
PAMA250	3.316,00	–	–	–	–	•	–	–	–
PAMA320	3.375,00	–	–	–	–	–	•	–	–
PAMA500	3.741,00	–	–	–	–	–	–	•	•

Accessories: can be ordered also separately | Accessorio: può essere richiesto a parte

Accessories | Accessori



cod. **PAMP105/130 | PAMP180 | PAMP250 | PAMP320 | PAMP500**

En. The mixer for mashed potatoes has a larger number of bars, both vertically and horizontally, to better crush solid parts

It. Il mescolatore per purè è dotato di un numero maggiore di barre, sia in senso verticale che orizzontale, per frantumare al meglio le parti solide

Accessories Accessori	Price Prezzo €	CPE 080M V1	PRI G/E/V 105M V1	PRI G/E/V 130M V1	PRI G/E/V 180M V1	PRI G/E/V 250M V1	PRI G/E/V 320M V1	PRI G/E/V 500M V1	PRIV 600M V1
PAMP105/130	2.601,00	—	●	●	—	—	—	—	—
PAMP180	2.721,00	—	—	—	●	—	—	—	—
PAMP250	2.785,00	—	—	—	—	●	—	—	—
PAMP320	2.844,00	—	—	—	—	—	●	—	—
PAMP500	3.024,00	—	—	—	—	—	—	●	●



cod. **PAMZ105/130 | PAMZ180 | PAMZ250 | PAMZ320 | PAMZ500**

En. Extra mixer for liquids with suspended solid parts. The helix shape keeps the particulates typical of soups in suspension and therefore optimises the mixing during cooking and provides greater homogeneity in the liquid/solid ratio

It. Mixer supplementare per liquidi con particolato in sospensione. La forma a elica permette di mantenere in sospensione i particolati tipici delle zuppe e quindi ottimizzare la miscelazione in cottura e garantire una maggiore omogeneità nella percentuale liquidi/solidi

Accessories Accessori	Price Prezzo €	CPE 080M V1	PRI G/E/V 105M V1	PRI G/E/V 130M V1	PRI G/E/V 180M V1	PRI G/E/V 250M V1	PRI G/E/V 320M V1	PRI G/E/V 500M V1	PRIV 600M V1
PAMZ105/130	838,00	—	●	●	—	—	—	—	—
PAMZ180	929,00	—	—	—	●	—	—	—	—
PAMZ250	1.006,00	—	—	—	—	●	—	—	—
PAMZ320	1.115,00	—	—	—	—	—	●	—	—
PAMZ500	1.266,00	—	—	—	—	—	—	●	●

Special voltages - versions without mixer | Votaggi speciali - versioni senza mixer

Indirect gas heating | Versioni con riscaldamento indiretto a gas

Voltages Votaggi V	Frequency Frequenza Hz	PRIG 105 V1	PRIG 130 V1	PRIG 180 V1	PRIG 250 V1	PRIG 320 V1	PRIG 500 V1
220-240V 1N ~	50 or 60	STD	STD	STD	STD	STD	STD
220-240V 2 ~	50 or 60	807,00 €	807,00 €	807,00 €	807,00 €	807,00 €	807,00 €
380-415V 2 ~	50 or 60	807,00 €	807,00 €	807,00 €	807,00 €	807,00 €	807,00 €
440V 2 ~	50 or 60	807,00 €	807,00 €	807,00 €	807,00 €	807,00 €	807,00 €
460-480V 2 ~	50 or 60	807,00 €	807,00 €	807,00 €	807,00 €	807,00 €	807,00 €
208V 1N ~	50 or 60	807,00 €	807,00 €	807,00 €	807,00 €	807,00 €	807,00 €
208V 2 ~	50 or 60	807,00 €	807,00 €	807,00 €	807,00 €	807,00 €	807,00 €

Indirect electric heating | Versioni con riscaldamento indiretto elettrico

Voltages Votaggi V	Frequency Frequenza Hz	CPE 080 V1	PRIE 105 V1	PRIE 130 V1	PRIE 180 V1	PRIE 250 V1	PRIE 320 V1	PRIE 500 V1
380-415V 3N ~	50 / 60	STD	STD	STD	STD	STD	STD	STD
220-240V 3 ~	50 / 60	187,00 €	346,00 €	820,00 €	820,00 €	878,00 €	878,00 €	878,00 €
380-415V 3 ~	50 / 60	187,00 €	793,00 €	807,00 €	807,00 €	836,00 €	836,00 €	836,00 €
440V 3 ~	50 / 60	187,00 €	836,00 €	864,00 €	864,00 €	894,00 €	894,00 €	894,00 €
460-480V 3 ~	50 / 60	187,00 €	836,00 €	864,00 €	864,00 €	894,00 €	894,00 €	894,00 €
208V 3 ~	50 / 60	187,00 €	952,00 €	1.498,00 €	1.498,00 €	1.571,00 €	1.571,00 €	1.571,00 €

Indirect steam heating | Versioni con riscaldamento indiretto a vapore

Voltages Votaggi V	Frequency Frequenza Hz	PRIV 105 V1	PRIV 130 V1	PRIV 180 V1	PRIV 250 V1	PRIV 320 V1	PRIV 500 V1
220-240V 1N ~	50 / 60	STD	STD	STD	STD	STD	STD
220-240V 2 ~	50 / 60	•	•	•	•	•	•
380-415V 2 ~	50 / 60	807,00 €	807,00 €	807,00 €	807,00 €	807,00 €	807,00 €
440V 2 ~	50 / 60	807,00 €	807,00 €	807,00 €	807,00 €	807,00 €	807,00 €
460-480V 2 ~	50 / 60	807,00 €	807,00 €	807,00 €	807,00 €	807,00 €	807,00 €
208V 1N ~	50 / 60	807,00 €	807,00 €	807,00 €	807,00 €	807,00 €	807,00 €
208V 2 ~	50 / 60	807,00 €	807,00 €	807,00 €	807,00 €	807,00 €	807,00 €

Special voltages - versions with mixer | Voltaggi speciali - versioni con mixer

Indirect gas heating | Versioni con riscaldamento indiretto a gas

Voltages Voltaggi V	Frequency Frequenza Hz	PRIG 105M V1	PRIG 130M V1	PRIG 180M V1	PRIG 250M V1	PRIG 320M V1	PRIG 500M V1
220-240V 1N ~	50 or 60	STD	STD	STD	STD	STD	STD
220-240V 2 ~	50 or 60	820,00 €	820,00 €	820,00 €	820,00 €	820,00 €	820,00 €
380-415V 2 ~	50 or 60	1.296,00 €	1.296,00 €	1.296,00 €	1.296,00 €	1.296,00 €	1.296,00 €
440V 3 ~	50 or 60	1.296,00 €	1.296,00 €	1.296,00 €	1.296,00 €	1.296,00 €	1.296,00 €
460-480V 3 ~	50 or 60	1.296,00 €	1.296,00 €	1.296,00 €	1.296,00 €	1.296,00 €	1.296,00 €
208V 1N ~	50 or 60	820,00 €	820,00 €	820,00 €	820,00 €	820,00 €	820,00 €
208V 2 ~	50 or 60	820,00 €	820,00 €	820,00 €	820,00 €	820,00 €	820,00 €

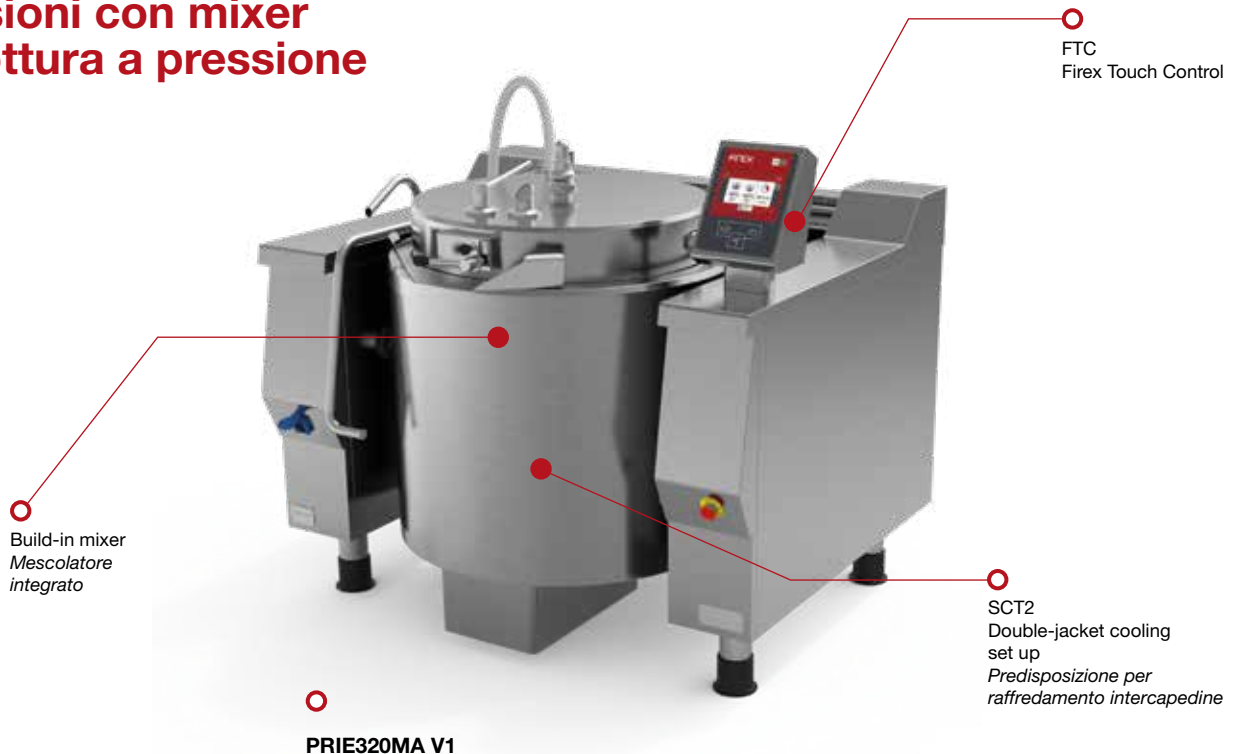
Indirect electric heating | Versioni con riscaldamento indiretto elettrico

Voltages Voltaggi V	Frequency Frequenza Hz	CPE 080M V1	PRIE 105M V1	PRIE 130M V1	PRIE 180M V1	PRIE 250M V1	PRIE 320M V1	PRIE 500M V1
380-415V 3N ~	50 / 60	STD	STD	STD	STD	STD	STD	STD
220-240V 3 ~	50 / 60	187,00 €	346,00 €	820,00 €	820,00 €	878,00 €	878,00 €	878,00 €
380-415V 3 ~	50 / 60	749,00 €	1.254,00 €	1.254,00 €	1.254,00 €	1.354,00 €	1.354,00 €	1.354,00 €
440V 3 ~	50 / 60	749,00 €	1.326,00 €	1.354,00 €	1.354,00 €	1.469,00 €	1.469,00 €	1.469,00 €
460-480V 3 ~	50 / 60	749,00 €	1.326,00 €	1.354,00 €	1.354,00 €	1.469,00 €	1.469,00 €	1.469,00 €
208V 3 ~	50 / 60	187,00 €	952,00 €	1.498,00 €	1.498,00 €	1.571,00 €	1.571,00 €	1.571,00 €

Indirect steam heating | Versioni con riscaldamento indiretto a vapore

Voltages Voltaggi V	Frequency Frequenza Hz	PRIV 105M V1	PRIV 130M V1	PRIV 180M V1	PRIV 250M V1	PRIV 320M V1	PRIV 500M V1	PRIV 600M V1
220-240V 1N ~	50 / 60	STD	STD	STD	STD	STD	STD	—
220-240V 2 ~	50 / 60	•	•	•	•	•	•	—
380-415V 3 ~	50 / 60	1.296,00 €	1.296,00 €	1.271,00 €	1.382,00 €	1.382,00 €	1.382,00 €	807,00 €
440V 3~	50 / 60	1.296,00 €	1.296,00 €	1.271,00 €	1.382,00 €	1.382,00 €	1.382,00 €	807,00 €
460-480V 3 ~	50 / 60	1.296,00 €	1.296,00 €	1.271,00 €	1.382,00 €	1.382,00 €	1.382,00 €	807,00 €
208V 1N ~	50 / 60	820,00 €	820,00 €	804,00 €	820,00 €	820,00 €	820,00 €	—
208V 2 ~	50 / 60	820,00 €	820,00 €	804,00 €	820,00 €	820,00 €	820,00 €	—
380-415V 3N ~	50 / 60	—	—	—	—	—	—	STD

Versions with mixer and pressure cooking Versioni con mixer e cottura a pressione



En.

Tilting machine, versatile and user friendly, with double jacket and incorporated mixer. Perfect for large-scale production. Available with pressure lid that allows for optimisation of the cooking times, reduction of energy consumption and higher yield of the finished product.

It.

Macchina ribaltabile, flessibile e semplice, con doppia parete e mixer incorporato. Ideale per grandi produzioni. Versione con coperchio a pressione per l'ottimizzazione dei tempi di processo, per la riduzione dei consumi energetici e per una maggiore resa del prodotto finito.

De.

Flexible und einfache Kippkocher mit Zwischenmantel und eingebautem Mischer. Ideal für große Produktionen. Ausführung mit Druckdeckel zur Optimierung der Prozesszeiten, Reduzierung des Energieverbrauchs und höherer Ausbeute an Fertigprodukten.

Fr.

Marmite basculante, flexible et simple, à double paroi et mélangeur intégré. Idéal pour les grandes productions. Version avec couvercle à pression pour l'optimisation des temps de traitement, pour la réduction de la consommation d'énergie et pour un meilleur rendement du produit fini.

Es.

Máquina basculante, ágil y sencilla, con doble pared y mezclador incorporado. Ideal para grandes producciones. Versión con tapa a presión para la optimización de los tiempos del proceso, para la reducción de los consumos de energía y un mayor rendimiento del producto acabado.

Pt.

Máquina basculante, flexível e simples, com parede dupla e agitador incorporado. Ideal para grandes produções. Versão com tampa de pressão para a otimização dos tempos de processo, para a redução do consumo de energia e para um maior rendimento do produto acabado.

Ru.

Котел с опрокидывающейся варочной емкостью, с двойными стенками и встроенным миксером. Идеально подходит для крупных производств. Версия с крышкой под давлением позволяет сократить продолжительность тепловой обработки, снизить энергопотребление и увеличить выход готовой продукции.

TOTAL VOLUME / VOLUME TOTALE • 180 • 320 • 500

Some applications

| boiling | tilting | cooling | pressure cooking |
| *soups* | *polenta* | *pudding and jellies* | *béchamel sauce* | *creams* | *sauces* | *mashed potatoes* | *rice* |

Alcune applicazioni

| bollitura | ribaltamento | miscelazione | raffreddamento | cottura a pressione |
| *zuppe* | *polenta* | *budini e gelatine* | *besciamella* | *creme* | *salse* | *purè di patate e di legumi* | *riso* |

Versions with mixer and pressure cooking | Versioni con mixer e cottura a pressione

Indirect electric heating | Versioni con riscaldamento indiretto elettrico

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Pressure <i>Pressione</i> bar	Power <i>Potenza</i> kW	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
PRIE180HMA V1	59.234,00	180	0.45	34.0	1455X1310X1335H	3N+PE AC 400V 50/60 Hz
PRIE320HMA V1	72.065,00	301	0.30	39.0	1655x1490x1335H	
PRIE500HMA V1	102.483,00	467	0.30	39.0	1755x1650x1485H	

Standard jacket pressure = 1.5 bar | Pressione intercapedine standard = 1.5 bar

Indirect steam heating | Versioni con riscaldamento indiretto a vapore

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Pressure <i>Pressione</i> bar	Load <i>Portata</i> kg/h	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
PRIV180HMA V1	57.548,00	180	0.45	56 - 72	1455x1310x1335H	1N+PE AC 230V 50/60 Hz
PRIV320HMA V1	72.281,00	301	0.30	85 - 105	1655x1490x1335H	
PRIV500HMA V1	97.559,00	500	0.30	100 - 120	1755x1650x1485H	

Standard jacket pressure = 1.5 bar | Pressione intercapedine standard = 1.5 bar

Optional | Optional



cod. **SCT2.01**

En. Set up for cooling inside the double-jacket. This technology makes possible to circulate mains water and/or cold water, from an existing circuit, inside the heating double-jacket

It. Predisposizione per raffreddamento intercapedine. Questa tecnologia permette di far circolare acqua di rete e/o acqua gelida, proveniente da un circuito esistente, all'interno dell'intercapedine di riscaldamento

Optional Optional	Price Prezzo €	PRI E/V 180 HMA V1	PRI E/V 320 HMA V1	PRI E/V 500 HMA V1
SCT2.01	5.357,00	•	•	•



cod. **PAF4020 | PAF4030**

En. Pneumatic valve, controlled by the FTC board, can be opened only in conditions of absolute safety DN50 / DN65

It. Valvola pneumatica, controllata dalla scheda FTC, apribile solo in condizioni di assoluta sicurezza DN50 / DN65

Optional Optional	Price Prezzo €	PRI E/V 180 HMA V1	PRI E/V 320 HMA V1	PRI E/V 500 HMA V1
PAF4020	6.369,00	•	•	•
PAF4030	7.745,00	•	•	•



cod. **CADE0012**

En. Shower head for machine cleaning

It. Doccetta per la pulizia della macchina

Optional Optional	Price Prezzo €	PRI E/V 180 HMA V1	PRI E/V 320 HMA V1	PRI E/V 500 HMA V1
CADE0012	1.346,00	•	•	•



cod. **CACT0010**

En. FTC plexiglass cover

It. Protezione in Plexiglass per FTC

Optional Optional	Price Prezzo €	PRI E/V 180 HMA V1	PRI E/V 320 HMA V1	PRI E/V 500 HMA V1
CACT0010	896,00	•	•	•



cod. **DAPC0230**

En. Electric plug 230V 2P+T 16A for electrical connection always at hand

It. Presa di corrente 230V 2P+T 16A per una connessione elettrica sempre a portata di mano

Optional Optional	Price Prezzo €	PRI E/V 180 HMA V1	PRI E/V 320 HMA V1	PRI E/V 500 HMA V1
DAPC0230	240,00	•	•	•

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

Optional | Optional



cod. **DAPF0012**

En. Flanged feet. The flanged feet ensure maximum stability of the machine, they can be fixed to the floor thanks to the presence of the flanges

It. Piedi flangiati. I piedi flangiati assicurano la massima stabilità alla macchina, possono essere fissati al pavimento grazie alla presenza delle flange

Optional Optional	Price Prezzo €	PRI E/V 180 HMA V1	PRI E/V 320 HMA V1	PRI E/V 500 HMA V1
DAPF0012	598,00	•	•	•



cod. **D150**

En. Wheels kit. The wheels offer the possibility to move the machine and to be able to reconfigure the kitchen space according to needs

It. Kit ruote. Le ruote offrono la possibilità di spostare il macchinario e poter riconfigurare lo spazio cucina in base alle esigenze

Optional Optional	Price Prezzo €	PRI E/V 180 HMA V1	PRI E/V 320 HMA V1	PRI E/V 500 HMA V1
D150	692,00	•	•	•



cod. **DAPF0030 | DAPF0032**

En. Extended and ground-flanged feet

It. Piedi allungati e flangiati a terra

Optional Optional	Price Prezzo €	PRI E/V 180 HMA V1	PRI E/V 320 HMA V1	PRI E/V 500 HMA V1
DAPF0030	1.209,00	•	•	–
DAPF0032	1.209,00	–	–	•



cod. **DAPF0040 | DAPF0042**

En. Complete raised and flanged structure

It. Struttura completa rialzata e flangiata

Optional Optional	Price Prezzo €	PRI E/V 180 HMA V1	PRI E/V 320 HMA V1	PRI E/V 500 HMA V1
DAPF0040	3.024,00	•	•	–
DAPF0042	3.024,00	–	–	•

Accessories | Accessori



cod. **PAF0702 | PAF0902 | PAF1002**

- En.** Strainer. Practical help to separate the product from the cooking liquids. It fits easily on the upper part of the pan and remains firmly attached to the machine for the complete drainage of liquids
- It.** Colino forato. Pratico aiuto per la separazione del prodotto dai liquidi di cottura. Si incastra facilmente sulla parte superiore della vasca e rimane saldamente agganciato alla macchina per il completo drenaggio dei liquidi

Accessories Accessori	Price Prezzo €	PRI E/V 180 HMA V1	PRI E/V 320 HMA V1	PRI E/V 500 HMA V1
PAF0702	799,00	•	–	–
PAF0902	996,00	–	•	–
PAF1002	1.102,00	–	–	•



cod. **PAMA180 | PAMA320 | PAMA500**

- En.** Extra mixer for custards. This accessory has been designed and manufactured to optimise the dispersion of powders and to make sweet and savoury creams
- It.** Mixer supplementare per creme. Questo accessorio è stato studiato e realizzato per ottimizzare la dispersione delle polveri e la realizzazione di creme dolci e salate

Accessories Accessori	Price Prezzo €	PRI E/V 180 HMA V1	PRI E/V 320 HMA V1	PRI E/V 500 HMA V1
PAMA180	3.269,00	•	–	–
PAMA320	3.375,00	–	•	–
PAMA500	3.741,00	–	–	•



cod. **PAMP180 | PAMP320 | PAMP500**

- En.** The mixer for mashed potatoes has a larger number of bars, both vertically and horizontally, to better crush solid parts
- It.** Il mescolatore per purè è dotato di un numero maggiore di barre, sia in senso verticale che orizzontale, per frantumare al meglio le parti solide

Accessories Accessori	Price Prezzo €	PRI E/V 180 HMA V1	PRI E/V 320 HMA V1	PRI E/V 500 HMA V1
PAMP180	2.721,00	•	–	–
PAMP320	2.844,00	–	•	–
PAMP500	3.024,00	–	–	•



cod. **PAMZ180 | PAMZ320 | PAMZ500**

- En.** Extra mixer for liquids with suspended solid parts. The helix shape keeps the particulates typical of soups in suspension and therefore optimises the mixing during cooking and provides greater homogeneity in the liquid/solid ratio
- It.** Mixer supplementare per liquidi con particolato in sospensione. La forma ad elica permette di mantenere in sospensione i particolati tipici delle zuppe e quindi ottimizzare la miscelazione in cottura e una maggiore omogeneità nella percentuale liquidi/solidi

Accessories Accessori	Price Prezzo €	PRI E/V 180 HMA V1	PRI E/V 320 HMA V1	PRI E/V 500 HMA V1
PAMZ180	929,00	•	–	–
PAMZ320	1.115,00	–	•	–
PAMZ500	1.266,00	–	–	•

Accessories: can be ordered also separately | Accessorio: può essere richiesto a parte

Special voltages - versions with pressure cooking and mixer | Voltaggi speciali - versioni con cottura a pressione e mixer

Indirect electric heating | Versioni con riscaldamento indiretto elettrico

Voltages Voltaggi V	Frequency Frequenza Hz	PRIE 180 HMA V1	PRIE 320 HMA V1	PRIE 500 HMA V1
380-415V 3N ~	50 / 60	STD	STD	STD
220-240V 3 ~	50 / 60	820,00 €	878,00 €	878,00 €
380-415V 3 ~	50 / 60	1.254,00 €	1.354,00 €	1.354,00 €
440V 3 ~	50 / 60	1.354,00 €	1.469,00 €	1.469,00 €
460-480V 3 ~	50 / 60	1.354,00 €	1.469,00 €	1.469,00 €
208V 3 ~	50 / 60	1.498,00 €	1.571,00 €	1.571,00 €

Indirect steam heating | Versioni con riscaldamento indiretto a vapore

Voltages Voltaggi V	Frequency Frequenza Hz	PRIV 180 HMA V1	PRIV 320 HMA V1	PRIV 500 HMA V1
220-240V 1N ~	50 / 60	STD	STD	STD
220-240V 2 ~	50 / 60	•	•	•
380-415V 3 ~	50 / 60	1.296,00 €	1.382,00 €	1.382,00 €
440V 3 ~	50 / 60	1.296,00 €	1.382,00 €	1.382,00 €
460-480V 3 ~	50 / 60	1.296,00 €	1.382,00 €	1.382,00 €
208V 1N ~	50 / 60	820,00 €	820,00 €	820,00 €
208V 2 ~	50 / 60	820,00 €	820,00 €	820,00 €

SCT2.01 Cooling systems for Baskett kettles

En.

How does it work?

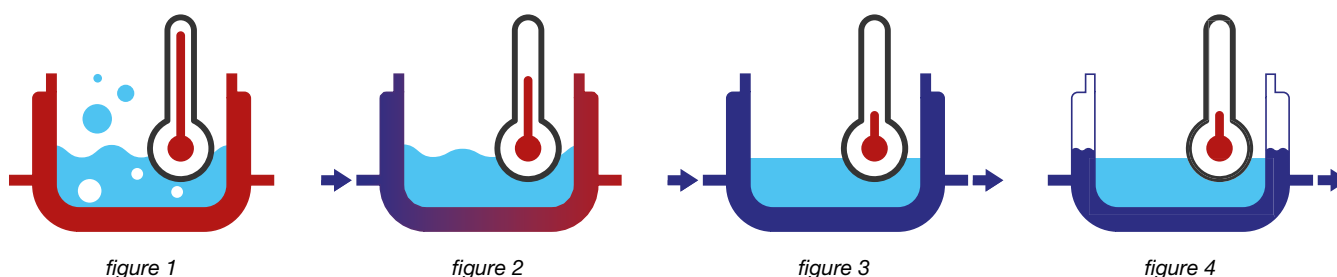
During the cooking session, the jacket is filled with pressurised steam (*fig. 1*).

When the cooling system is switched on, the steam and hot condensation residues are automatically discharged and the electrovalve makes the cold water flow into the jacket (*fig. 2*).

Three temperatures will be displayed on the panel: product temperature set point, product core temperature and cooling water temperature. The SCT2.01 system causes the cold water to circulate (*fig. 3*) until the required temperature is reached.

Once the cooling temperature set on the product has been reached, a solenoid valve automatically opens and causes the exceeding cold water to drain and restores the correct level for the next heating phase (*fig. 4*).

The product usually reaches a temperature which is 4 °C higher than that of the cooling water. This means that if the water entering the jacket has a temperature of 3 °C, the product will reach 7 °C.



What does the optional SCT2.01 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 the cooling process take?

It purely depends on the temperature of the water entering the system and on the type of product. This technology was developed for liquid foods like soups, but can also be applied to thicker foods like purees. In this case the cooling process will take longer. For example, it takes 60 minutes to cool a soup from 100 °C to 20 °C using water at a temperature of + 5 °C. To reach 10 °C it will take a further 30 minutes.

Times also depend on the room temperature.

Important information

No liquid other than water can be used in the cooling circuit.

Do not use glycol-based fluids.

The maximum pressure inside the jacket is 0.5 bar. Water entering the system must not exceed this value.

SCT2.01 can be ordered for all Baskett models, including the gas versions.

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

SCT2.01

Sistema di raffreddamento per pentole Baskett

It.

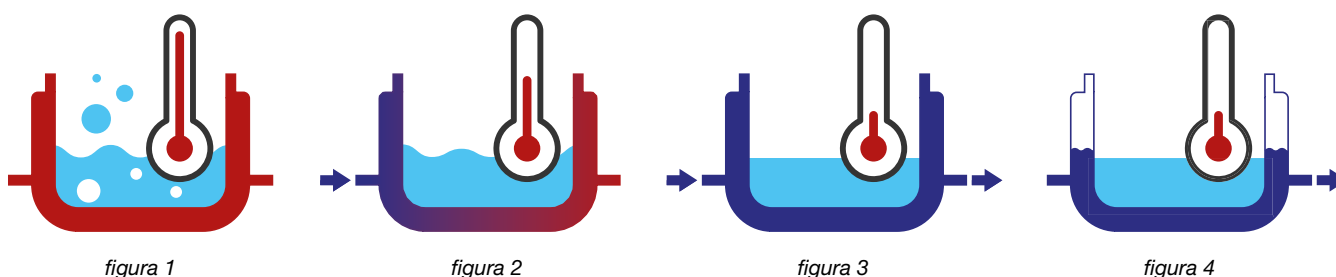
Come funziona?

Durante il ciclo di cottura, l'intercapedine del recipiente è saturata di vapore in pressione (fig. 1).

All'azionamento del raffreddamento, il vapore e 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 e temperatura acqua raffreddamento. Il sistema SCT2.01 farà circolare acqua fredda (fig. 3) fino al raggiungimento della temperatura desiderata (setpoint). Una volta raggiunta la temperatura di raffreddamento impostata al prodotto, automaticamente si apre un'elettrovalvola che fa fluire l'acqua fredda in eccesso e ripristina il corretto livello per la successiva fase di riscaldamento (fig. 4).

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 °C, il prodotto raggiungerà i 7° C.



Cosa significa acquistare l'optional SCT2.01?

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.

SCT2.01 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).



**Tilting
boiling pan**
Pentola
ribaltabile

EASYBASKETT



PMKIE150

En.

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.

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.

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.

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).



PMKIE300

Es.

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

Pt.

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.

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

Some applications

| boiling | tilting |
| *broth* | *fish* | *legumes* | *meat* | *rice* | *soups* |

Alcune applicazioni

| bollitura | ribaltamento |
| *brodi* | *pesce* | *legumi* | *carne* | *riso* | *zuppe* |

Direct gas heating | Versioni con riscaldamento diretto a gas

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> kW	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
PMKDG100	15.873,00	100	21.0	1445x1180x1090H	0.2 kW 1N+PE AC 230V 50/60 Hz
PMKDG150	16.329,00	150	21.0	1445x1180x1090H	
PMKDG200	18.748,00	230	34.5	1596x1310x1090H	
PMKDG300	21.165,00	330	48.0	1726x1380x1090H	

Indirect gas heating | Versioni con riscaldamento indiretto a gas

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> kW	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
PMKIG100	16.856,00	100	21.0	1445x1180x1090H	0.2 kW 1N+PE AC 230V 50/60 Hz
PMKIG150	17.483,00	150	21.0	1445x1180x1090H	
PMKIG200	20.533,00	220	34.5	1596x1310x1090H	
PMKIG300	22.772,00	325	48.0	1726x1380x1090H	
PMKIG500	30.412,00	496	48.0	1726x1460x1140H	

Indirect electric heating | Versioni con riscaldamento indiretto elettrico

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> kW	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
PMKIE100	15.367,00	100	16.0	1445x1180x1090H	3N+PE AC 400V 50/60 Hz
PMKIE150	16.176,00	150	18.0	1445x1180x1090H	
PMKIE200	18.479,00	220	32.0	1596x1310x1090H	
PMKIE300	21.991,00	325	36.0	1726x1380x1090H	
PMKIE500	29.243,00	496	36.0	1726x1460x1140H	

Indirect steam heating | Versioni con riscaldamento indiretto a vapore

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Load <i>Portata</i> kg/h	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
PMKIV100	14.247,00	100	40 - 50	1445x1180x1090H	0.2 kW 1N+PE AC 230V 50/60 Hz
PMKIV150	14.932,00	150	50 - 60	1445x1180x1090H	
PMKIV200	18.604,00	220	60 - 80	1596x1310x1090H	
PMKIV300	21.217,00	325	80 - 100	1726x1380x1090H	
PMKIV500	28.434,00	496	100 - 120	1726x1460x1140H	

Optional | Optional



cod. **PAF2000**

En. Two- inch chrome-plated brass drain valve

It. Rubinetto di scarico in ottone cromato da 2 pollici

Optional	Price	PMKD	PMKI	PMKD	PMKI	PMKD	PMKI	PMKD	PMKI	PMKI
<i>Optional</i>	<i>Prezzo</i>	G	G/E/V	G	G/E/V	G	G/E/V	G	G/E/V	G/E/V
	€	100	100	150	150	200	200	300	300	500
PAF2000	1.694,00	•	•	•	•	•	•	•	•	•



cod. **PAAR1013**

En. Automatic water charge of double-jacket for indirect gas heating versions

It. Carico automatico intercapedine per versioni con riscaldamento indiretto a gas

Optional	Price	PMKIG	PMKIG	PMKIG	PMKIG	PMKIG
<i>Optional</i>	<i>Prezzo</i>	100	150	200	300	500
	€					
PAAR1013	2.142,00	•	•	•	•	•



cod. **PAAR1015**

En. Automatic water charge of double-jacket for indirect electric heating versions

It. Carico automatico intercapedine per versioni con riscaldamento indiretto elettrico

Optional	Price	PMKIE	PMKIE	PMKIE	PMKIE	PMKIE
<i>Optional</i>	<i>Prezzo</i>	100	150	200	300	500
	€					
PAAR1015	1.787,00	–	–	•	•	•

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

Accessories | Accessori



cod. **PAC10600R | PAC10610R | PAC10710R | PAC10900R | PAC11000R**

En. Single section basket to drain pasta / rice. Holes diameter 3 mm

It. Cestello a un settore colapasta / colariso. Diametro fori 3 mm

Accessories Accessori	Price Prezzo €	PMKD G 100	PMKI G/E/V 100	PMKD G 150	PMKI G/E/V 150	PMKD G 200	PMKI G/E/V 200	PMKD G 300	PMKI G/E/V 300	PMKI G/E/V 500
PAC10600R	876,00	•	•	–	–	–	–	–	–	–
PAC10610R	969,00	–	–	•	•	–	–	–	–	–
PAC10710R	1.092,00	–	–	–	–	•	•	–	–	–
PAC10900R	1.140,00	–	–	–	–	–	–	•	•	–
PAC11000R	1.787,00	–	–	–	–	–	–	–	–	•



cod. **PAC20600R | PAC20610R | PAC20710R | PAC20900R | PAC21000R**

En. Double section basket to drain pasta / rice. Holes diameter 3 mm

It. Cestello a due settori colapasta / colariso. Diametro fori 3 mm

Accessories Accessori	Price Prezzo €	PMKD G 100	PMKI G/E/V 100	PMKD G 150	PMKI G/E/V 150	PMKD G 200	PMKI G/E/V 200	PMKD G 300	PMKI G/E/V 300	PMKI G/E/V 500
PAC20600R	1.063,00	•	•	–	–	–	–	–	–	–
PAC20610R	1.292,00	–	–	•	•	–	–	–	–	–
PAC20710R	1.709,00	–	–	–	–	•	•	–	–	–
PAC20900R	2.039,00	–	–	–	–	–	–	•	•	–
PAC21000R	2.588,00	–	–	–	–	–	–	–	–	•



cod. **PAC30600R | PAC30610R | PAC30710R | PAC30900R | PAC31000R**

En. Triple section basket to drain pasta / rice. Holes diameter 3 mm

It. Cestello a tre settori colapasta / colariso. Diametro fori 3 mm

Accessories Accessori	Price Prezzo €	PMKD G 100	PMKI G/E/V 100	PMKD G 150	PMKI G/E/V 150	PMKD G 200	PMKI G/E/V 200	PMKD G 300	PMKI G/E/V 300	PMKI G/E/V 500
PAC30600R	1.231,00	•	•	–	–	–	–	–	–	–
PAC30610R	1.554,00	–	–	•	•	–	–	–	–	–
PAC30710R	1.787,00	–	–	–	–	•	•	–	–	–
PAC30900R	2.157,00	–	–	–	–	–	–	•	•	–
PAC31000R	2.913,00	–	–	–	–	–	–	–	–	•

Accessories | Accessori



cod. **PACC0600 | PACC0710 | PACC0900**

En. Kouskoussier ideal for the preparation of couscous with traditional method

It. Kouskoussier ideale per la realizzazione del cous-cous con metodo tradizionale

Accessories Accessori	Price Prezzo €	PMKD G 100	PMKI G/E/V 100	PMKD G 150	PMKI G/E/V 150	PMKD G 200	PMKI G/E/V 200	PMKD G 300	PMKI G/E/V 300	PMKI G/E/V 500
PACC0600	1.063,00	•	•	•	•	–	–	–	–	–
PACC0710	1.292,00	–	–	–	–	•	•	–	–	–
PACC0900	1.585,00	–	–	–	–	–	–	•	•	•



cod. **PAG0600 | PAG0700 | PAG0900**

En. Strainer. Practical help to separate the product from the cooking liquids. It fits easily on the upper part of the pan and remains firmly attached to the machine for the complete drainage of liquids

It. Colino forato. Pratico aiuto per la separazione del prodotto dai liquidi di cottura. Si incastra facilmente sulla parte superiore della vasca e rimane saldamente agganciato alla macchina per il completo drenaggio dei liquidi

Accessories Accessori	Price Prezzo €	PMKD G 100	PMKI G/E/V 100	PMKD G 150	PMKI G/E/V 150	PMKD G 200	PMKI G/E/V 200	PMKD G 300	PMKI G/E/V 300	PMKI G/E/V 500
PAG0600	692,00	•	•	•	•	–	–	–	–	–
PAG0700	770,00	–	–	–	–	•	•	–	–	–
PAG0900	938,00	–	–	–	–	–	–	•	•	•

Accessories: can be ordered also separately | Accessorio: può essere richiesto a parte

Special voltages | Voltaggi speciali

Direct and indirect gas heating | Versioni con riscaldamento diretto e indiretto a gas

Voltages Voltaggi V	Frequency Frequenza Hz	PMK IG/DG 100	PMK IG/DG 150	PMK IG/DG 200	PMK IG/DG 300	PMK IG 500
220-240V 1N ~	50 / 60	STD	STD	STD	STD	STD
220-240V 2 ~	50 / 60	•	•	•	•	•
380-415V 2 ~	50 / 60	•	•	•	•	•
440V 2 ~	50 / 60	•	•	•	•	•
460-480V 2 ~	50 / 60	•	•	•	•	•
208V 1N ~	50 / 60	•	•	•	•	•
208V 2 ~	50 / 60	•	•	•	•	•
115-127V 1N ~	50 / 60	•	•	•	•	•

Indirect electric heating | Versioni con riscaldamento indiretto elettrico

Voltages Voltaggi V	Frequency Frequenza Hz	PMKIE 100	PMKIE 150	PMKIE 200	PMKIE 300	PMKIE 500
380-415V 3 ~	50 / 60	STD	STD	STD	STD	STD
220-240V 3 ~	50 / 60	691,00 €	691,00 €	1014,00 €	1014,00 €	1014,00 €
440V 3 ~	50 / 60	89,00 €	89,00 €	147,00 €	147,00 €	147,00 €
460-480V 3 ~	50 / 60	89,00 €	89,00 €	147,00 €	147,00 €	147,00 €
208V 3 ~	50 / 60	691,00 €	691,00 €	1014,00 €	1014,00 €	1014,00 €

Indirect steam heating | Versioni con riscaldamento indiretto a vapore

Voltages Voltaggi V	Frequency Frequenza Hz	PMKIV 100	PMKIV 150	PMKIV 200	PMKIV 300	PMKIV 300
220-240V 1N ~	50 / 60	STD	STD	STD	STD	STD
220-240V 2 ~	50 / 60	•	•	•	•	•
380-415V 2 ~	50 / 60	•	•	•	•	•
440V 2 ~	50 / 60	•	•	•	•	•
460-480V 2 ~	50 / 60	•	•	•	•	•
208V 1N ~	50 / 60	•	•	•	•	•
208V 2 ~	50 / 60	•	•	•	•	•

**Electronic
stationary
boiling pan**

Bollitore fisso
elettronico

FIXPAN



PFIE150A + PASC0000

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.



PFIG300

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

Some applications

| boiling | pasteurizing |

| *broth* | *pasta* | *rice* | *sauces* | *boiled meats* | *milk-based products* | *tea & coffe* | *boiled vegetables* | *pasteurization of jars* |

Alcune applicazioni

| bollitura | pastorizzazione |

| *brodi* | *pasta* | *riso* | *salse* | *bolliti* | *prodotti a base di latte* | *the & caffè* | *verdure bollite* | *pastorizzazione di vasetti* |

Direct gas heating | Versioni con riscaldamento diretto a gas

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> kW	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
PFDG100	11.331,00	100	21.0	1050x950x900H	0.2 kW 1N+PE AC 230V 50/60 Hz
PFDG150	11.518,00	150	21.0	1050x950x900H	
PFDG200	15.193,00	230	34.5	1205x1130x900H	
PFDG300	17.124,00	362	48.0	1340x1255x900H	
PFDG500	20.424,00	480	58.0	1340x1255x1050H	

Indirect gas heating | Versioni con riscaldamento indiretto a gas

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> kW	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
PFIG100	14.383,00	100	21.0	1050x950x900H	0.2 kW 1N+PE AC 230V 50/60 Hz
PFIG150	14.944,00	150	21.0	1050x950x900H	
PFIG200	18.681,00	220	34.5	1205x1130x900H	
PFIG300	21.047,00	342	48.0	1340x1255x900H	
PFIG500	26.340,00	480	48.0	1340x1255x1050H	

Indirect electric heating | Versioni con riscaldamento indiretto elettrico

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> kW	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
PFIE100	12.455,00	100	16.0	1050x850x900H	3N+PE AC 400V 50/60 Hz
PFIE150	13.011,00	150	18.0	1050x850x900H	
PFIE200	16.917,00	220	32.0	1205x1000x900H	
PFIE300	19.333,00	325	36.0	1340x1130x900H	
PFIE500	24.105,00	480	36.0	1340x1130x1050H	

Indirect steam heating | Versioni con riscaldamento indiretto a vapore

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Load <i>Portata</i> kg/h	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
PFIV100	11.518,00	100	40 - 50	1050x850x900H	0.2 kW 1N+PE AC 230V 50/60 Hz
PFIV150	12.080,00	150	50 - 60	1050x850x900H	
PFIV200	14.259,00	220	60 - 80	1205x1000x900H	
PFIV300	15.816,00	325	80 - 100	1340x1130x900H	
PFIV500	19.927,00	480	100 - 120	1340x1130x1050H	

Optional | Optional



cod. **PASC0000**

En. Core probe for temperature detection at the core of the product. Used to detect the temperature at the core of the product. Used for pasteurising jars

It. Sonda al cuore per la rilevazione della temperatura al cuore del prodotto. Adatta per la rilevazione della temperatura al cuore del prodotto. Usata per la pastorizzazione vasetti.

Optional <i>Optional</i>	Price <i>Prezzo</i> €	PF DG/IG/IE/IV 100	PF DG/IG/IE/IV 150	PF DG/IG/IE/IV 200	PF DG/IG/IE/IV 300	PF DG/IG/IE/IV 500
PASC0000	900,00	•	•	•	•	•

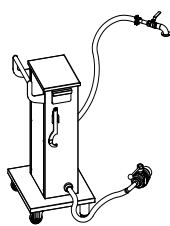


cod. **PF..100A | PF..150A | PF..200A | PF..300A | PF..500A**

En. Hermetic lid, useful for reducing boiling times and above all to compensate for the external pressure at high altitudes

It. Coperchio ermetico, utile per ridurre i tempi di ebollizione e soprattutto per compensare la pressione esterna in alta quota

Optional <i>Optional</i>	Price <i>Prezzo</i> €	PF DG/IG/IE/IV 100	PF DG/IG/IE/IV 150	PF DG/IG/IE/IV 200	PF DG/IG/IE/IV 300	PF DG/IG/IE/IV 500
PF..100A	1.833,00	•	–	–	–	–
PF..150A	1.833,00	–	•	–	–	–
PF..200A	2.096,00	–	–	•	–	–
PF..300A	2.454,00	–	–	–	•	–
PF..500A	2.454,00	–	–	–	–	•



cod. **PAPT0010**

En. Pasteurization kit

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

0.1 kW - 1N+PE AC 230V ~ 50 Hz

It. Kit di pastorizzazione

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

0.1 kW - 1N+PE AC 230V ~ 50 Hz

Optional <i>Optional</i>	Price <i>Prezzo</i> €	PF DG/IG/IE/IV 100	PF DG/IG/IE/IV 150	PF DG/IG/IE/IV 200	PF DG/IG/IE/IV 300	PF DG/IG/IE/IV 500
PAPT0010	5.416,00	•	•	•	•	•

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

STD standard | standard

• applicable | applicabile

– not applicable | non applicabile

Accessories | Accessori



cod. **PAC10600R | PAC10610R | PAC10710R | PAC10900R | PAC11000R**

En. Single section basket to drain pasta / rice. Holes diameter 3 mm

It. Cestello a un settore colapasta / colariso. Diametro fori 3 mm

Accessories Accessori	Price Prezzo €	Dimensions Dimensioni mm	PF	PF	PF	PF	PF
			DG/IG/IE/IV 100	DG/IG/IE/IV 150	DG/IG/IE/IV 200	DG/IG/IE/IV 300	DG/IG/IE/IV 500
PAC10600R	876,00	Ø560x345H	●	—	—	—	—
PAC10610R	969,00	Ø560x470H	—	●	—	—	—
PAC10710R	1.092,00	Ø710x450H	—	—	●	—	—
PAC10900R	1.140,00	Ø860x450H	—	—	—	●	—
PAC11000R	1.787,00	Ø860x680H	—	—	—	—	●



cod. **PAC20600R | PAC20610R | PAC20710R | PAC20900R | PAC21000R**

En. Double section basket to drain pasta / rice. Holes diameter 3 mm

It. Cestello a due settori colapasta / colariso. Diametro fori 3 mm

Accessories Accessori	Price Prezzo €	Dimensions Dimensioni mm	PF	PF	PF	PF	PF
			DG/IG/IE/IV 100	DG/IG/IE/IV 150	DG/IG/IE/IV 200	DG/IG/IE/IV 300	DG/IG/IE/IV 500
PAC20600R	1.063,00	Ø560x345H	●	—	—	—	—
PAC20610R	1.292,00	Ø560x470H	—	●	—	—	—
PAC20710R	1.709,00	Ø710x450H	—	—	●	—	—
PAC20900R	2.039,00	Ø860x450H	—	—	—	●	—
PAC21000R	2.588,00	Ø860x680H	—	—	—	—	●



cod. **PAC30600R | PAC30610R | PAC30710R | PAC30900R | PAC31000R**

En. Triple section basket to drain pasta / rice. Holes diameter 3 mm

It. Cestello a tre settori colapasta / colariso. Diametro fori 3 mm

Accessories Accessori	Price Prezzo €	Dimensions Dimensioni mm	PF	PF	PF	PF	PF
			DG/IG/IE/IV 100	DG/IG/IE/IV 150	DG/IG/IE/IV 200	DG/IG/IE/IV 300	DG/IG/IE/IV 500
PAC30600R	1.231,00	Ø560x345H	●	—	—	—	—
PAC30610R	1.554,00	Ø560x470H	—	●	—	—	—
PAC30710R	1.787,00	Ø710x450H	—	—	●	—	—
PAC30900R	2.157,00	Ø860x450H	—	—	—	●	—
PAC31000R	2.913,00	Ø860x680H	—	—	—	—	●

Accessories | Accessori



cod. **PACC0600** | **PACC0710** | **PACC0900**

En. Kouskoussier ideal for the preparation of couscous with traditional method

It. Kouskoussier ideale per la realizzazione del cous-cous con metodo tradizionale

Accessories <i>Accessori</i>	Price <i>Prezzo</i> €	PF DG/IG/IE/IV 100	PF DG/IG/IE/IV 150	PF DG/IG/IE/IV 200	PF DG/IG/IE/IV 300	PF DG/IG/IE/IV 500
PACC0600	1.063,00	•	•	–	–	–
PACC0710	1.292,00	–	–	•	–	–
PACC0900	1.585,00	–	–	–	•	•

Max number of jars | Numero massimo di vasetti

Jars <i>Vasetti</i>	PF DG/IG/IE/IV 100	PF DG/IG/IE/IV 150	PF DG/IG/IE/IV 200	PF DG/IG/IE/IV 300	PF DG/IG/IE/IV 500
Round jar CEE 212 ml <i>Vaso tondo CEE 212 ml</i>	170 / 180	250 / 260	350 / 360	480 / 490	620 / 630
Round jar CEE 314 ml <i>Vaso tondo CEE 314 ml</i>	120 / 130	180 / 190	240 / 250	410 / 420	550 / 560
ORTO jar 580 ml <i>Vaso ORTO 580 ml</i>	70 / 80	100 / 110	140 / 150	170 / 190	220 / 230

Accessories: can be ordered also separately | Accessorio: può essere richiesto a parte

Special voltages | Voltaggi speciali

Direct and indirect gas heating | Versioni con riscaldamento diretto e indiretto a gas

Voltages Voltaggi V	Frequency Frequenza Hz	PF DG/IG 100	PF DG/IG 150	PF DG/IG 200	PF DG/IG 300	PF DG/IG 500
220-240V 1N ~	50 or 60	STD	STD	STD	STD	STD
220-240V 2 ~	50 or 60	648,00 €	648,00 €	648,00 €	648,00 €	648,00 €
380-415V 2 ~	50 or 60	648,00 €	648,00 €	648,00 €	648,00 €	648,00 €
440V 2 ~	50 or 60	648,00 €	648,00 €	648,00 €	648,00 €	648,00 €
460-480V 2 ~	50 or 60	648,00 €	648,00 €	648,00 €	648,00 €	648,00 €
208V 1N ~	50 or 60	648,00 €	648,00 €	648,00 €	648,00 €	648,00 €
208V 2 ~	50 or 60	648,00 €	648,00 €	648,00 €	648,00 €	648,00 €
115-127V 1N ~	60	648,00 €	648,00 €	648,00 €	648,00 €	648,00 €

Indirect electric heating | Versioni con riscaldamento indiretto elettrico

Voltages Voltaggi V	Frequency Frequenza Hz	PFIE 100	PFIE 150	PFIE 200	PFIE 300	PFIE 500
380-415V 3N ~	50 / 60	STD	STD	STD	STD	STD
220-240V 3 ~	50 / 60	346,00 €	346,00 €	562,00 €	562,00 €	562,00 €
380-415V 3 ~	50 / 60	719,00 €	719,00 €	776,00 €	776,00 €	776,00 €
440V 3 ~	50 / 60	776,00 €	776,00 €	836,00 €	836,00 €	836,00 €
460-480V 3 ~	50 / 60	776,00 €	776,00 €	836,00 €	836,00 €	836,00 €
208V 3 ~	50 / 60	776,00 €	776,00 €	836,00 €	836,00 €	836,00 €

Indirect steam heating | Versioni con riscaldamento indiretto a vapore

Voltages Voltaggi V	Frequency Frequenza Hz	PFIV 100	PFIV 150	PFIV 200	PFIV 300	PFIV 500
220-240V 1N ~	50 / 60	STD	STD	STD	STD	STD
220-240V 2 ~	50 / 60	648,00 €	648,00 €	648,00 €	648,00 €	648,00 €
380-415V 2 ~	50 / 60	648,00 €	648,00 €	648,00 €	648,00 €	648,00 €
440V 2 ~	50 / 60	648,00 €	648,00 €	648,00 €	648,00 €	648,00 €
460-480V 2 ~	50 / 60	648,00 €	648,00 €	648,00 €	648,00 €	648,00 €
208V 1N ~	50 / 60	648,00 €	648,00 €	648,00 €	648,00 €	648,00 €
208V 2 ~	50 / 60	648,00 €	648,00 €	648,00 €	648,00 €	648,00 €



**Stationary
boiling pan**
Bollitore fisso

EASYPAN

Rectangular models Modelli rettangolari



PM7IG050

En.

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.

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

De.

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

Fr.

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.



PM8IG150 + PAAR1010

Es.

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.

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.

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.

TOTAL VOLUME / VOLUME TOTALE • 50 • 100 • 150

Some applications

| boiling | blanching |
| *broth* | *pasta* | *rice* | *soups* | *meat* | *fish* |

Alcune applicazioni

| bollire | scottare |
| *brodi* | *pasta* | *riso* | *zuppe* | *carne* | *pesce* |

Direct gas heating | Versioni con riscaldamento diretto a gas
Models without electric connection | Modelli senza collegamento elettrico

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> kW	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm
PM8DG100	5.367,00	100	21.0	800x900x900H
PM8DG150	5.561,00	150	21.0	800x900x900H
PM8DG200	6.283,00	198	32.0	800x900x950H

Indirect gas heating | Versioni con riscaldamento indiretto a gas
Models without electric connection | Modelli senza collegamento elettrico

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> kW	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm
PM7IG050	6.273,00	60	15.5	800x700x900H
PM8IG100	7.685,00	100	21.0	800x900x900H
PM8IG150	8.133,00	150	21.0	800x900x900H

Indirect electric | Versioni con riscaldamento indiretto elettrico

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> kW	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
PM7IE050	6.079,00	60	9.0	800x700x900H	3N+PE AC 400V 50/60 Hz
PM8IE100	7.566,00	100	16.0	800x900x900H	
PM8IE150	7.958,00	150	18.0	800x900x900H	

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 a vapore 0.5 bar
Models without electric connection | Modelli senza collegamento elettrico

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Load <i>Portata</i> kg/h	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm
PM8IV100	5.955,00	100	40 - 50	800x900x900H
PM8IV150	6.404,00	150	50 - 60	800x900x900H

Rectangular models Modelli rettangolari



PM11G300

En.

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.

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

De.

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

Fr.

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.

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.

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.

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.

TOTAL VOLUME / VOLUME TOTALE • 200 • 300 • 500

Some applications

| boiling | blanching |
| *broth* | *pasta* | *rice* | *soups* | *meat* | *fish* |

Alcune applicazioni

| bollire | scottare |
| *brodi* | *pasta* | *riso* | *zuppe* | *carne* | *pesce* |

Direct gas heating | Versioni con riscaldamento diretto a gas
Models without electric connection | Modelli senza collegamento elettrico

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> kW	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm
PM1DG200	10.188,00	230	34.5	1000x1150x900H
PM1DG300	11.917,00	362	48.0	1150x1300x900H
PM1DG500	14.737,00	496	58.0	1150x1300x1050H

Indirect gas heating | Versioni con riscaldamento indiretto a gas

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> kW	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
PM1IG200	12.626,00	220	34.5	1000x1150x900H	0.2 kW 1N+PE AC 230V 50/60 Hz
PM1IG300	14.649,00	342	48.0	1150x1300x900H	
PM1IG500	19.322,00	480	58.0	1150x1300x1050H	

Double jacket water level control system as standard | Sistema di controllo del livello acqua intercapedine incluso

Indirect electric heating | Versioni con riscaldamento indiretto elettrico

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> kW	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
PM1IE200	12.430,00	220	32.0	1000x1150x900H	3N+PE AC 400V 50/60 Hz
PM1IE300	14.397,00	325	36.0	1150x1300x900H	
PM1IE500	18.598,00	480	36.0	1150x1300x1050H	

Double jacket water level control system as standard | Sistema di controllo del livello acqua intercapedine incluso

Direct gas heating | Versioni con riscaldamento diretto a gas
Models without electric connection | Modelli senza collegamento elettrico

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Load <i>Portata</i> kg/h	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm
PM1IV200	9.354,00	220	60 - 80	1000x1150x900H
PM1IV300	10.764,00	325	80 - 100	1150x1300x900H
PM1IV500	14.478,00	480	100 - 120	1150x1300x1050H

Cylindrical models Modelli cilindrici



○
PMRIG500 + PAAR1010B

En.

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.

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

De.

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

Fr.

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.

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.

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.

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.

TOTAL VOLUME / VOLUME TOTALE • 200 • 300 • 500

Some applications

| boiling | blanching |
| *broth* | *pasta* | *rice* | *soups* | *meat* | *fish* |

Alcune applicazioni

| bollire | scottare |
| *brodi* | *pasta* | *riso* | *zuppe* | *carne* | *pesce* |

Direct gas heating | Versioni con riscaldamento diretto a gas
Models without electric connection | Modelli senza collegamento elettrico

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> kW	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm
PMRDG200	10.391,00	230	34.5	1175x1130x900H
PMRDG300	12.133,00	362	48.0	1305x1255x900H
PMRDG500	14.994,00	496	58.0	1305x1255x950H

Indirect gas heating | Versioni con riscaldamento indiretto a gas

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> kW	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
PMRIG200	13.004,00	220	34.5	1175x1130x900H	0.2 kW 1N+PE AC 230V 50/60 Hz
PMRIG300	15.418,00	342	48.0	1305x1255x900H	
PMRIG500	20.368,00	480	58.0	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

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> kW	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
PMRIE200	12.692,00	220	32.0	1175x1000x900H	3N+PE AC 400V 50/60 Hz
PMRIE300	14.870,00	325	36.0	1130x1130x900H	
PMRIE500	19.351,00	480	36.0	1130x1130x950H	

Double jacket water level control system as standard | Sistema di controllo del livello acqua intercapedine incluso

Direct gas heating | Versioni con riscaldamento diretto a gas
Models without electric connection | Modelli senza collegamento elettrico

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Load <i>Portata</i> kg/h	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm
PMRIV200	9.520,00	220	60 - 80	1175x1000x900H
PMRIV300	11.012,00	325	80 - 100	1130x1130x900H
PMRIV500	14.745,00	480	100 - 120	1130x1130x950H

Optional | Optional



cod. **PAF2012**

En. Butterfly valve, useful for the drainage of liquid or semi-liquid products, or for connection to automatic dosing systems DN50

It. Valvola di scarico a farfalla, utile per lo scarico di prodotti liquidi o semiliquidi, o per la connessione con sistemi di dosaggio automatici DN50

Accessories Accessori	Price Prezzo €	PM7 IG/IE 050	PM8 DG/IG IE/IV 100	PM8 DG/IG IE/IV 150	PM8 DG 200	PM1 DG/IG IE/IV 200	PM1 DG/IG IE/IV 300	PM1 DG/IG IE/IV 500	PMR DG/IG IE/IV 200	PMR DG/IG IE/IV 300	PMR DG/IG IE/IV 500
PAF2012	568,00	–	•	•	•	•	•	•	•	•	•



cod. **PM8..100A | PM8..150A | PM8DG200A | PM1..200A | PM1..300A | PM1..500A | PMR..200A | PMR..300A | PMR..500A**

En. Hermetic lid, useful for reducing boiling times and above all to compensate for the external pressure at high altitudes

It. Coperchio ermetico, utile per ridurre i tempi di ebollizione e soprattutto per compensare la pressione esterna in alta quota

Accessories Accessori	Price Prezzo €	PM7 IG/IE 050	PM8 DG/IG IE/IV 100	PM8 DG/IG IE/IV 150	PM8 DG 200	PM1 DG/IG IE/IV 200	PM1 DG/IG IE/IV 300	PM1 DG/IG IE/IV 500	PMR DG/IG IE/IV 200	PMR DG/IG IE/IV 300	PMR DG/IG IE/IV 500
PM8..100A	1.867,00	–	•	–	–	–	–	–	–	–	–
PM8..150A	1.1867,00	–	–	•	–	–	–	–	–	–	–
PM8DG200A	2.134,00	–	–	–	•	–	–	–	–	–	–
PM1..200A	2.135,00	–	–	–	–	•	–	–	–	–	–
PM1..300A	2.502,00	–	–	–	–	–	•	–	–	–	–
PM1..500A	2.502,00	–	–	–	–	–	–	•	–	–	–
PMR..200A	2.135,00	–	–	–	–	–	–	–	•	–	–
PMR..300A	2.502,00	–	–	–	–	–	–	–	–	•	–
PMR..500A	2.502,00	–	–	–	–	–	–	–	–	–	•

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

Optional | Optional

cod. **PAAR1010 | PAAR1010A | PAAR1010B****En.** Automatic water charge of double-jacket for indirect gas heating versions**It.** Carico automatico intercapedine per versioni con riscaldamento indiretto a gas

Optional <i>Optional</i>	Price <i>Prezzo</i> €	PM7 IG 050	PM8 IG 100	PM8 IG 150	PM1 IG 200	PM1 IG 300	PM1 IG 500	PMR IG 200	PMR IG 300	PMR IG 500
PAAR1010	2.002,00	•	•	•	–	–	–	–	–	–
PAAR1010A	2.002,00	–	–	–	•	•	•	–	–	–
PAAR1010B	2.003,00	–	–	–	–	–	–	•	•	•

cod. **PAAR1014A | PAAR1014B | PAAR1014C | PAAR1014E****En.** Automatic water charge of double-jacket for indirect electric heating versions**It.** Carico automatico intercapedine per versioni con riscaldamento indiretto elettrico

Optional <i>Optional</i>	Price <i>Prezzo</i> €	PM7 IE 050	PM8 IE 100	PM8 IE 150	PM1 IE 200	PM1 IE 300	PM1 IE 500	PMR IE 200	PMR IE 300	PMR IE 500
PAAR1014A	2.002,00	–	•	•	–	–	–	–	–	–
PAAR1014B	2.002,00	–	–	–	–	–	–	•	•	•
PAAR1014C	2.002,00	–	–	–	•	•	•	–	–	–
PAAR1014E	2.002,00	•	–	–	–	–	–	–	–	–

Accessories | Accessori



cod. **PAC10600R | PAC10610R | PAC10620R | PAC10710R | PAC10900R | PAC11000R**

En. Single section basket to drain pasta / rice. Holes diameter 3 mm

It. Cestello a un settore colapasta / colariso. Diametro fori 3 mm

Accessories Accessori	Price Prezzo €	Dimensions Dimensioni mm	PM7 IG/IE 050	PM8 DG/IG IE/IV 100	PM8 DG/IG IE/IV 150	PM8 DG 200	PM1 DG/IG IE/IV 200	PM1 DG/IG IE/IV 300	PM1 DG/IG IE/IV 500	PMR DG/IG IE/IV 200	PMR DG/IG IE/IV 300	PMR DG/IG IE/IV 500
PAC10600R	876,00	Ø560x345H	–	•	–	–	–	–	–	–	–	–
PAC10610R	969,00	Ø560x470H	–	–	•	–	–	–	–	–	–	–
PAC10620R	1.030,00	Ø560x630H	–	–	–	•	–	–	–	–	–	–
PAC10710R	1.092,00	Ø710x450H	–	–	–	–	•	–	–	•	–	–
PAC10900R	1.140,00	Ø860x450H	–	–	–	–	–	•	–	–	•	–
PAC11000R	1.787,00	Ø860x680H	–	–	–	–	–	–	•	–	–	•



cod. **PAC20600R | PAC20610R | PAC20620R | PAC20710R | PAC20900R | PAC21000R**

En. Double section basket to drain pasta / rice. Holes diameter 3 mm

It. Cestello a due settori colapasta / colariso. Diametro fori 3 mm

Accessories Accessori	Price Prezzo €	Dimensions Dimensioni mm	PM7 IG/IE 050	PM8 DG/IG IE/IV 100	PM8 DG/IG IE/IV 150	PM8 DG 200	PM1 DG/IG IE/IV 200	PM1 DG/IG IE/IV 300	PM1 DG/IG IE/IV 500	PMR DG/IG IE/IV 200	PMR DG/IG IE/IV 300	PMR DG/IG IE/IV 500
PAC20600R	1.063,00	Ø560x345H	–	•	–	–	–	–	–	–	–	–
PAC20610R	1.292,00	Ø560x470H	–	–	•	–	–	–	–	–	–	–
PAC20620R	1.585,00	Ø560x630H	–	–	–	•	–	–	–	–	–	–
PAC20710R	1.709,00	Ø710x450H	–	–	–	–	•	–	–	•	–	–
PAC20900R	2.039,00	Ø860x450H	–	–	–	–	–	•	–	–	•	–
PAC21000R	2.588,00	Ø860x680H	–	–	–	–	–	–	•	–	–	•



cod. **PAC30600R | PAC30610R | PAC30620R | PAC30710R | PAC30900R | PAC31000R**

En. Triple section basket to drain pasta / rice. Holes diameter 3 mm

It. Cestello a tre settori colapasta / colariso. Diametro fori 3 mm

Accessories Accessori	Price Prezzo €	Dimensions Dimensioni mm	PM7 IG/IE 050	PM8 DG/IG IE/IV 100	PM8 DG/IG IE/IV 150	PM8 DG 200	PM1 DG/IG IE/IV 200	PM1 DG/IG IE/IV 300	PM1 DG/IG IE/IV 500	PMR DG/IG IE/IV 200	PMR DG/IG IE/IV 300	PMR DG/IG IE/IV 500
PAC30600R	1.231,00	Ø560x345H	–	•	–	–	–	–	–	–	–	–
PAC30610R	1.554,00	Ø560x470H	–	–	•	–	–	–	–	–	–	–
PAC30620R	1.694,00	Ø560x630H	–	–	–	•	–	–	–	–	–	–
PAC30710R	1.787,00	Ø710x450H	–	–	–	–	•	–	–	•	–	–
PAC30900R	2.157,00	Ø860x450H	–	–	–	–	–	•	–	–	•	–
PAC31000R	2.913,00	Ø860x680H	–	–	–	–	–	–	•	–	–	•

Accessories: can be ordered also separately | Accessorio: può essere richiesto a parte

STD standard | standard

• applicable | applicabile

– not applicable | non applicabile

Accessories | Accessori



cod. **PACC0600** | **PACC0710** | **PACC0900**

En. Kouskoussier ideal for the preparation of couscous with traditional method

It. Kouskoussier ideale per la realizzazione del cous-cous con metodo tradizionale

Accessories Accessori	Price Prezzo €	Price Prezzo €	PM7 IG/IE 050	PM8 DG/IG 100	PM8 DG/IG 150	PM8 DG 200	PM1 DG/IG 200	PM1 DG/IG 300	PM1 DG/IG 500	PMR DG/IG 200	PMR DG/IG 300	PMR DG/IG 500
PACC0600	1.063,00	Ø650x300H	—	•	•	•	—	—	—	—	—	—
PACC0710	1.292,00	Ø800x300H	—	—	—	—	•	—	—	•	—	—
PACC0900	1.585,00	Ø950x300H	—	—	—	—	—	•	•	—	•	•



cod. **PAL0050** | **PAL0100** | **PAL0150** | **PAL0200** | **PAL0201** | **PAL0300** | **PAL0301** | **PAL0500**

En. Level indicator to measure litres loaded in the tank

It. Asta di livello per misurare litri caricati in vasca

Accessories Accessori	Price Prezzo €	PM7 IG/IE 050	PM8 DG/IG 100	PM8 DG/IG 150	PM8 DG 200	PM1 DG/IG 200	PM1 DG/IG 200	PM1 DG/IG 300	PM1 DG/IG 300	PM1 DG/IG 500	PM1 DG/IG 500
PAL0050	159,00	•	—	—	—	—	—	—	—	—	—
PAL0100	159,00	—	•	—	—	—	—	—	—	—	—
PAL0150	159,00	—	—	•	—	—	—	—	—	—	—
PAL0200	159,00	—	—	—	—	•	•	—	—	—	—
PAL0201	159,00	—	—	—	•	—	—	—	—	—	—
PAL0300	159,00	—	—	—	—	—	—	•	—	—	—
PAL0301	159,00	—	—	—	—	—	—	—	•	—	—
PAL0500	159,00	—	—	—	—	—	—	—	—	•	•

Accessories: can be ordered also separately | Accessorio: può essere richiesto a parte

STD standard | standard

• applicable | applicabile

— not applicable | non applicabile

Special voltages | Voltaggi speciali

Rectangular models | Modelli rettangolari

Indirect gas heating | Versioni con riscaldamento indiretto a gas

Voltages Voltaggi V	Frequency Frequenza Hz	PM1IG 200	PM1IG 300	PM1IG 500
220-240V 1N ~	50 / 60	STD	STD	STD
220-240V 2 ~	50 / 60	•	•	•
380-415V 2 ~	50 / 60	585,00 €	585,00 €	585,00 €
440V 2 ~	50 / 60	585,00 €	585,00 €	585,00 €
460-480V 2 ~	50 / 60	585,00 €	585,00 €	585,00 €
208V 1N ~	50 / 60	585,00 €	585,00 €	585,00 €
208V 2 ~	50 / 60	585,00 €	585,00 €	585,00 €
115-127V 1N ~	60	585,00 €	585,00 €	585,00 €

Rectangular models | Modelli rettangolari

Indirect electric heating | Versioni con riscaldamento indiretto elettrico

Voltages Voltaggi V	Frequency Frequenza Hz	PM7IE 050	PM8IE 100	PM8IE 150	PM1IE 200	PM1IE 300	PM1IE 500
380-415V 3N ~	50 / 60	STD	STD	STD	STD	STD	STD
220-240V 3 ~	50 / 60	103,00 €	411,00 €	411,00 €	542,00 €	542,00 €	542,00 €
380-415V 3 ~	50 / 60	–	381,00 €	381,00 €	470,00 €	470,00 €	470,00 €
440V 3 ~	50 / 60	321,00 €	440,00 €	440,00 €	585,00 €	585,00 €	585,00 €
460-480V 3 ~	50 / 60	321,00 €	440,00 €	440,00 €	585,00 €	585,00 €	585,00 €
208V 3 ~	50 / 60	293,00 €	704,00 €	704,00 €	822,00 €	822,00 €	822,00 €

Special voltages | Voltaggi speciali

Cylindrical models | Modelli cilindrici

Indirect gas heating | Versioni con riscaldamento indiretto a gas

Voltages Voltaggi V	Frequency Frequenza Hz	PMRIG 200	PMRIG 300	PMRIG 500
220-240V 1N ~	50 / 60	STD	STD	STD
220-240V 2 ~	50 / 60	•	•	•
380-415V 2 ~	50 / 60	585,00 €	585,00 €	585,00 €
440V 2 ~	50 / 60	585,00 €	585,00 €	585,00 €
460-480V 2 ~	50 / 60	585,00 €	585,00 €	585,00 €
208V 1N ~	50 / 60	585,00 €	585,00 €	585,00 €
208V 2 ~	50 / 60	585,00 €	585,00 €	585,00 €
115-127V 1N ~	60	585,00 €	585,00 €	585,00 €

Cylindrical models | Modelli cilindrici

Indirect electric heating | Versioni con riscaldamento indiretto elettrico

Voltages Voltaggi V	Frequency Frequenza Hz	PMRIE 200	PMRIE 300	PMRIE 500
380-415V 3N ~	50 / 60	STD	STD	STD
220-240V 3 ~	50 / 60	542,00 €	542,00 €	542,00 €
380-415V 3 ~	50 / 60	470,00 €	470,00 €	470,00 €
440V 3 ~	50 / 60	585,00 €	585,00 €	585,00 €
460-480V 3 ~	50 / 60	585,00 €	585,00 €	585,00 €
208V 3 ~	50 / 60	822,00 €	822,00 €	822,00 €

Gastronorm versions Versioni Gastronorm



PM9IG270GN

- En.** 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.** Costruzione in acciaio inossidabile, rubinetto miscelatore carico acqua in vasca. Temperatura max 105 °C. Versioni indirette con pressione intercapedine 0,5 bar.
- De.** Konstruktion aus Edelstahl. Wasserbefüllung des Tiegels durch Mischbatterie (warm/kalt). Max. Betriebstemperatur 105 °C. Indirekt beheizte Versionen: Druck im Zwischenmantel 0,5 bar.
- Fr.** 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.** 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.** 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.** 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.

TOTAL VOLUME / VOLUME TOTALE • 170 • 270 • 370

Some applications

| boiling | blanching |
| *broth* | *pasta* | *rice* | *soups* | *meat* | *fish* |

Alcune applicazioni

| bollitura | scottare |
| *brodi* | *pasta* | *riso* | *zuppe* | *carne* | *pesce* |

Indirect gas heating | Versioni con riscaldamento diretto a gas

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> kW	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
PM9IG170GN	15.630,00	170	30.0	1000x900x900H	0,2 kW 1N+PE AC 230V 50/60 Hz
PM9IG270GN	17.820,00	270	44.0	1400x900x900H	
PM9IG370GN	22.135,00	370	49.0	1800x900x900H	

Double jacket water level control system as standard | Sistema di controllo del livello acqua intercapedine incluso

Indirect electronic heating | Versioni con riscaldamento indiretto elettrico

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> kW	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
PM9IE170GN	16.194,00	170	24.0	1000x900x900H	3N+PE AC 400V 50/60 Hz
PM9IE270GN	18.632,00	270	32.0	1400x900x900H	
PM9IE370GN	21.696,00	370	36.0	1800x900x900H	

Double jacket water level control system as standard | Sistema di controllo del livello acqua intercapedine incluso

Gastronorm capacity Capacità di Gastronorm

Capacity <i>Capacità</i>	PM9 IG/IE 170	PM9 IG/IE 270	PM9 IG/IE 370
GN1/1 h 440 mm ¹	2	3	4

1 PACN0010 accessory | accessorio PACN0010

Optional | Optional



cod. **PAAR1012**

En. Automatic water charge of double-jacket for direct/indirect gas heating versions

It. Carico automatico intercapedine per versioni con riscaldamento diretto/indiretto a gas

Optional <i>Optional</i>	Price <i>Prezzo</i> €	PM9IG 170	PM9IG 270	PM9IG 370
PAAR1012	2.002,00	•	•	•



cod. **PAAR1016**

En. Automatic water charge of double-jacket for indirect electric heating versions

It. Carico automatico intercapedine per versioni con riscaldamento indiretto elettrico

Optional <i>Optional</i>	Price <i>Prezzo</i> €	PM9IE 170	PM9IE 270	PM9IE 370
PAAR1016	2.002,00	•	•	•

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

Special voltages | Voltaggi speciali

Indirect gas heating | Versioni con riscaldamento indiretto a gas

Voltages Voltaggi V	Frequency Frequenza Hz	PM9IG 170	PM9IG 270	PM9IG 370
220-240V 1N ~	50 / 60	STD	STD	STD
220-240V 2 ~	50 / 60	•	•	•
380-415V 2 ~	50 / 60	585,00 €	585,00 €	585,00 €
440V 2 ~	50 / 60	585,00 €	585,00 €	585,00 €
460-480V 2 ~	50 / 60	585,00 €	585,00 €	585,00 €
208V 1N ~	50 / 60	585,00 €	585,00 €	585,00 €
208V 2 ~	50 / 60	585,00 €	585,00 €	585,00 €

Indirect electric heating | Versioni con riscaldamento indiretto elettrico

Voltages Voltaggi V	Frequency Frequenza Hz	PM9IE 170	PM9IE 270	PM9IE 370
380-415V 3N ~	50 / 60	STD	STD	STD
220-240V 3 ~	50 / 60	542,00 €	542,00 €	542,00 €
380-415V 3 ~	50 / 60	470,00 €	470,00 €	470,00 €
440V 3 ~	50 / 60	585,00 €	585,00 €	585,00 €
460-480V 3 ~	50 / 60	585,00 €	585,00 €	585,00 €
208V 3 ~	50 / 60	822,00 €	822,00 €	822,00 €

Automatic tilting basket cooker

Bollitore con
cesto ribaltabile
automaticamente

MULTICOOKER



CPMDG2-12 + CADE0020

- 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.**
Cuiseurs 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

Some applications

| boiling | tilting |
| *pasta* | *rice* | *vegetables* | *meat* | *fish* | *legumes* | *broth* |

Alcune applicazioni

| bollitura | ribaltamento |
| *pasta* | *riso* | *verdure* | *carne* | *pesce* | *legumi* | *brodi* |

Direct gas heating | Versioni con riscaldamento diretto a gas

Model Modello	Price Prezzo €	Capacity Capacità Lt	Power Potenza kW	Dimensions Dimensioni mm	Basket Cesti n.	Tanks Vasche n.	Pasta load Carico pasta kg	Standard voltage Vtaggio standard
CPMDG1-12	24.217,00	135	25.0	800x900x900H	1	1	12 - 15	0.4 kW 1N+PE AC 230V 50 Hz
CPMDG1-18	29.339,00	188	36.0	1000x900x900H	1	1	18 - 23	
CPMDG1-24	34.992,00	242	45.0	1200x900x900H	1	1	24 - 30	
CPMDG2-12	47.664,00	135 + 135	25.0 + 25.0	1600x900x900H	2	2	(12 - 15) x 2	0.8 kW 1N+PE AC 230V 50 Hz
CPMDG2-18	56.418,00	188 + 188	36.0 + 36.0	2000x900x900H	2	2	(18 - 23) x 2	
CPMDG2-24	66.708,00	242 + 242	45.0 + 45.0	2400x900x900H	2	2	(24 - 30) x 2	

Basket holes diameter 2 mm | Diametro fori cesti 2 mm

Direct electric heating | Versioni con riscaldamento diretto elettrico

Model Modello	Price Prezzo €	Capacity Capacità Lt	Power Potenza kW	Dimensions Dimensioni mm	Basket Cesti n.	Tanks Vasche n.	Pasta load Carico pasta kg	Standard voltage Vtaggio standard
CPMDE1-12	22.555,00	135	17.0	800x900x900H	1	1	12 - 15	3N+PE AC 400V 50/60 Hz
CPMDE1-18	28.134,00	188	25.5	1000x900x900H	1	1	18 - 23	
CPMDE1-24	33.417,00	242	31.0	1200x900x900H	1	1	24 - 30	
CPMDE2-12	44.162,00	135 + 135	17.0 + 17.0	1600x900x900H	2	2	(12 - 15) x 2	3N+PE AC 400V 50/60 Hz
CPMDE2-18	54.728,00	188 + 188	25.5 + 25.5	2000x900x900H	2	2	(18 - 23) x 2	
CPMDE2-24	64.700,00	242 + 242	31.0 + 31.0	2400x900x900H	2	2	(24 - 30) x 2	

Basket holes diameter 2 mm | Diametro fori cesti 2 mm

Indirect steam heating 0.5 bar | Versioni con riscaldamento indiretto a vapore 0.5 bar

Model Modello	Price Prezzo €	Capacity Capacità Lt	Load Portata kg/h	Dimensions Dimensioni mm	Basket Cesti n.	Tanks Vasche n.	Pasta load Carico pasta kg	Standard voltage Vtaggio standard
CPMIV1-12	23.351,00	135	44 - 54	800x900x900H	1	1	12 - 15	0.4 kW 1N+PE AC 230V 50/60 Hz
CPMIV1-18	27.446,00	188	56 - 72	1000x900x900H	1	1	18 - 23	
CPMIV1-24	32.590,00	242	68 - 88	1200x900x900H	1	1	24 - 30	
CPMIV2-12	46.300,00	135 + 135	(44 - 54) x 2	1600x900x900H	2	2	(12 - 15) x 2	0.8 kW 1N+PE AC 230V 50/60 Hz
CPMIV2-18	53.027,00	188 + 188	(56 - 72) x 2	2000x900x900H	2	2	(18 - 23) x 2	
CPMIV2-24	62.744,00	242 + 242	(68 - 88) x 2	2400x900x900H	2	2	(24 - 30) x 2	

Basket holes diameter 2 mm | Diametro fori cesti 2 mm

Optional | Optional



cod. **PAF2012**

En. Butterfly valve, useful for the drainage of liquid or semi-liquid products, or for connection to automatic dosing systems DN50

It. Valvola di scarico a farfalla, utile per lo scarico di prodotti liquidi o semiliquidi, o per la connessione con sistemi di dosaggio automatici DN50

Optional Optional	Price Prezzo €	CPM DG/DE/IV 1-12	CPM DG/DE/IV 1-18	CPM DG/DE/IV 1-24	CPM DG/DE/IV 2-12	CPM DG/DE/IV 2-18	CPM DG/DE/IV 2-24
PAF2012	568,00	•	•	•	•	•	•



cod. **CADE0020**

En. Shower head for machine cleaning for direct gas heating versions

It. Doccetta per la pulizia della macchina per versioni con riscaldamento diretto a gas

Optional Optional	Price Prezzo €	CPMDG 1-12	CPMDG 1-18	CPMDG 1-24	CPMDG 2-12	CPMDG 2-18	CPMDG 2-24
CADE0020	1.345,00	•	•	•	•	•	•



cod. **CADE0022**

En. Shower head for machine cleaning for direct electric heating versions

It. Doccetta per la pulizia della macchina per versioni con riscaldamento diretto elettrico

Optional Optional	Price Prezzo €	CPMDE 1-12	CPMDE 1-18	CPMDE 1-24	CPMDE 2-12	CPMDE 2-18	CPMDE 2-24
CADE0022	1.345,00	•	•	•	•	•	•



cod. **CADE0024**

En. Shower head for machine cleaning for indirect steam heating versions

It. Doccetta per la pulizia della macchina per versioni con riscaldamento indiretto a vapore

Optional Optional	Price Prezzo €	CPMIV 1-12	CPMIV 1-18	CPMIV 1-24	CPMIV 2-12	CPMIV 2-18	CPMIV 2-24
CADE0024	1.345,00	•	•	•	•	•	•

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

STD standard | standard

• applicable | applicabile

— not applicable | non applicabile

Accessories | Accessori



cod. **BACC0010** | **BACC1010**

En. Insulated trolley

It. Carrello coibentato

2 x GN1/1 - 900x640x800H | 3 x GN1/1 - 1255x640x800H

Accessories Accessori	Price Prezzo €	CPM DG/DE/IV 1-12	CPM DG/DE/IV 1-18	CPM DG/DE/IV 1-24	CPM DG/DE/IV 2-12	CPM DG/DE/IV 2-18	CPM DG/DE/IV 2-24
BACC0010	2.889,00	•	•	•	•	•	•
BACC1010	3.431,00	•	•	•	•	•	•



cod. **BACR0010** | **BACR1010**

En. Bain-marie heated trolley

It. Carrello riscaldato bagnomaria

2 x GN1/1 - 900x640x800H | 3 x GN1/1 - 1255x640x800H

1.5 kW - 1N + PE AC 230V ~ 50/60Hz | 2.25 kW - 1N + PE AC 230V ~ 50/60Hz

Accessories Accessori	Price Prezzo €	CPM DG/DE/IV 1-12	CPM DG/DE/IV 1-18	CPM DG/DE/IV 1-24	CPM DG/DE/IV 2-12	CPM DG/DE/IV 2-18	CPM DG/DE/IV 2-24
BACR0010	3.594,00	•	•	•	•	•	•
BACR1010	4.262,00	•	•	•	•	•	•



cod. **BACP0010** | **BACP1010**

En. Basket holder trolley

It. Carrello portabacinelle

2 x GN1/1 - 830x643x800H | 3 x GN1/1 - 1145x643x800H

Accessories Accessori	Price Prezzo €	CPM DG/DE/IV 1-12	CPM DG/DE/IV 1-18	CPM DG/DE/IV 1-24	CPM DG/DE/IV 2-12	CPM DG/DE/IV 2-18	CPM DG/DE/IV 2-24
BACP0010	1.393,00	•	•	•	•	•	•
BACP1010	1.707,00	•	•	•	•	•	•



cod. **BACT0010**

En. Manual tilting trolley

It. Carrello ribaltabile manualmente

800x930x775H

Accessories Accessori	Price Prezzo €	CPM DG/DE/IV 1-12	CPM DG/DE/IV 1-18	CPM DG/DE/IV 1-24	CPM DG/DE/IV 2-12	CPM DG/DE/IV 2-18	CPM DG/DE/IV 2-24
BACT0010	3.066,00	•	•	•	•	•	•

Special voltages | Voltaggi speciali

Direct gas heating | Versioni con riscaldamento diretto a gas

Voltages Voltaggi V	Frequency Frequenza Hz	CPMDG 1-12	CPMDG 1-18	CPMDG 1-24	CPMDG 2-12	CPMDG 2-18	CPMDG 2-24
220-240V 1N ~	50 or 60	STD	STD	STD	STD	STD	STD
220-240V 2 ~	50 or 60	591,00 €	591,00 €	591,00 €	793,00 €	793,00 €	793,00 €
380-415V 2 ~	50 or 60	591,00 €	591,00 €	591,00 €	793,00 €	793,00 €	793,00 €
440V 2 ~	50 or 60	591,00 €	591,00 €	591,00 €	793,00 €	793,00 €	793,00 €
460-480V 2 ~	50 or 60	591,00 €	591,00 €	591,00 €	793,00 €	793,00 €	793,00 €
208V 1N ~	50 or 60	591,00 €	591,00 €	591,00 €	793,00 €	793,00 €	793,00 €
208V 2 ~	50 or 60	591,00 €	591,00 €	591,00 €	793,00 €	793,00 €	793,00 €

Direct electric heating | Versioni con riscaldamento diretto elettrico

Voltages Voltaggi V	Frequency Frequenza Hz	CPMDE 1-12	CPMDE 1-18	CPMDE 1-24	CPMDE 2-12	CPMDE 2-18	CPMDE 2-24
380-415V 3N ~	50 / 60	STD	STD	STD	STD	STD	STD
220-240V 3 ~	50 / 60	244,00 €	979,00 €	979,00 €	489,00 €	1.959,00 €	1.959,00 €

Indirect steam heating 0.5 bar | Versioni con riscaldamento indiretto a vapore 0.5 bar

Voltages Voltaggi V	Frequency Frequenza Hz	CPMIV 1-12	CPMIV 1-18	CPMIV 1-24	CPMIV 2-12	CPMIV 2-18	CPMIV 2-24
220-240V 1N ~	50 / 60	STD	STD	STD	STD	STD	STD
220-240V 2 ~	50 / 60	•	•	•	•	•	•
380-415V 2 ~	50 / 60	591,00 €	591,00 €	591,00 €	793,00 €	793,00 €	793,00 €
440V 2 ~	50 / 60	591,00 €	591,00 €	591,00 €	793,00 €	793,00 €	793,00 €
460-480V 2 ~	50 / 60	591,00 €	591,00 €	591,00 €	793,00 €	793,00 €	793,00 €
208V 1N ~	50 / 60	591,00 €	591,00 €	591,00 €	793,00 €	793,00 €	793,00 €
208V 2 ~	50 / 60	591,00 €	591,00 €	591,00 €	793,00 €	793,00 €	793,00 €

Cook & Chill process line

Linee di
processo
e sistemi
Cook & Chill

COOK & CHILL



LPCE1-24

En.

Automated cooker for cooking and cooling of pasta. Made of three units: automated cooker (different capacities and heating systems available), cooling system (on wheels) and insulated trolley. Modern technology for cooking and cooling in continuous cycles.

It.

Linea automatica di cottura e raffreddamento pasta. Composta da 3 elementi: cuocitore automatico di varie capacità e tipologie di riscaldamento, sistema di raffreddamento mobile (su ruote) e carrello coibentato di movimentazione. Tecnologia moderna per cottura e raffreddamento in cicli continui.

De.

Automatiklinie zum Kochen und Kühlen von Nudeln. Bestehend aus 3 Elementen: automatischer Kocher mit verschiedenen Heizleistungen und -typen, mobiles Kühlsystem (auf Rollen) und isolierter Wagen für den Transport. Moderne Technologie zum Kochen und Kühlen in ständigen Zyklen.

Fr.

Ligne automatique de cuisson et de refroidissement des pâtes. Composé de 3 éléments: cuiseur automatique de différentes puissances et types de chauffage, système de refroidissement mobile (sur roues) et chariot de manutention isotherme. Technologie moderne pour la cuisson et refroidissement en cycles continus.

Es.

Línea automática de cocción y enfriamiento pasta. Compuesta por 3 elementos: cocedor automático de diferentes capacidades y tipologías de calentamiento, sistema de enfriamiento móvil (con ruedas) y carrito aislado de manejo. Tecnología moderna para cocción y enfriamiento en ciclos continuos.

Pt.

Linha automática de cozedura e arrefecimento de massas. Composto por 3 elementos: cozedora automática de várias capacidades e tipos de aquecimento, sistema de refrigeração móvel (sobre rodas) e carrinho de manuseio isolado. Tecnologia moderna para cozer e arrefecer em ciclos contínuos.

Ru.

Автоматическая линия для варки и охлаждения пасты. Составит из 3 элементов: автоматическая варочная установка различной производительности и видов нагрева + передвижная система охлаждения (на колесах) + теплоизолированная тележка для перемещения готового продукта. Современная технология приготовления и охлаждения непрерывными циклами.

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

Some applications

| boiling | tilting |
| *pasta* | *rice* |

Alcune applicazioni

| bollitura | ribaltamento |
| *pasta* | *riso* |

Direct gas heating | Versioni con riscaldamento diretto a gas

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> kW	Basket <i>Cesti</i> n.	Tanks <i>Vasche</i> n.	Pasta load <i>Carico pasta</i> kg	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
LPCG1-18	59.230,00	188	36.0	1	1	18 - 23	1N+PE AC 220-240V 50 HZ
LPCG1-24	67.626,00	242	45.0	1	1	24 - 30	
LPCG2-18	112.502,00	188 + 188	36.0 + 36.0	2	2	(18 - 23) x 2	1N+PE AC 220-240V 50 HZ
LPCG2-24	131.104,00	242 + 242	45.0 + 45.0	2	2	(24 - 30) x 2	

Basket holes diameter 2 mm | Diametro fori cesti 2 mm

Direct electric heating | Versioni con riscaldamento diretto elettrico

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Power <i>Potenza</i> kW	Basket <i>Cesti</i> n.	Tanks <i>Vasche</i> n.	Pasta load <i>Carico pasta</i> kg	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
LPCE1-18	57.535,00	188	25.5	1	1	18 - 23	3N+PE AC 380-415V 50 HZ
LPCE1-24	63.542,00	242	31.0	1	1	24 - 30	
LPCE2-18	111.215,00	188 + 188	25.5 + 25.5	2	2	(18 - 23) x 2	3N+PE AC 380-415V 50 HZ
LPCE2-24	126.271,00	242 + 242	31.0 + 31.0	2	2	(24 - 30) x 2	

Basket holes diameter 2 mm | Diametro fori cesti 2 mm

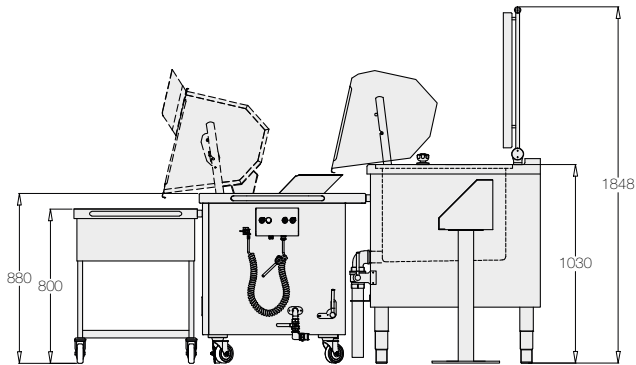
Indirect steam heating 0.5 bar | Versioni con riscaldamento indiretto a vapore 0.5 bar

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Load <i>Portata</i> kg/h	Basket <i>Cesti</i> n.	Tanks <i>Vasche</i> n.	Pasta load <i>Carico pasta</i> kg	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
LPCV1-18	56.480,00	188	56 - 72	1	1	18 - 23	1N+PE AC 220-240V 50 HZ
LPCV1-24	64.632,00	242	68 - 88	1	1	24 - 30	
LPCV2-18	109.468,00	188 + 188	(56 - 72) x 2	2	2	(18 - 23) x 2	1N+PE AC 220-240V 50 HZ
LPCV2-24	124.026,00	242 + 242	(68 - 88) x 2	2	2	(24 - 30) x 2	

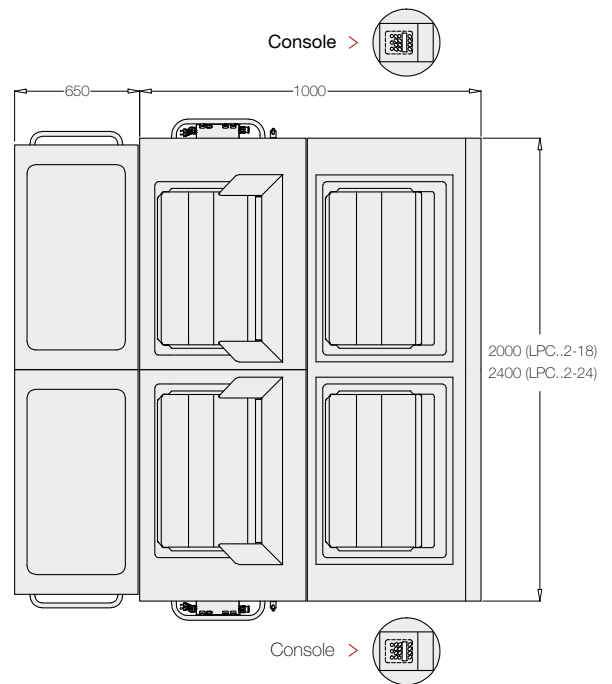
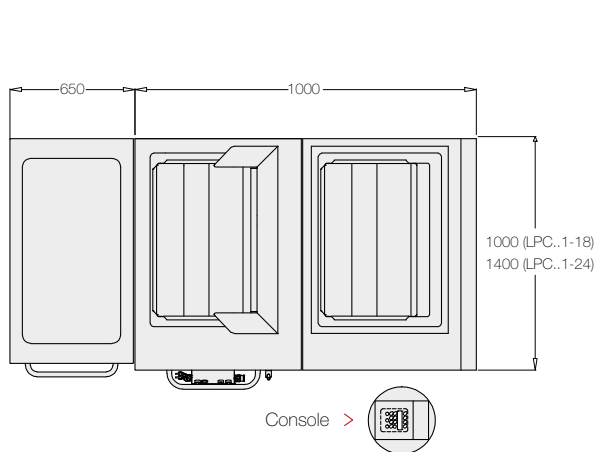
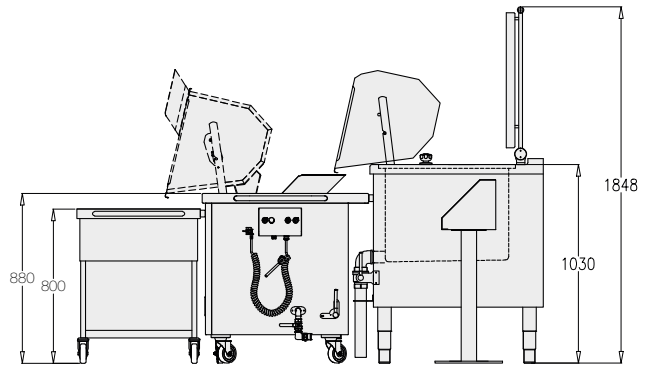
Holes diameter 2 mm | Diametro fori 2 mm

Configurations | Configurazioni

Single tank line | Linea vasca sigola



Double tank line | Linea vasca doppia



Dimensions | Dimensioni

Model <i>Modello</i>	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm
LPCG1-18 LPCE1-18 LPCV1-18	2418x1000x1050H
LPCG1-24 LPCE1-24 LPCV1-24	2418x1000x1050H
LPCG2-18 LPCE2-18 LPCV2-18	2418x2000x1050H
LPCG2-24 LPCE2-24 LPCV2-24	2418x2000x1050H

minimum occupied space | minimo spazio occupato

Optional | Optional



cod. **CADE0030** | **CADE0032** | **CADE0034**

En. Right side shower head for machine cleaning

It. Doccetta destra per la pulizia della macchina

Optional <i>Optional</i>	Price <i>Prezzo</i> €	LPCG 1-18 1-24	LPCE 1-18 1-24	LPCV 1-18 1-24	LPCG 2-18 2-24	LPCE 2-18 2-24	LPCV 2-18 2-24
CADE0030	1.345,00	•	–	–	•	–	–
CADE0032	1.345,00	–	•	–	–	•	–
CADE0034	1.345,00	–	–	•	–	–	•

STD standard | standard

• applicable | applicabile

– not applicable | non applicabile

Special voltages | Voltaggi speciali

Direct gas heating | Versioni con riscaldamento diretto a gas

Voltages <i>Voltaggi</i> V	Frequency <i>Frequenza</i> Hz	LPCG 1-18	LPCG 1-24	LPCG 2-18	LPCG 2-24
220-240V 1N ~	50	STD	STD	STD	STD
220-240V 1N ~	60	952,00 €	952,00 €	1.904,00 €	1.904,00 €
220-240V 2 ~	50	591,00 €	591,00 €	793,00 €	793,00 €
220-240V 2 ~	60	1.543,00 €	1.543,00 €	2.697,00 €	2.697,00 €

Direct electric heating | Versioni con riscaldamento diretto elettrico

Voltages <i>Voltaggi</i> V	Frequency <i>Frequenza</i> Hz	LPCE 1-18	LPCE 1-24	LPCE 2-18	LPCE 2-24
380-415V 3N ~	50	STD	STD	STD	STD
380-415V 3N ~	60	952,00 €	952,00 €	1.904,00 €	1.904,00 €
220-240V 3 ~	50	979,00 €	979,00 €	1.959,00 €	1.959,00 €
220-240V 3 ~	60	1.931,00 €	1.931,00 €	3.863,00 €	3.863,00 €

Indirect steam heating 0.5 bar | Versioni con riscaldamento indiretto a vapore 0.5 bar

Voltages <i>Voltaggi</i> V	Frequency <i>Frequenza</i> Hz	LPCV 1-18	LPCV 1-24	LPCV 2-18	LPC V 2-24
220-240V 1N ~	50	STD	STD	STD	STD
220-240V 1N ~	60	952,00 €	952,00 €	1.904,00 €	1.904,00 €
220-240V 2 ~	50	•	•	•	•
220-240V 2 ~	60	952,00 €	952,00 €	1.904,00 €	1.904,00 €



SRB16-46G

En.

Water blast chiller. Chilling system for bagged products: the bags can be placed inside a basket with drawers made of grids. The product spreads out thus increasing the heat exchange surface area. The basket is immersed in water which is cooled and then kept moving.

It.

Refrigeratore ad acqua. Sistema di raffreddamento per prodotti in busta, posizionabili in un cesto, contenente dei cassetti costituiti da delle grate. Il prodotto si distende aumentando la superficie di scambio termico. Il cesto viene immerso in acqua che viene raffreddata e mantenuta in movimento.

De.

Wasserkühlung. Kühlsystem für Beutelprodukte, die in einen Korb mit Schubladen aus Gitterrosten gelegt werden können. Das Produkt breitet sich aus und vergrößert so die Wärmeaustauschfläche. Der Korb wird in Wasser getaucht, das gekühlt und in ständiger Bewegung gehalten wird.

Fr.

Refrroidisseur d'eau. Système de refroidissement de produits en sacs, positionnables dans un panier, contenant des tiroirs constitués de grilles. Le produit s'étale en augmentant la surface d'échange thermique. Le panier est immergé dans de l'eau qui est refroidie et maintenue en mouvement.

Es.

Refrigerador por agua. Sistema de enfriamiento para productos en bolsas, posicionables en una cesta que contiene cajones constituidos por rejillas. El producto se distiende aumentando la superficie de intercambio de calor. La cestas se sumergen en agua enfriada y mantenida en movimiento.

Pt.

Abatedor de água. Sistema de arrefecimento para produtos em sacos, que podem ser posicionados num cesto, contendo gavetas compostas por grades. O produto espalha-se aumentando a superfície de troca de calor. A cesta é imersa em água que é arrefecida e mantida em movimento.

Ru.

Охладитель водяной. Система охлаждения герметично упакованных продуктов, размещаемых в решетчатой корзине с выдвижными решетчатыми ящиками. Большая площадь контакта пакетов с охлаждающей водой обеспечивает интенсивность процесса. Корзина опускается в воду, которая постоянно охлаждается и поддерживается в постоянном движении.

Electric | Versione elettrica

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Loading <i>Carico</i> kg	Power <i>Potenza</i> kW	Dimensions <i>Dimensioni</i>	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
SRB16-46G	46.337,00	80 - 160	2.5	2000x1000x950H	1N+PE AC 400V 50 HZ

Special voltages | **Voltaggi speciali**

Electric | Versione elettrica

Voltages <i>Voltaggi</i> V	Frequency <i>Frequenza</i> Hz	SRB 16-46G
380-415V 3 ~	50	STD
220-240V 3 ~	50	•
220-240V 3 ~	60	2.910,00 €
380-415V 3 ~	60	2.910,00 €
440V 3 ~	60	1.567,00 €
460-480V 3 ~	60	1.567,00 €
208V 3 ~	60	2.910,00 €

Sectional vegetable washer

Lavaverdura
modulabile

DREENER LINE



- 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 compartimentos, 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

Some applications

| washing |
| *vegetables* | *fruit* |

Alcune applicazioni

| lavaggio |
| *verdura* | *frutta* |

Electric | Versione elettrica

Model Modello	Price Prezzo €	Capacity Capacità Lt	Power Potenza kW	Dimensions Dimensioni mm	Vegetables load kg Carico verdura kg		Standard voltage Voltaggio standard
					Light Leggera	Heavy Pesante	
LWD-2	8.351,00	150	1.1	900x700x850H	6.7	27.0	3N+PE AC 400V 50 Hz
LWD-3	9.926,00	225	1.1	1200x700x850H	10.0	40.0	
LWD-4	11.743,00	300	1.5	1500x700x850H	13.3	33.0	

Accessories | Accessori



cod. **LWAC0010** | **LWAC0020**

En. Manual tilting baskets. Holes diameter 5,5 mm

It. Cesto ribaltabile manualmente. Diametro fori 5,5 mm
285x700x680H | 585x700x680H

Accessories Accessori	Price Prezzo €	LWD-2	LWD-3	LWD-4
LWAC0010	1.178,00	•	•	•
LWAC0020	1.482,00	•	•	•

Accessories: can be ordered also separately | **Accessorio:** può essere richiesto a parte

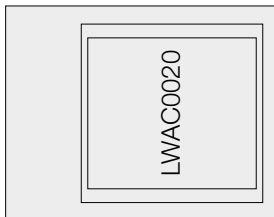
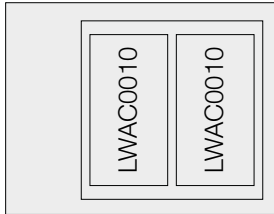
STD standard | standard

• applicable | applicabile

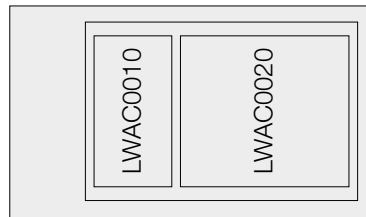
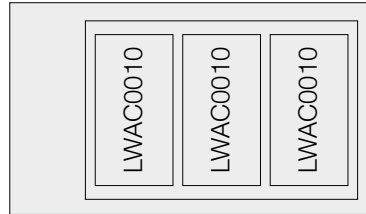
— not applicable | non applicabile

Basket combinations | Combinazione cesti

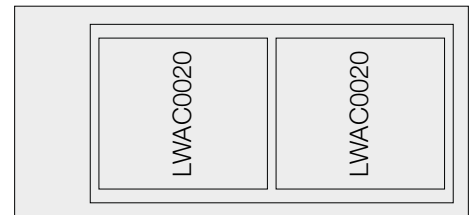
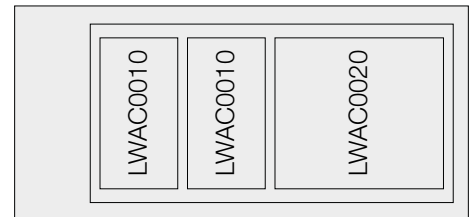
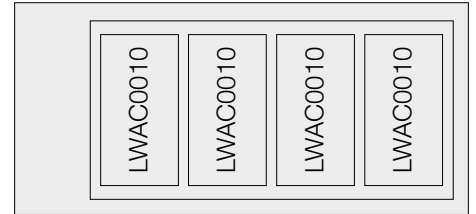
○ LWD-2



○ LWD-3



○ LWD-4



Accessories <i>Accessori</i>	LWAC0010 number of <i>numero di</i>	LWAC0020 number of <i>numero di</i>
LWD-2		
Combination 1 Combinazione 1	2	–
Combination 2 Combinazione 2	–	1
LWD-3		
Combination 1 Combinazione 1	3	–
Combination 2 Combinazione 2	1	2
LWD-4		
Combination 1 Combinazione 1	4	–
Combination 2 Combinazione 2	2	1
Combination 3 Combinazione 3	2	2

Special voltages | Voltaggi speciali

Electric | Versione elettrica

Voltages Voltaggi V	Frequency Frequenza Hz	LWD-2	LWD-3	LWD-4
380-415V 3N ~	50	STD	STD	STD
220-240V 3 ~	50	•	•	•
220-240V 3 ~	60	187,00 €	187,00 €	215,00 €
380-415V 3N ~	60	187,00 €	187,00 €	215,00 €
380-415V 3 ~	50	532,00 €	532,00 €	532,00 €
380-415V 3 ~	60	719,00 €	719,00 €	747,00 €
440V 3 ~	60	648,00 €	648,00 €	648,00 €
460-480V 3 ~	60	648,00 €	648,00 €	648,00 €
208V 3 ~	60	706,00 €	706,00 €	734,00 €

Patent | Brevetti



- En.** The supplied removable walls allow you to divide the wash tank into several compartments and therefore to wash different types and quantities of vegetables at the same time. The result: savings in terms of water, energy, time and, above all, money.
- It.** Le pareti amovibili in dotazione permettono di suddividere la vasca di lavaggio in più scomparti e quindi di lavare nello stesso momento differenti tipi e quantità di verdura. Risultato: risparmio di acqua, energia, tempo e soprattutto denaro.



**Trolley &
kitchen tools**
Carrelli

TROLLEY



cod. **BACE0010** | **BACE0020**

En. Trolleys with removable and adjustable in height GN containers: height can easily be adapted to any situation. The operator can always work in the best conditions while discharging the product and when moving around.

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

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i>	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
BACE0010	4.197,00	GN2/1 h 200	720x860x925H	–
BACE0020	5.613,00	GN2/1 h 200	720x860x925H	1N PE AC 230V ~ 50/60 Hz - 0.2 kW



cod. **BACR0000** | **BACR1000**

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

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

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i>	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
BACR0000	2.840,00	2 x GN1/1 h 200	900x450x400/900H	1N PE AC 230V ~ 50/60 Hz - 1.5 kW
BACR1000	3.462,00	3 x GN1/1 h 200	1255x450x400/900H	1N PE AC 230V ~ 50/60 Hz - 2.25 kW



cod. **BACR0010** | **BACR1010**

En. Bain-marie heated trolley.

It. Carrello riscaldato bagnomaria.

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i>	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
BACR0010	3.594,00	2 x GN1/1 h 200	900x640x800H	1N PE AC 230V ~ 50/60 Hz - 1.5 kW
BACR1010	4.262,00	3 x GN1/1 h 200	1255x640x800H	1N PE AC 230V ~ 50/60 Hz - 2.25 kW



cod. **BACB0010**

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

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

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm	Standard voltage <i>Voltaggio standard</i>
BACB0010	5.405,00	50	552x690x800H	1N PE AC 230V ~ 50/60 Hz - 3.0 kW



cod. **BACC0000 | BACC1000**

En. Insulated trolley: the insulation applied to the walls allows to keep the temperature for longer periods.
It. Carrello coibentato: la coibentazione applicata alle pareti è in grado di mantenere la temperatura per lunghi periodi.

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i>	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm
BACC0000	2.261,00	2 x GN1/1 h 200	900x640x400/900H
BACC1000	2.683,00	3 x GN1/1 h 200	1255x640x400/900H



cod. **BACC0010 | BACC1010**

En. Insulated trolley: the insulation applied to the walls allows to keep the temperature for longer periods.
It. Carrello coibentato: la coibentazione applicata alle pareti è in grado di mantenere la temperatura per lunghi periodi.

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i>	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm
BACC0010	2.889,00	2 x GN1/1 h 200	900x640x800H
BACC1010	3.431,00	3 x GN1/1 h 200	1255x640x800H



cod. **BACT0010**

En. Manual tilting trolley
It. Carrello ribaltabile manualmente

Model <i>Modello</i>	Price <i>Prezzo</i> €	Capacity <i>Capacità</i> Lt	Dimensions <i>Dimensioni</i> mm
BACT0010	3.066,00	150	800x930x775H

Special voltages | Voltaggi speciali

Voltages <i>Voltaggi</i> V	Frequency <i>Frequenza</i> Hz	BACE 0020	BACR 0000	BACR 1000	BACR 0010	BACR 1010	BACB 0010
220-240V 1N ~	50 / 60	STD	STD	STD	STD	STD	STD
220-240V 2 ~	50 / 60	•	•	•	•	•	•
208V 1N ~	50 / 60	•	•	•	•	•	•
208V 2 ~	50 / 60	•	•	•	•	•	•

STD standard | standard

• no extra | no extra

— not applicable | non applicabile

Services

Servizi

Services Servizi

Start - up supervision | Supervisione all'avviamento

cod. ..ZMA

- En.** Start-up of the equipment super vision. The machines must be already positioned; the customer or their sub-supplier must have already arranged the connection to the needed supply utilities (gas/electricity/steam) and services (water, cooling liquid, compressed air). Positioning and connection must be carried out to perfection and in compliance with the connection plans provided by the manufacturer.
- It.** Si tratta della attività di supervisione al primo avviamento delle attrezzature che dovranno essere già posizionate e collegate alle utenze di alimentazione (gas/elettricità/vapore) e servizio (acqua, liquido di raffreddamento, aria compressa) dal cliente o da un suo subfornitore; posizionamento e allacciamento dovranno essere eseguiti a regola d'arte e nel rispetto dei piani di allacciamento stessi forniti dal produttore.

Commissioning | Commissioning

cod. ..ZMC

- En.** Training during the first use of the machine in Customer's HQ to teach the customer how to operate the equipment, provided through an application test (recipe). The chef might suggest cooking a specific recipe so that they can compare the results to one cooked with old equipment.
- It.** Si tratta della attività di formazione, durante il primo utilizzo, quindi presso cliente, per trasferire al cliente le modalità di gestione della macchina eseguendo un test applicativo (ricetta di un prodotto); ad esempio il cuoco propone una ricetta e vuole confrontarla con quella ottenuta con la tecnologia precedente.

cod. ..ZMC.1

- En.** Remote training to teach the customer how to operate the machine. Provided through an application test.
- It.** Si tratta della attività di formazione da remoto per trasferire al cliente le modalità di gestione della macchina eseguendo un test applicativo

Food Technologist consulting | Consulenza Tecnologo Alimentare

cod. ..ZMT

- En.** Consulting activities for the customer to learn how to develop and optimize production processes or choose the best machines for specific applications. On-site training in Firex HQ.
- It.** Si tratta della attività di consulenza al cliente per lo sviluppo o ottimizzazione di un processo produttivo piuttosto che per la scelta dell'attrezzatura ottimale per l'applicazione. In Firex HQ.

cod. ..ZMT.1

- En.** Consulting activities for the customer to learn how to develop and optimize production processes or choose the best machines for specific applications. Remote training.
- It.** Si tratta della attività di consulenza al cliente per lo sviluppo o ottimizzazione di un processo produttivo piuttosto che per la scelta dell'attrezzatura ottimale per l'applicazione, svolta in modo virtuale.

cod. ..ZMT.2

- En.** Consulting activities for the customer to learn how to develop and optimize production processes or choose the best machines for specific applications. On-site training in Customer's HQ.
- It.** Si tratta della attività di consulenza al cliente per lo sviluppo o ottimizzazione di un processo produttivo piuttosto che per la scelta dell'attrezzatura ottimale per l'applicazione, svolta presso la sede del cliente.

Pre - delivery training | Formazione pre - consegna

cod. ..ZMP

- En.** Training on the use and maintenance of the equipment of a specific order before its delivery. On-site training in Firex HQ.
- It.** Si tratta dell'attività di formazione sull'uso e la manutenzione dell'attrezzatura relativa ad uno specifico ordine prima della sua consegna, svolto presso la sede di Firex.

cod. ..ZMP.1

- En.** Training on the use and maintenance of the equipment of a specific order before its delivery. Remote training.
- It.** Si tratta dell'attività di formazione sull'uso e la manutenzione dell'attrezzatura relativa ad uno specifico ordine prima della sua consegna, svolta da remoto.

Services Servizi

Service delivery method | Modalità di erogazione dei servizi

Service Servizio	At customer Presso cliente	Virtual Virtuale	At Firex headquarters Presso la sede di Firex
..ZMA	●	–	–
..ZMC	●	–	–
..ZMC.1	–	●	–
..ZMT	–	–	●
..ZMT.1	–	●	–
..ZMT.2	●	–	–
..ZMP	–	–	●
..ZMP.1	–	●	–

Recommended spare parts kits | Kit ricambi consigliati

- En.** Firex Customer Service can provide a list of recommended spare parts for the customer to keep in stock depending on the specific installation and use.
- It.** Il Firex Customer Service potrà consigliare la lista ottimale dei ricambi da tenere a scorta in funzione della specifica installazione e utilizzo.

Packaging details

Dettaglio imballi

Model Modello	Net weight Peso netto kg	Gross weight Peso lordo kg	Volume Volume m ³	Packaging width Larghezza imballo mm	Packaging length Profondità imballo mm	Packaging height Altezza imballo mm
BACB0010	72	88	0,91	920	860	1150
BACC0000	35	55	1,07	1070	870	1150
BACC0010	46	66	1,07	1070	870	1150
BACC1000	43	68	1,27	1470	770	1120
BACC1010	51	76	1,27	1470	770	1120
BACE0010	45	65	0,91	920	860	1150
BACE0020	50	70	0,91	920	860	1150
BACF0010	40	60	1,00	920	860	1270
BACP0010	20	40	1,07	1070	870	1150
BACP0020	24	49	1,28	1470	770	1120
BACR0000	37	57	1,07	1070	870	1150
BACR0010	48	68	1,07	1070	870	1150
BACR1000	45	70	1,28	1470	770	1120
BACR1010	59	84	1,28	1470	770	1120
BACT0010	43	63	1,07	1070	870	1150
BR1E120I	210	245	1,52	1280	1030	1150
BR1E120I.M	220	255	1,52	1280	1030	1150
BR1E150I	215	253	1,67	1280	1030	1270
BR1E150I.M	225	263	1,67	1280	1030	1270
BR1E200I	304	349	2,36	1740	1050	1290
BR1E200I.M	316	361	2,36	1740	1050	1290
BR1G120I	218	253	1,52	1280	1030	1150
BR1G120I.M	228	263	1,52	1280	1030	1150
BR1G150I	225	263	1,67	1280	1030	1270
BR1G150I.M	235	273	1,67	1280	1030	1270
BR1G200I	316	361	2,36	1740	1050	1290
BR1G200I.M	328	373	2,36	1740	1050	1290
BR8E080I	150	175	1,07	1070	870	1150
BR8E080I.M	160	185	1,07	1070	870	1150
BR8G080I	154	179	1,07	1070	870	1150
BR8G080I.M	164	189	1,07	1070	870	1150
BR9E090I	160	188	1,19	1070	970	1150
BR9E090I.M	170	198	1,19	1070	970	1150
BR9G090I	165	193	1,19	1070	970	1150
BR9G090I.M	175	203	1,19	1070	970	1150
CBTE030 V1	105	130	1,07	1070	870	1150
CBTE030C V1	107	132	1,07	1070	870	1150
CBTE070 V1	225	263	1,67	1280	1030	1270
CBTE070C V1	228	266	1,67	1280	1030	1270
CBTE090 V1	440	530	3,66	1590	1440	1600
CBTE090C V1	443	533	3,66	1590	1440	1600
CBTE130 V1	455	545	3,66	1590	1440	1600
CBTE130C V1	458	548	3,66	1590	1440	1600
CBTE130A V1	525	615	3,66	1590	1440	1600
CBTE130AC V1	528	618	3,66	1590	1440	1600
CBTE180 V1	595	700	4,70	1790	1640	1600
CBTE180C V1	600	705	4,70	1790	1640	1600
CBTE180A V1	675	780	4,70	1790	1640	1600
CBTE180AC V1	680	785	4,70	1790	1640	1600
CBTE310 V1	655	770	5,11	1890	1690	1600
CBTE310C V1	660	775	5,11	1890	1690	1600
CBTE310A V1	740	855	5,11	1890	1690	1600
CBTE310AC V1	745	860	5,11	1890	1690	1600
CBTG070 V1	230	268	1,67	1280	1030	1270

Model Modello	Net weight Peso netto kg	Gross weight Peso lordo kg	Volume Volume m ³	Packaging width Larghezza imballo mm	Packaging length Profondità imballo mm	Packaging height Altezza imballo mm
CBTG090 V1	450	540	3,66	1590	1440	1600
CBTG130 V1	465	555	3,66	1590	1440	1600
CBTG130A V1	535	625	3,66	1590	1440	1600
CBTG180 V1	610	715	4,70	1790	1640	1600
CBTG180A V1	690	795	4,70	1790	1640	1600
CBTG310 V1	675	790	5,11	1890	1690	1600
CBTG310A V1	760	875	5,11	1890	1690	1600
CBTV090 V1	440	530	3,66	1590	1440	1600
CBTV130 V1	455	545	3,66	1590	1440	1600
CBTV130A V1	525	615	3,66	1590	1440	1600
CBTV180 V1	595	700	4,70	1790	1640	1600
CBTV180A V1	675	780	4,70	1790	1640	1600
CBTV310 V1	655	770	5,11	1890	1690	1600
CBTV310A V1	740	855	5,11	1890	1690	1600
CPE080 V1	190	228	1,67	1280	1030	1270
CPE080M V1	215	253	1,67	1280	1030	1270
CPMDE1-12	191	236	1,60	940	1140	1490
CPMDE1-18	220	268	1,94	1140	1140	1490
CPMDE1-24	245	307	2,28	1340	1140	1490
CPMDE2-12	355	425	2,96	1740	1140	1490
CPMDE2-18	405	482	3,64	2140	1140	1490
CPMDE2-24	470	565	4,31	2540	1140	1490
CPMDG1-12	191	236	1,60	940	1140	1490
CPMDG1-18	220	268	1,94	1140	1140	1490
CPMDG1-24	245	307	2,28	1340	1140	1490
CPMDG2-12	355	425	2,96	1740	1140	1490
CPMDG2-18	405	482	3,64	2140	1140	1490
CPMDG2-24	470	565	4,31	2540	1140	1490
CPMIV1-12	205	250	1,60	940	1140	1490
CPMIV1-18	240	288	1,94	1140	1140	1490
CPMIV1-24	265	327	2,28	1340	1140	1490
CPMIV2-12	385	455	2,96	1740	1140	1490
CPMIV2-18	445	522	3,64	2140	1140	1490
CPMIV2-24	510	605	4,31	2540	1140	1490
DASC0030	20	40	1,33	1170	770	1470
DBRE110 V1	395	480	2,98	1590	1210	1550
DBRE110A V1	440	525	2,98	1590	1210	1550
DBRE110A-C V1	485	570	2,98	1590	1210	1550
DBRE110-C V1	440	525	2,98	1590	1210	1550
DBRE145 V1	450	540	3,45	1840	1210	1550
DBRE145A V1	495	585	3,45	1840	1210	1550
DBRE145A-C V1	540	630	3,45	1840	1210	1550
DBRE145-C V1	495	585	3,45	1840	1210	1550
DBRE180 V1	515	610	4,01	2140	1210	1550
DBRE180A V1	565	660	4,01	2140	1210	1550
DBRE180A-C V1	615	710	4,01	2140	1210	1550
DBRE180-C V1	565	660	4,01	2140	1210	1550
DBRE220 V1	560	660	4,48	2390	1210	1550
DBRE220-C V1	610	710	4,48	2390	1210	1550
DBRG110 V1	400	485	2,98	1590	1210	1550
DBRG110A V1	445	530	2,98	1590	1210	1550
DBRG110A-C V1	490	575	2,98	1590	1210	1550
DBRG110-C V1	445	530	2,98	1590	1210	1550
DBRG145 V1	455	545	3,45	1840	1210	1550

Model Modello	Net weight Peso netto kg	Gross weight Peso lordo kg	Volume Volume m ³	Packaging width Larghezza imballo mm	Packaging length Profondità imballo mm	Packaging height Altezza imballo mm
DBRG145A V1	505	595	3,45	1840	1210	1550
DBRG145A-C V1	545	635	3,45	1840	1210	1550
DBRG145-C V1	500	590	3,45	1840	1210	1550
DBRG180 V1	525	620	4,01	2140	1210	1550
DBRG180A V1	575	670	4,01	2140	1210	1550
DBRG180A-C V1	625	720	4,01	2140	1210	1550
DBRG180-C V1	575	670	4,01	2140	1210	1550
DBRG220 V1	570	670	4,48	2390	1210	1550
DBRG220-C V1	620	720	4,48	2390	1210	1550
DFIE100 V2	300	350	2,11	1440	1100	1335
DFIE100A V2	330	380	2,11	1440	1100	1335
DFIE150 V2	360	420	2,63	1790	1100	1335
DFIE150A V2	390	450	2,63	1790	1100	1335
LWD-2	110	135	1,07	1070	870	1150
LWD-3	130	165	1,52	1280	1030	1150
LWD-4	150	193	2,08	1740	1050	1140
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	242	2,41	1500	1250	1285
PFDG200A	200	252	2,41	1500	1250	1285
PFDG300	240	298	2,70	1500	1400	1285
PFDG300A	252	310	2,70	1500	1400	1285
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	282	2,41	1500	1250	1285
PFIE200A	240	292	2,41	1500	1250	1285
PFIE300	260	318	2,70	1500	1400	1285
PFIE300A	272	330	2,70	1500	1400	1285
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	292	2,41	1500	1250	1285
PFIG200A	250	302	2,41	1500	1250	1285
PFIG300	280	338	2,70	1500	1400	1285
PFIG300A	302	360	2,70	1500	1400	1285
PFIG500	300	370	3,05	1500	1400	1450
PFIG500A	312	382	3,05	1500	1400	1450
PFIV100	130	176	1,92	1360	1100	1285
PFIV100A	137	183	1,92	1360	1100	1285
PFIV150	140	186	1,92	1360	1100	1285
PFIV150A	147	193	1,92	1360	1100	1285
PFIV200	220	272	2,41	1500	1250	1285
PFIV200A	230	282	2,41	1500	1250	1285
PFIV300	250	308	2,70	1500	1400	1285
PFIV300A	262	320	2,70	1500	1400	1285

Model Modello	Net weight Peso netto kg	Gross weight Peso lordo kg	Volume Volume m ³	Packaging width Larghezza imballo mm	Packaging length Profondità imballo mm	Packaging height Altezza imballo mm
PFIV500	270	340	3,05	1500	1400	1450
PFIV500A	282	352	3,05	1500	1400	1450
PM1DG200	169	217	1,92	1360	1100	1285
PM1DG200A	179	227	1,92	1360	1100	1285
PM1DG300	230	282	2,41	1500	1250	1285
PM1DG300A	242	294	2,41	1500	1250	1285
PM1DG500	250	310	2,72	1500	1250	1450
PM1DG500A	232	292	2,72	1500	1250	1450
PM1IE200	235	283	1,92	1360	1100	1285
PM1IE200A	245	293	1,92	1360	1100	1285
PM1IE300	280	332	2,41	1500	1250	1285
PM1IE300A	292	344	2,41	1500	1250	1285
PM1IE500	300	360	2,72	1500	1250	1450
PM1IE500A	312	372	2,72	1500	1250	1450
PM1IG200	226	274	1,92	1360	1100	1285
PM1IG200A	236	284	1,92	1360	1100	1285
PM1IG300	265	317	2,41	1500	1250	1285
PM1IG300A	277	329	2,41	1500	1250	1285
PM1IG500	305	365	2,72	1500	1250	1450
PM1IG500A	317	377	2,72	1500	1250	1450
PM1IV200	180	228	1,92	1360	1100	1285
PM1IV200A	190	238	1,92	1360	1100	1285
PM1IV300	230	282	2,41	1500	1250	1285
PM1IV300A	242	294	2,41	1500	1250	1285
PM1IV500	250	310	2,72	1500	1250	1450
PM1IV500A	262	322	2,72	1500	1250	1450
PM7IE050	95	117	0,97	920	860	1220
PM7IG050	95	117	0,97	920	860	1220
PM8DG100	108	135	1,18	1070	870	1270
PM8DG100A	115	142	1,18	1070	870	1270
PM8DG150	116	143	1,18	1070	870	1270
PM8DG150A	123	150	1,18	1070	870	1270
PM8DG200	133	160	1,18	1070	870	1270
PM8DG200A	140	167	1,18	1070	870	1270
PM8IE100	140	167	1,18	1070	870	1270
PM8IE100A	147	174	1,18	1070	870	1270
PM8IE150	148	175	1,18	1070	870	1270
PM8IE150A	155	182	1,18	1070	870	1270
PM8IG100	140	167	1,18	1070	870	1270
PM8IG100A	147	174	1,18	1070	870	1270
PM8IG150	148	175	1,18	1070	870	1270
PM8IG150A	155	182	1,18	1070	870	1270
PM8IV100	120	147	1,18	1070	870	1270
PM8IV100A	127	154	1,18	1070	870	1270
PM8IV150	130	157	1,18	1070	870	1270
PM8IV150A	137	164	1,18	1070	870	1270
PM9IE170GN	240	280	1,60	1140	1140	1230
PM9IE270GN	290	344	2,16	1540	1140	1230
PM9IE370GN	340	404	3,00	2140	1140	1230
PM9IG170GN	260	300	1,60	1140	1140	1230
PM9IG270GN	310	364	2,16	1540	1140	1230
PM9IG370GN	360	424	3,00	2140	1140	1230
PMKDG100	290	358	3,11	1590	1340	1460
PMKDG150	310	378	3,11	1590	1340	1460

Model Modello	Net weight Peso netto kg	Gross weight Peso lordo kg	Volume Volume m ³	Packaging width Larghezza imballo mm	Packaging length Profondità imballo mm	Packaging height Altezza imballo mm
PMKDG200	380	452	3,66	1740	1440	1460
PMKDG300	400	476	4,14	1840	1540	1460
PMKIE100	240	319	2,40	1390	1290	1340
PMKIE150	260	339	2,40	1390	1290	1340
PMKIE200	425	497	3,66	1740	1440	1460
PMKIE300	465	541	4,14	1840	1540	1460
PMKIE500	510	586	4,14	1840	1540	1460
PMKIG100	350	418	3,11	1590	1340	1460
PMKIG150	370	438	3,11	1590	1340	1460
PMKIG200	440	512	3,66	1740	1440	1460
PMKIG300	490	566	4,14	1840	1540	1460
PMKIG500	535	611	4,14	1840	1540	1460
PMKIV100	310	378	3,11	1590	1340	1460
PMKIV150	330	398	3,11	1590	1340	1460
PMKIV200	390	462	3,66	1740	1440	1460
PMKIV300	435	511	4,14	1840	1540	1460
PMKIV500	480	556	4,14	1840	1540	1460
PMRDG200	180	232	2,41	1500	1250	1285
PMRDG200A	190	242	2,41	1500	1250	1285
PMRDG300	230	288	2,70	1500	1400	1285
PMRDG300A	242	300	2,70	1500	1400	1285
PMRDG500	250	320	3,05	1500	1400	1450
PMRDG500A	262	332	3,05	1500	1400	1450
PMRIE200	207	259	2,41	1500	1250	1285
PMRIE200A	217	269	2,41	1500	1250	1285
PMRIE300	250	308	2,70	1500	1400	1285
PMRIE300A	262	320	2,70	1500	1400	1285
PMRIE500	270	340	3,05	1500	1400	1450
PMRIE500A	282	352	3,05	1500	1400	1450
PMRIG200	240	292	2,41	1500	1250	1285
PMRIG200A	270	322	2,41	1500	1250	1285
PMRIG300	243	301	2,70	1500	1400	1285
PMRIG300A	255	313	2,70	1500	1400	1285
PMRIG500	300	370	3,05	1500	1400	1450
PMRIG500A	312	382	3,05	1500	1400	1450
PMRIV200	155	201	1,71	1360	1100	1145
PMRIV200A	165	213	1,92	1360	1100	1285
PMRIV300	170	220	2,15	1500	1250	1145
PMRIV300A	182	234	2,41	1500	1250	1285
PMRIV500	196	256	2,72	1500	1250	1450
PMRIV500A	208	268	2,72	1500	1250	1450
PRIE105 V1	360	450	3,31	1490	1390	1600
PRIE105M V1	405	495	3,31	1490	1390	1600
PRIE130 V1	390	480	3,31	1490	1390	1600
PRIE130M V1	435	525	3,31	1490	1390	1600
PRIE180 V1	460	555	3,66	1590	1440	1600
PRIE180M V1	510	605	3,66	1590	1440	1600
PRIE180HMA V1	590	685	3,66	1590	1440	1600
PRIE250 V1	520	620	4,16	1690	1540	1600
PRIE250M V1	575	675	4,16	1690	1540	1600
PRIE320 V1	575	685	4,70	1790	1640	1600
PRIE320M V1	635	745	4,70	1790	1640	1600
PRIE320HMA V1	735	845	4,70	1790	1640	1600
PRIE500 V1	660	780	5,92	1890	1790	1750

Model Modello	Net weight Peso netto kg	Gross weight Peso lordo kg	Volume Volume m ³	Packaging width Larghezza imballo mm	Packaging length Profondità imballo mm	Packaging height Altezza imballo mm
PRIE500M V1	720	840	5,92	1890	1790	1750
PRIE500HMA V1	820	940	5,92	1890	1790	1750
PRIG105 V1	400	490	3,31	1490	1390	1600
PRIG105M V1	445	535	3,31	1490	1390	1600
PRIG130 V1	430	520	3,31	1490	1390	1600
PRIG130M V1	475	565	3,31	1490	1390	1600
PRIG180 V1	505	600	3,66	1590	1440	1600
PRIG180M V1	555	650	3,66	1590	1440	1600
PRIG250 V1	575	675	4,16	1690	1540	1600
PRIG250M V1	630	730	4,16	1690	1540	1600
PRIG320 V1	635	745	4,70	1790	1640	1600
PRIG320M V1	695	805	4,70	1790	1640	1600
PRIG500 V1	725	845	5,92	1890	1790	1750
PRIG500M V1	785	905	5,92	1890	1790	1750
PRIV105 V1	340	430	3,31	1490	1390	1600
PRIV105M V1	385	475	3,31	1490	1390	1600
PRIV130 V1	370	460	3,31	1490	1390	1600
PRIV130M V1	415	505	3,31	1490	1390	1600
PRIV180 V1	435	530	3,66	1590	1440	1600
PRIV180M V1	485	580	3,66	1590	1440	1600
PRIV180HMA V1	590	685	3,66	1590	1440	1600
PRIV250 V1	495	595	4,16	1690	1540	1600
PRIV250M V1	550	650	4,16	1690	1540	1600
PRIV320 V1	545	655	4,70	1790	1640	1600
PRIV320M V1	605	715	4,70	1790	1640	1600
PRIV320HMA V1	735	845	4,70	1790	1640	1600
PRIV500 V1	625	745	5,92	1890	1790	1750
PRIV500M V1	685	805	5,92	1890	1790	1750
PRIV500HMA V1	820	940	5,92	1890	1790	1750
PRIV600M V1	740	860	5,92	1890	1790	1750
SRB16-46G	425	530	3,00	2140	1140	1230

Sales conditions

Condizioni di fornitura

Sales conditions

Condizioni di fornitura

En.

Data provided in this technical/commercial catalogue (codes, drawings, dimensions, weight, volumes, etc.) are indicative only. FIREX® Srl reserves the right to make changes at any time, even without prior notice.

GENERAL SALES CONDITIONS

Prices

The prices indicated on the price list do not include services and works not expressly mentioned such as VAT, custom duties, transport charges, installation, positioning/start up and connection.

Shipment

Free carrier (FCA) – Firex Srl HQ Sedico (BL). In any case the goods travel at the Customer's own risks.

Packing

In cardboard or wooden crate, included in the price. Different types of packing, if required, will be charged extra costs.

Lead time

Depends on the type of machines. To be counted starting from the date the official order confirmation is issued. On average:

- » 2 (two) working days for spare parts
- » 4/6 (four/six) weeks for "Medium Line" products in general
- » 5/7 (five/seven) weeks for EASYBASKETT family ("Medium line")
- » 6/8 (six/eight) weeks for "Major Line" and "Dreener Line" equipment
- » 10/12 (ten/twelve) weeks for equipment that requires changes to the standard models in the price list (the official delivery date is scheduled case by case)

Non-standard/Custom made equipment (not in the price list)

Orders will be accepted only if detailed drawing and technical description are provided alongside. These documents must be signed for acknowledgement. Costs for the special equipment and packing will be calculated thereafter. However, the order confirmation remains at the discretion of FIREX® Srl.

Electrical specifications

The equipment in this price list is set to be working with standard voltages, as stated in the technical and sales documents. The possibility of setting different electrical specs shall be assessed and quoted by the Firex team upon request.

Installation and machine start up

At your charge. Commissioning, for warranty purposes, shall be considered concluded within 90 days from the shipping date/sales invoice date.

Payment terms

They shall comply with the agreements made with the Sales Direction. Overdue payments will be subject to a fee equal to the main refinancing operation rate increased by 5 (five) points.

Annullamento ordini

- » Within 5 (five) working days from the order confirmation date: no penalties.
- » Within 2 (two) weeks from the order confirmation date: a penalty equal to 40% of the net price shall be charged.
- » Within 4 (four) weeks from the order confirmation date: a penalty equal to 80% of the net price shall be charged.
- » Over 4 (four) weeks: the total of the order shall be charged.

Delayed collection of the goods

In the event that the customer is unable to collect the goods within 2 (two) weeks from the confirmed and agreed date expressed in the order confirmation, storage costs of 50 €/m²/week shall be charged.

Exclusions

Anything not expressly indicated in the official documentation (condensate drains, pressure reducing valves, cables, tubes/pipes, connectors, outlets, packaging disposal, equipment cleaning, etc.).

Sales conditions

Condizioni di fornitura

It.

I dati riportati nel presente catalogo tecnico commerciale (codici, disegni, dimensioni, pesi, volumi, ecc.) sono indicativi. FIREX® Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.

CONDIZIONI GENERALI DI FORNITURA

Prezzi

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

Resa

Franco vettore (FCA) presso il 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

Dipende dalla tipologia di macchine. Dalla data di emissione della conferma d'ordine ufficiale, a titolo indicativo:

- » 2 giorni lavorativi per le parti di ricambio
- » 4/6 settimane per "Medium Line" in generale
- » 5/7 settimane per la famiglia EASYBASKETT ("Medium Line")
- » 6/8 settimane per le apparecchiature delle famiglie "Major Line" e "Dreener Line"
- » 10/12 settimane per le apparecchiature che richiedono modifiche allo standard (la data di consegna ufficiale sarà stabilita caso per caso)

Apparecchi speciali non a catalogo

Gli ordini saranno accettati solo se accompagnati da disegno dettagliato e descrizione tecnica, firmata per accettazione. 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 per il funzionamento con voltaggi standard, così come riportato su tutta la documentazione tecnico commerciale. La possibilità di impiego di specifiche elettriche differenti, verrà verificata e quotata al momento della richiesta.

Installazione e avvio della macchina

A carico del cliente. La messa in servizio, a scopo di garanzia, è considerata effettuata entro 90 giorni dalla data di spedizione/fattura di vendita.

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.

Annullamento ordini

- » Entro 5 giorni lavorativi dalla data della conferma dell'ordine: senza penalità.
- » Entro 2 settimane dalla data della conferma dell'ordine: verrà addebitata una penale pari al 40% del prezzo netto.
- » Entro 4 settimane dalla data della conferma dell'ordine: verrà addebitata una penale pari all'80% del prezzo netto.
- » Oltre 4 settimane: verrà addebitato il totale dell'ordine.

Ritardo nel ritiro dell'ordine

Nel caso in cui il cliente non sia in grado di ritirare la merce entro 2 settimane dalla data confermata, e insieme concordata, espressa nella conferma d'ordine, verranno addebitate le spese di magazzino per lo stoccaggio della merce di 50 €/m²/settimana.

Esclusioni

Quanto non espressamente indicato nella documentazione ufficiale (scarichi condensa, valvole di riduzione della pressione, cavi, tubazioni, connessioni, uscite, smaltimento degli imballaggi, pulizia attrezzatura, ecc.).

Warranty terms Condizioni di garanzia

En.

A. 24 (twenty-four) months on all "Major Line", "Dreener Line" and COOK&CHILL products:

- » FIXPAN code PFDG.. | PFIG.. | PFIE.. | PFIV.. included optional and accessories;
- » BASKETT code CPE.. | PRIG.. | PRIE.. | PRIV.. included optional and accessories;
- » CUCIMIX code CBTG.. | CBTE.. | CBTV.. included optional and accessories;
- » FIGARO code DFIE.. included optional and accessories;
- » BETTERPAN code DBRG.. | DBRE.. included optional and accessories;
- » MULTICOOKER code CPMDG.. | CPMDE.. | CPMIV.. included optional and accessories;
- » DREENER LINE code LWD.. included optional and accessories;
- » COOK&CHILL code LPCG.. | LPCE.. | LPCV.. | SRB.. included optional and accessories.

B. 12 (twelve) months on all "Medium Line" products:

- » EASYPAN code PM7.. | PM8.. | PM1.. | PMR.. included optional and accessories;
- » EASYBRATT code BR8.. | BR9.. | BR1.. included optional and accessories;
- » EASYBASKETT modelli PMKDG.. | PMKIG.. | PMKIE.. | PMKIV.. included optional and accessories.

The 24 (twenty-four) month warranty period applied to the families indicated in point A can be extended for additional 12 (twelve) months free of charge upon registration of the equipment on the FIREX® Srl website <https://clienti.firex.it/registrazione-prodotto/> within 90 (ninety) days from the sales invoice date.

The warranty period starts from the date of installation of the equipment (when known) and, in any case, not later than 90 (ninety) days from the sales invoice date.

Warranty shall be granted exclusively to the invoice holder company.

Warranty refers only to parts acknowledged to be defective at origin; shipping and manpower costs are not included.

Warranty terms

- » Customer requests the spare part indicating the exact invoice number or serial number of the defective equipment sending an email to service@firex.com;
- » FIREX® Srl ships the spare parts - ExWorks;
- » invio da parte di FIREX® Srl del pezzo di ricambio - franco fabbrica;
- » customer sends back the defective spare parts - C&F in charge of the distributor;
- » FIREX® Srl technicians control the defective part:
 - if the part is not defective or if the fault is recognised not to be under the responsibility of Firex, the invoice of the spare part will be confirmed;
 - in any other cases, Firex will issue a credit note for the total amount of the spare parts, transport costs excluded.

Besides the standard terms and conditions by Firex, the warranty does not cover the costs of manpower, trips or any further costs such as phone calls, fax or transport charges. Wear of components (e.g., handles, lamps, glass parts, etc.) or accidental damages are also excluded. Each machine comes with an instruction manual for the installation, use and service operations. Therefore, the warranty does not cover damages due to:

- » transport outside the Firex building. Damages caused during transportation must be claimed directly to the forwarding company at delivery time;
- » installation performed incorrectly or by non-qualified staff;
- » mistakes in the connection;
- » variation of the electrical voltage outside the 90% to 105% of nominal value and in any case not in conformity with the specifications of the country where the equipment is installed;
- » incorrect use or maintenance by non-qualified technicians;
- » use of non-original spare parts;
- » cleaning of the equipment with steam or pressurised water tools;
- » force majeure (fires, floods, natural disasters, etc.);
- » lack of experience of the service team.

In any case, the warranty does not include equipment replacement

Jurisdiction

Any dispute between the parties arising out of the interpretation or execution of the contract of sale shall fall under the jurisdiction of the Court of Belluno (Italy).

Warranty terms Condizioni di garanzia

It.

A. 24 mesi per i prodotti appartenenti alle famiglie "Major Line", "Dreener Line" e COOK&CHILL di cui:

- » FIXPAN modelli PFDG.. | PFIG.. | PFIE.. | PFIV.. e relativi optional e accessori;
- » BASKETT modelli CPE.. | PRIG.. | PRIE.. | PRIV.. e relativi optional e accessori;
- » CUCIMIX modelli CBTG.. | CBTE.. | CBTV.. e relativi optional e accessori;
- » FIGARO modelli DFIE.. e relativi optional e accessori;
- » BETTERPAN modelli DBRG.. | DBRE.. e relativi optional e accessori vari;
- » MULTICOOKER modelli CPMDG.. | CPMDE.. | CPMIV.. e relativi optional e accessori vari;
- » DREENER LINE modelli LWD.. e relativi optional e accessori;
- » COOK&CHILL modelli LPCG.. | LPCE.. | LPCV.. | SRB.. e relativi optional e accessori.

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

- » EASYPAN modelli PM7.. | PM8.. | PM1.. | PMR.. e relativi optional e accessori;
- » EASYBRATT modelli BR8.. | BR9.. | BR1.. e relativi optional e accessori;
- » EASYBASKETT modelli PMKDG.. | PMKIG.. | PMKIE.. | PMKIV.. e relativi optional e accessori.

Il periodo di garanzia di 24 mesi applicato alle famiglie definite al punto A, può essere prorogato di ulteriori 12 mesi gratuitamente, previa registrazione dell'apparecchiatura sul sito web FIREX® Srl <https://clienti.firex.it/registrazione-prodotto/> entro 90 giorni dalla data della fattura di vendita.

Il periodo di garanzia è calcolato dalla data di installazione dell'apparecchiatura al momento della comunicazione, e comunque non oltre 90 giorni dalla data della fattura di vendita.

La garanzia sarà concessa solo alla società cui viene emessa la fattura.

La garanzia si riferisce esclusivamente a parti riconosciute difettose all'origine; sono escluse le spese di spedizione e di manodopera.

Termini di garanzia

- » Richiesta del pezzo di ricambio con dettaglio esatto del numero di fattura o numero di serie dell'apparecchiatura difettosa a **service@firex.com**;
- » invio da parte di FIREX® Srl del pezzo di ricambio - franco fabbrica;
- » invio a FIREX® Srl di pezzi di ricambio difettosi - C&F responsabile distributore;
- » controllo tecnico della parte difettosa:
 - se la parte non è difettosa o se l'errore non è riconosciuto essere sotto la responsabilità di FIREX® Srl, la fattura del pezzo di ricambio sarà confermata; conferma del documento di vendita ove non fossero riscontrati evidenti difetti d'origine;
 - in caso contrario, FIREX® Srl emetterà una nota di credito per l'intero importo dei pezzi di ricambio - esclusi i costi di trasporto.

Dai termini e condizioni standard di FIREX® Srl, la garanzia non copre i costi di manodopera, viaggio e qualsiasi altro costo come telefonate, fax, costi di trasporto. Non copre l'usura dei componenti (es. maniglie, lampade, parti in vetro, ecc.) o danni accidentali. Ogni articolo è dotato del manuale di istruzioni per l'installazione, il funzionamento e l'assistenza. Ciò significa che la garanzia non copre i danni dovuti a:

- » trasporto effettuato all'esterno dagli edifici di FIREX® Srl. Ogni danno causato dal trasporto deve essere reclamato direttamente alla società di spedizione al momento della consegna;
- » installazione errata o eseguita da personale non qualificato;
- » errori nelle connessioni;
- » variazione della tensione elettrica al di fuori del 90% al 105% di valore nominale e in ogni caso non in conformità con le specifiche del codice di rete del paese in cui l'apparecchiatura è installata;
- » uso o manutenzione errati da parte di un tecnico non qualificato;
- » utilizzo di ricambi non originali;
- » pulizia degli apparecchi effettuata con strumenti a vapore o ad acqua in pressione;
- » cause di forza maggiore (incendi, inondazioni, catastrofi naturali, ecc.);
- » inesperienza da parte del team di assistenza.

In ogni caso la garanzia non include la sostituzione dell'apparecchiatura.

Foro

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

A series of horizontal dotted lines for writing.

Attention

Data provided in this technical/commercial catalogue (codes, drawings, dimensions, weight, volumes, etc.) are indicative only and cannot be used as official documentation for tenders or installation projects. Please contact our office to be provided with precise technical information. FIREX® Srl reserves the right to make changes at any time, even without prior notice.

Attenzione

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

[firex.com](https://www.firex.com)

firex

Share the taste



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