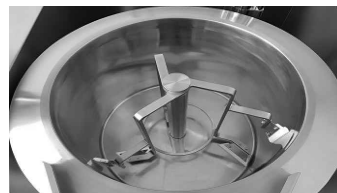


PENTOLA A VAPORE INDIRETTA
RIBALTAMENTO ELETTRICO
CON MESCOLAMENTO

INDIRECT STEAM BOILING
PAN ELECTRIC TILTING
WITH MIXING

PVIM-150E

IP 54

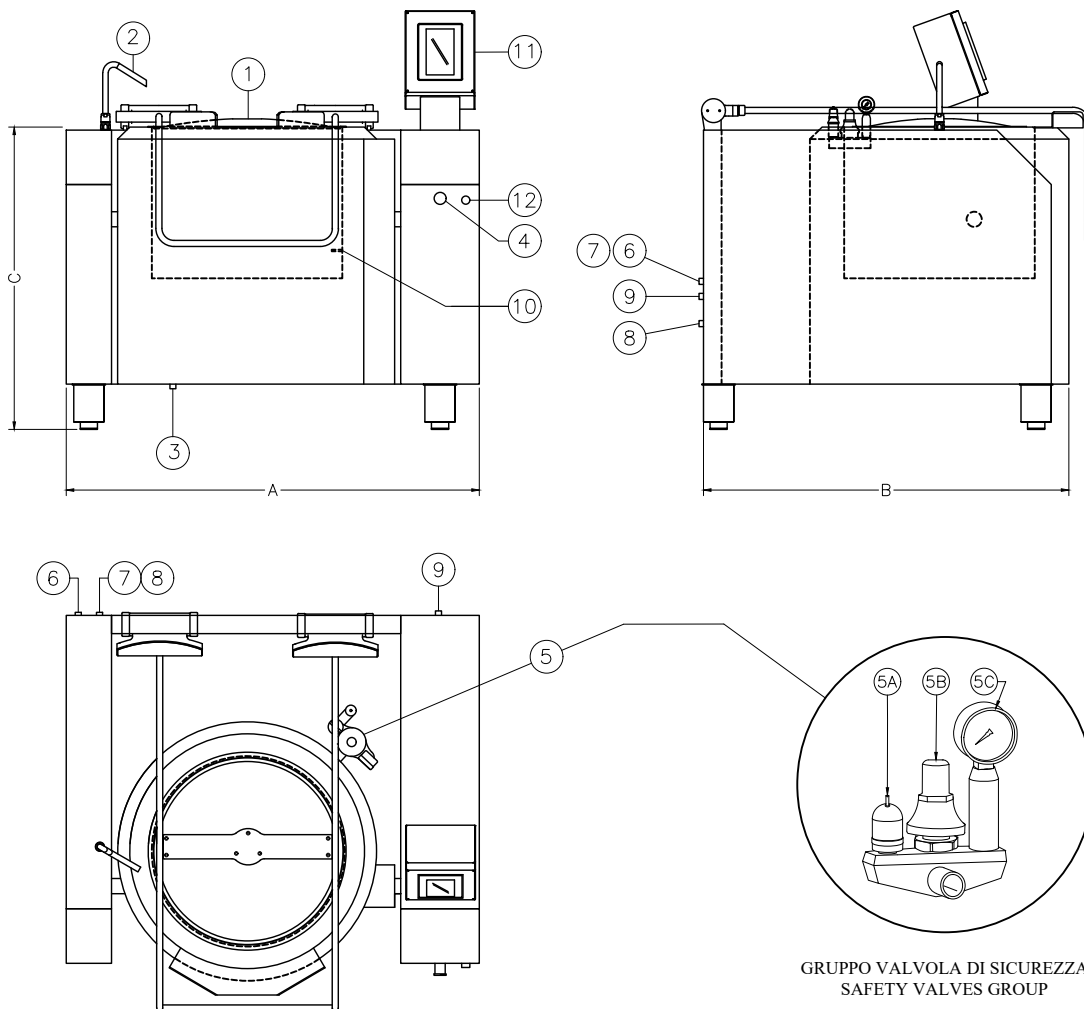


- **CONSTRUZIONE ESTREMAMENTE ROBUSTA**
- **GRADO DI PROTEZIONE IP54**
- RISCALDAMENTO A VAPORE INDIRETTO CON INTERCAPEDINE
- **RELE' CONTROLLO FASI**
- **COMANDI ELETTRONICI CON PANNELLO TOUCH SCREEN**
- CONTROLLO ELETTRONICO CON Sonda AL CUORE
- VALVOLA DI SICUREZZA INTERCAPEDINE CON MANOMETRO
- COSTRUZIONE IN ACCIAIO INOX AISI 304
- **VASCA TOTALMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 316 CON FONDO RAGGIATO. ELEVATISSIMA RESA TERMICA**
- SCARICO CONDENZA INTERCAPEDINE
- MESCOLAMENTO CON VELOCITA' REGOLABILE E POSSIBILTA' DI INVERSIONE
- **CENTINAIA DI COMBINAZIONI DI PROGRAMMAZIONE DI COTTURA, FINO A 100 RICETTE MEMORIZZABILI**
- BRACCI MESCOLATORI CON RASCHIATOI SUL FONDO E SULLE PARETI DELLA VASCA
- IL TIPO DI COTTURA INDIRETTA CON MESCOLAMENTO CONSENTE DI CUOCERE VARI TIPI DI PRODOTTI EVITANDO CHE SI ATTACCHINO SUL FONDO
- RIBALTAMENTO ELETTRICO CON MOTORIDUTTORE
- ESTREMA FACILITA' D'USO E MANUTENZIONE
- ALTA QUALITA' DEI MATERIALI
- LA SERIE PVIM-E DISPONE DI CAPACITA' DA 100 A 500 LT
- ALLARME SONORO A FINE CICLO COTTURA
- PER ULTERIORI INFORMAZIONI E CAPACITA' VEDERE RETRO

- **HEAVY DUTY CONSTRUCTION**
- **PROTECTION DEGREE IP54**
- INDIRECT HEATING WITH STEAM JACKET
- **ELECTRONIC PHASES CONTROL**
- **ELECTRONIC CONTROL WITH TOUCH SCREEN PANEL**
- ELECTRONIC CONTROL WITH CORE TEMPERATURE PROBE
- STEAM JACKET SAFETY VALVE WITH MANOMETER
- AISI 304 STAINLESS STEEL CONSTRUCTION
- **TOTALLY STAINLESS STEEL AISI 316 TANK WITH RAYED BOTTOM. VERY HIGH THERMAL EFFICIENCY**
- STEAM JACKET CONDENSATION DRAIN
- ADJUSTABLE SPEED AND AUTOMATIC REVERSE
- **HUNDREDS OF COOKING COMBINATION PROGRAMS, UP TO 100 SAVED RECIPES**
- MIXING ARMS WITH SCRAPERS ON THE BOTTOM AND ON THE SIDE OF THE TANK
- THE MIXING INDIRECT COOKING AVOIDS THE STICKING OF FOOD ON THE BOTTOM
- ELECTRIC TILTING BY MOTOR REDUCER
- EXTREMELY EASY USE AND MAINTENANCE
- HIGH QUALITY MATERIALS
- PVIM-E SERIES HAS CAPACITY FROM 100 TO 500 LTS
- BELL ALARM AT THE END OF COOKING CYCLE
- FOR MORE INFORMATION AND CAPACITY SEE OVERLEAF

PRINCIPALI APPLICAZIONI: ZUPPE, POLENTA, BUDINI E GELATINE, BESCIAPELLA, CREME, SALSE, PASTA, RISO, PURE' DI PATATE, LEGUMI

MAIN APPLICATIONS: SOUPES, POLENTA, PUDDING, WHITE SAUCE, CREAM, SAUCES, PASTA, RICE, MASHED POTATOES, LEGUMES



- | | | |
|---|--|--|
| 1 COPERCHIO
LID | 5B VALVOLA DI SICUREZZA
SAFETY VALVE | 10 SONDA AL CUORE
HEART PROBE |
| 2 RUBINETTO MISCELATORE
WATER MIX TAP | 5C MANOMETRO
MANOMETER | 11 COMANDI TOUCH SCREEN
TOUCH SCREEN |
| 3 SCARICO CONDENZA
CONDENSATION DRAIN 1/2" F | 6 COLLEGAMENTO VAPORE
STEAM CONNECTION 3/4" M | 12 ACCENSIONE MACCHINA
SWITCHING ON APPLIANCE |
| 4 STOP DI EMERGENZA
EMERGENCY STOP | 7 COLLEGAM. ACQUA FREDDA
COLD WATER CONNECTION 1/2" M | |
| 5 GRUPPO VALVOLA DI SICUREZZA
SAFETY VALVE GROUP | 8 COLLEGAM. ACQUA CALDA
HOT WATER CONNECTION 1/2" M | - GRADO DI PROTEZIONE IP54
PROTECTION DEGREE IP54 |
| 5A VALVOLA DI DEPRESSIONE
DEPRESSION VALVE | PASSAGGIO STAGNO PER
CAVI ELETTRICI
CORD CONNECTOR | |
| | 9 | |

ACCESSORI A RICHIESTA CON EXTRACOSTO: VEDERE LISTINO
OPTIONS WITH EXTRA COST: SEE PRICE LIST

MODELLO MODEL	CODICE CODE	DIMENSIONI DIMENSIONS	TIPO VASCA TANK TYPE	CAPACITA' VASCA TANK CAPACITY	ALIMENTAZIONE* RATED VOLTAGE*	POT. TOTALE TOTAL POWER
		AxBXC (mm)		Lt	Volt	kW
PVM-150E	453117205	1440x1215x1070	INOX AISI 316 AISI 316 S.STEEL	155	400/3+N/50	0,8

* ALTRI VOLTAGGI A RICHIESTA / OTHER VOLTAGES ON REQUEST

BARATTA S.R.L.

Via del Brentino
55054 Massarosa (LU) ITALIA
Tel. +39 0584 941766 - 31349 | Telefax +39 0584 962577
E-mail: sales@baratta-kitchens.com
www.baratta-kitchens.com

Le caratteristiche riportate su questa tavola sono date senza impegno.
Il costruttore si riserva il diritto di modificarle senza preavviso.

The manufacturer reserves the right to change materials or specifications
without notice in order to improve products.