

PENTOLA A GAS  
INDIRETTA

INDIRECT GAS  
BOILING PAN

PIA-100G

PIA-150G

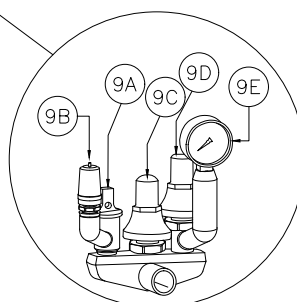
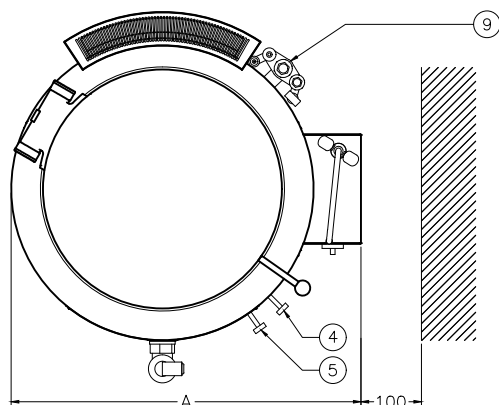
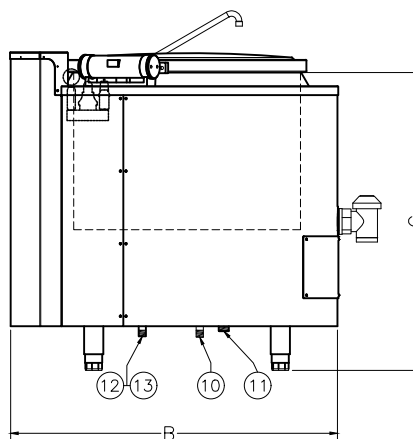
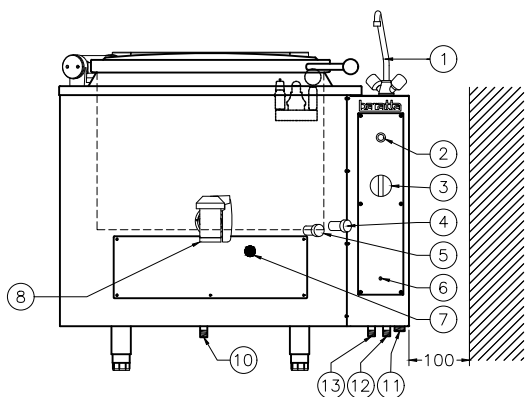
PIA-200G



- **COSTRUZIONE ESTREMAMENTE ROBUSTA**
- RISCALDAMENTO A GAS INDIRETTO CON INTERCAPEDINE
- VALVOLA DI SICUREZZA INTERCAPEDINE CON MANOMETRO
- COSTRUZIONE IN ACCIAIO INOX AISI 304
- VASCA IN ACCIAIO INOX AISI 304/316 CON FONDO RAGGIATO. ELEVATISSIMA RESA TERMICA
- IL TIPO DI COTTURA INDIRETTA CONSENTE DI CUOCERE VARI TIPI DI PRODOTTI
- ACCENSIONE TRAMITE RUBINETTO VALVOLATO
- BRUCIATORI A RENDIMENTO ELEVATO
- ESTREMA FACILITA' D'USO E MANUTENZIONE
- ALTA QUALITÀ' DEI MATERIALI
- LA SERIE PIA-G DISPONE DI CAPACITA' DA 110 A 500 LT
- PER ULTERIORI INFORMAZIONI E CAPACITA' VEDERE RETRO
- **HEAVY DUTY CONSTRUCTION**
- INDIRECT GAS HEATING, WITH WATER JACKET
- WATER JACKET SAFETY VALVE WITH MANOMETER
- AISI 304 STAINLESS STEEL CONSTRUCTION
- STAINLESS STEEL AISI 304/316 TANK WITH RAYED BOTTOM. VERY HIGH THERMAL EFFICIENCY
- THE INDIRECT COOKING ALLOWS COOKING WIDE RANGE OF FOOD
- START BY VALVE TAP
- HIGH PERFORMANCE BURNERS
- EXTREMELY EASY USE AND MAINTENANCE
- HIGH QUALITY MATERIALS
- PIA-G SERIES HAS CAPACITY FROM 110 TO 500 LTS
- FOR MORE INFORMATION AND CAPACITY SEE OVERLEAF

**PRINCIPALI APPLICAZIONI:** ZUPPE, PASTA, SALSE, RISO, VERDURE BOLLITE, CARNI, BRODI, PRODOTTI A BASE DI LATTE, VASETTI CONFEZIONATI, BOLLITURA, PASTORIZZAZIONE

**MAIN APPLICATIONS:** SOUP, PASTA, SAUCES, RICE, BOILED VEGETABLES, MEATS, STOCK, MILK-BASED PRODUCTS, PACKED POTS, BOILING, PASTEURIZATION



GRUPPO VALVOLA DI SICUREZZA  
SAFETY VALVE GROUP

- |    |  |    |    |  |  |
|----|--|----|----|--|--|
| 1  | RUBINETTO MISCELATORE<br>WATER MIX TAP                                 |    | 9B | VALVOLA DI DEPRESSIONE<br>DEPRESSION VALVE         |  |
| 2  | ACCENDITORE ELETTRONICO<br>ELECTRONIC STARTER                          |    | 9C | VALVOLA DI SICUREZZA<br>SAFETY VALVE               | 1"1/4                                  |
| 3  | REGOLATORE DI POTENZA<br>POWER REGULATOR                               |    | 9D | VALVOLA DI SICUREZZA<br>SAFETY VALVE               | 3/4"                                   |
| 4  | RUBINETTO LIVELLO MAX INTERCAPEDINE<br>WATER JACKET MAXIMUM LEVEL TAP  |    | 9E | MANOMETRO<br>MANOMETER                             |  |
| 5  | RUBINETTO LIVELLO MIN. INTERCAPEDINE<br>WATER JACKET MINIMUM LEVEL TAP |    | 10 | SCARICO INTERCAPEDINE<br>WATER JACKET DRAIN        | 1/2" F                                 |
| 6  | TERMOSTATO DI SICUREZZA<br>SAFETY THERMOSTAT                           |    | 11 | COLLEGAMENTO GAS<br>GAS CONNECTION                 | ≤ 160LT 3/4" M GAS<br>≥ 220LT 1" M GAS |
| 7  | SPIONCINO BRUCIATORE<br>BURNER SPYHOLE                                 |    | 12 | COLLEGAMENTO ACQUA FREDDA<br>COLD WATER CONNECTION | 1/2" M                                 |
| 8  | RUBINETTO SCARICO<br>DRAIN TAP   | 2" | 13 | COLLEGAMENTO ACQUA CALDA<br>HOT WATER CONNECTION   | 1/2" M                                 |
| 9  | GRUPPO VALVOLA DI SICUREZZA<br>SECURITY VALVE GROUP                    |    |    |  |  |
| 9A | CARICO ACQUA INTERCAPEDINE<br>WATER JACKET WATER LOAD                  |    |    |  |  |

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
		AxBxC (mm)		Lt
PIA-100G	453078300	940x1000x1020	INOX AISI 304/316 AISI 304/316 S.STEEL	110
PIA-150G	453078305	940x1000x1020	INOX AISI 304/316 AISI 304/316 S.STEEL	160
PIA-200G	453078310	1080x1150x985	INOX AISI 304/316 AISI 304/316 S.STEEL	220

#### 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.

PENTOLA A GAS  
INDIRETTA

INDIRECT GAS  
BOILING PAN

PIA-300G

PIA-400G

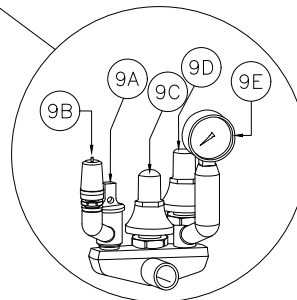
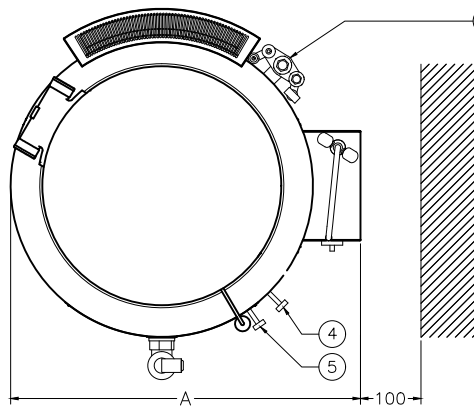
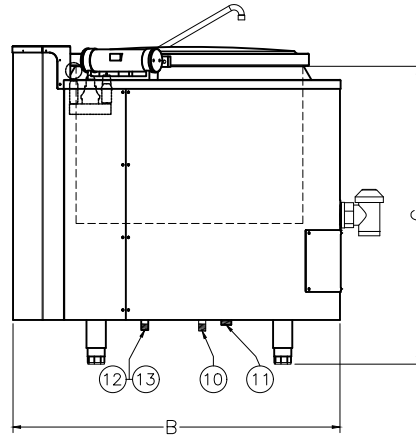
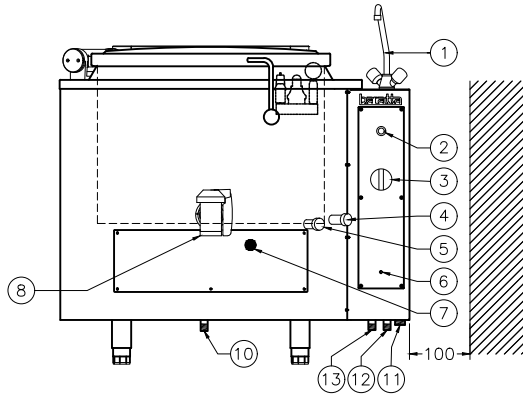
PIA-500G



- **COSTRUZIONE ESTREMAMENTE ROBUSTA**
- RISCALDAMENTO A GAS INDIRETTO CON INTERCAPEDINE
- VALVOLA DI SICUREZZA INTERCAPEDINE CON MANOMETRO
- COSTRUZIONE IN ACCIAIO INOX AISI 304
- VASCA IN ACCIAIO INOX AISI 304/316 CON FONDO RAGGIATO. ELEVATISSIMA RESA TERMICA
- IL TIPO DI COTTURA INDIRETTA CONSENTE DI CUOCERE VARI TIPI DI PRODOTTI
- ACCENSIONE TRAMITE RUBINETTO VALVOLATO
- BRUCIATORI A RENDIMENTO ELEVATO
- ESTREMA FACILITA' D'USO E MANUTENZIONE
- ALTA QUALITÀ' DEI MATERIALI
- LA SERIE PIA-G DISPONE DI CAPACITA' DA 110 A 500 LT
- PER ULTERIORI INFORMAZIONI E CAPACITA' VEDERE RETRO
- **HEAVY DUTY CONSTRUCTION**
- INDIRECT GAS HEATING, WITH WATER JACKET
- WATER JACKET SAFETY VALVE WITH MANOMETER
- AISI 304 STAINLESS STEEL CONSTRUCTION
- STAINLESS STEEL AISI 304/316 TANK WITH RAYED BOTTOM. VERY HIGH THERMAL EFFICIENCY
- THE INDIRECT COOKING ALLOWS COOKING WIDE RANGE OF FOOD
- START BY VALVE TAP
- HIGH PERFORMANCE BURNERS
- EXTREMELY EASY USE AND MAINTENANCE
- HIGH QUALITY MATERIALS
- PIA-G SERIES HAS CAPACITY FROM 110 TO 500 LTS
- FOR MORE INFORMATION AND CAPACITY SEE OVERLEAF

**PRINCIPALI APPLICAZIONI:** ZUPPE, PASTA, SALSE, RISO, VERDURE BOLLITE, CARNI, BRODI, PRODOTTI A BASE DI LATTE, VASETTI CONFEZIONATI, BOLLITURA, PASTORIZZAZIONE

**MAIN APPLICATIONS:** SOUP, PASTA, SAUCES, RICE, BOILED VEGETABLES, MEATS, STOCK, MILK-BASED PRODUCTS, PACKED POTS, BOILING, PASTEURIZATION



GRUPPO VALVOLA DI SICUREZZA  
SAFETY VALVE GROUP

- |  |  |
|--|--|
| 1 RUBINETTO MISCELATORE<br>WATER MIX TAP                                 | 9B VALVOLA DI DEPRESSIONE<br>DEPRESSION VALVE                |
| 2 ACCENDITORE ELETTRONICO<br>ELECTRONIC STARTER                          | 9C VALVOLA DI SICUREZZA<br>SAFETY VALVE 1"1/4                |
| 3 REGOLATORE DI POTENZA<br>POWER REGULATOR                               | 9D VALVOLA DI SICUREZZA<br>SAFETY VALVE 3/4"                 |
| 4 RUBINETTO LIVELLO MAX INTERCAPEDINE<br>WATER JACKET MAXIMUM LEVEL TAP  | 9E MANOMETRO<br>MANOMETER                                    |
| 5 RUBINETTO LIVELLO MIN. INTERCAPEDINE<br>WATER JACKET MINIMUM LEVEL TAP | 10 SCARICO INTERCAPEDINE<br>WATER JACKET DRAIN 1/2" F        |
| 6 TERMOSTATO DI SICUREZZA<br>SAFETY THERMOSTAT                           | 11 COLLEGAMENTO GAS<br>GAS CONNECTION 1" M GAS               |
| 7 SPIONCINO BRUCIATORE<br>BURNER SPYHOLE                                 | 12 COLLEGAMENTO ACQUA FREDDA<br>COLD WATER CONNECTION 1/2" M |
| 8 RUBINETTO SCARICO<br>DRAIN TAP 2"                                      | 13 COLLEGAMENTO ACQUA CALDA<br>HOT WATER CONNECTION 1/2" M   |
| 9 GRUPPO VALVOLA DI SICUREZZA<br>SECURITY VALVE GROUP                    |  |
| 9A CARICO ACQUA INTERCAPEDINE<br>WATER JACKET WATER LOAD                 |  |

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
		AxBxC (mm)		Lt
PIA-300G	453078315	1290x1245x1080	INOX AISI 304/316 AISI 304/316 S.STEEL	350
PIA-400G	453078318	1290x1245x1080	INOX AISI 304/316 AISI 304/316 S.STEEL	410
PIA-500G	453078320	1290x1245x1200	INOX AISI 304/316 AISI 304/316 S.STEEL	490

**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.