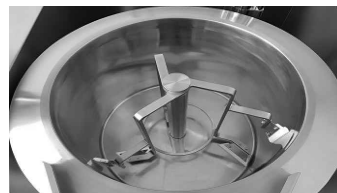


**PENTOLA A VAPORE INDIRETTA  
RIBALTAMENTO ELETTRICO  
CON MESCOLAMENTO**

**INDIRECT STEAM BOILING  
PAN ELECTRIC TILTING  
WITH MIXING**

**PVIM-400E**

**IP 54**

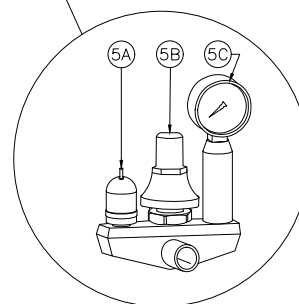
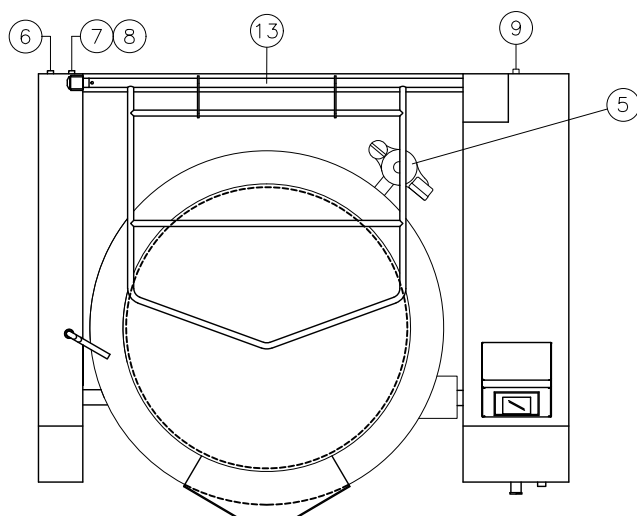
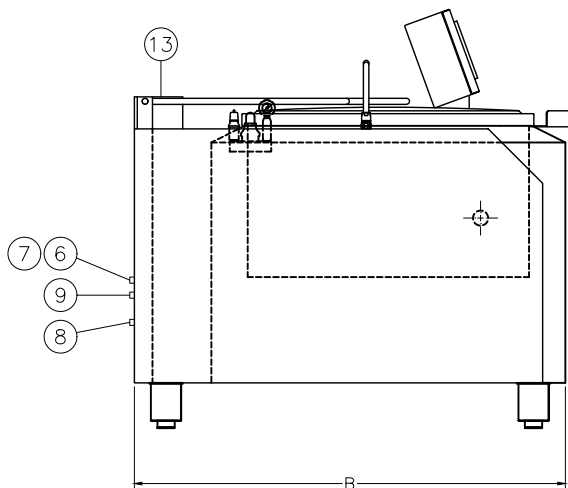
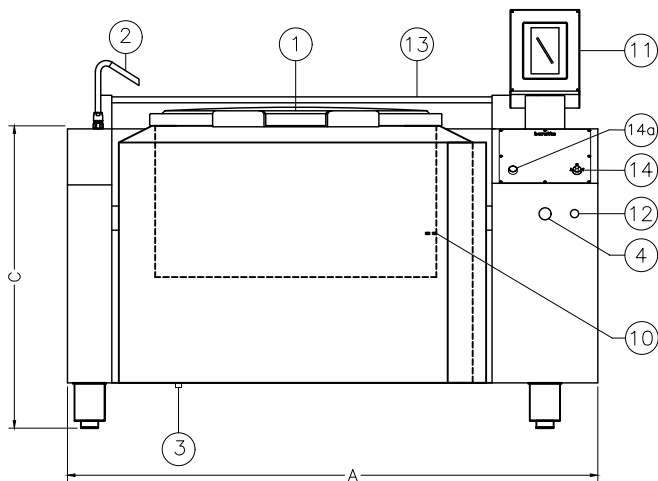


- **CONSTRUZIONE ESTREMAMENTE ROBUSTA**
- **GRADO DI PROTEZIONE IP54**
- **RISCALDAMENTO A VAPORE INDIRETTO CON INTERCAPEDINE**
- **RELE' CONTROLLO FASI**
- **RIBALTAMENTO COPERCHIO ELETTRICO CON COMANDI DI SICUREZZA A DUE MANI**
- **COMANDI ELETTRONICI CON PANNELLO TOUCH SCREEN**
- **CONTROLLO ELETTRONICO CON Sonda AL CUORE**
- **VALVOLA DI SICUREZZA INTERCAPEDINE CON MANOMETRO**
- **CONSTRUZIONE IN ACCIAIO INOX AISI 304**
- **VASCA TOTALMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 316 CON FONDO RAGGIATO. ELEVATISSIMA RESA TERMICA**
- **SCARICO CONDENSA INTERCAPEDINE**
- **MESCOLAMENTO CON VELOCITA' REGOLABILE E POSSIBILITA' 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**
- **ELECTRIC LID TILTING WITH TWO-HANDED SAFETY 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



GRUPPO VALVOLA DI SICUREZZA  
SAFETY VALVES GROUP

- |   |  |   |
|---|--|---|
| 1 COPERCHIO<br>LID                                  | 5B VALVOLA DI SICUREZZA<br>SAFETY VALVE                    | 10 SONDA AL CUORE<br>HEART PROBE                          |
| 2 RUBINETTO MISCELATORE<br>WATER MIX TAP            | 5C MANOMETRO<br>MANOMETER                                  | 11 COMANDI TOUCH SCREEN<br>TOUCH SCREEN                   |
| 3 SCARICO CONDENSA<br>CONDENSATION DRAIN 1/2" F     | 6 COLLEGAMENTO VAPORE<br>STEAM CONNECTION 3/4" M           | 12 ACCENSIONE MACCHINA<br>SWITCHING ON APPLIANCE          |
| 4 STOP DI EMERGENZA<br>EMERGENCY STOP               | 7 COLLEGAM. ACQUA FREDDA<br>COLD WATER CONNECTION 1/2" M   | 13 SISTEMA APERTURA COPERCHIO<br>OPENING LID SYSTEM       |
| 5 GRUPPO VALVOLA DI SICUREZZA<br>SAFETY VALVE GROUP | 8 COLLEGAM. ACQUA CALDA<br>HOT WATER CONNECTION 1/2" M     | 14 SELETTORE APERTURA COPERCHIO<br>OPENING LID SELECTOR   |
| 5A VALVOLA DI DEPRESSIONE<br>DEPRESSION VALVE       | 9 PASSAGGIO STAGNO PER<br>CAVI ELETTRICI<br>CORD CONNECTOR | 14a PULSANTE APERTURA COPERCHIO<br>BUTTON FOR LID OPENING |

– GRADO DI PROTEZIONE IP54  
PROTECTION DEGREE IP54

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

MODELLO MODEL	CODICE CODE	DIMENSIONI DIMENSION	TIPO VASCA TANK TYPE	CAPACITA' VASCA TANK CAPACITY	ALIMENTAZIONE* RATED VOLTAGE*	POT. TOTALE TOTAL POWER
		AxBxC (mm)		Lt	Volt	kW
PVIM-400E	453117220	1820x1510x1250	INOX AISI 316 AISİ 316 S.STEEL	400	400/3+N/50	1,2

\* 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.