

BRASIERA ELETTRICA
RIBALTABILE CON
MESCOLAMENTO PER BORDO

MARINE ELECTRIC
BRATT-PAN TILTING
WITH MIXING

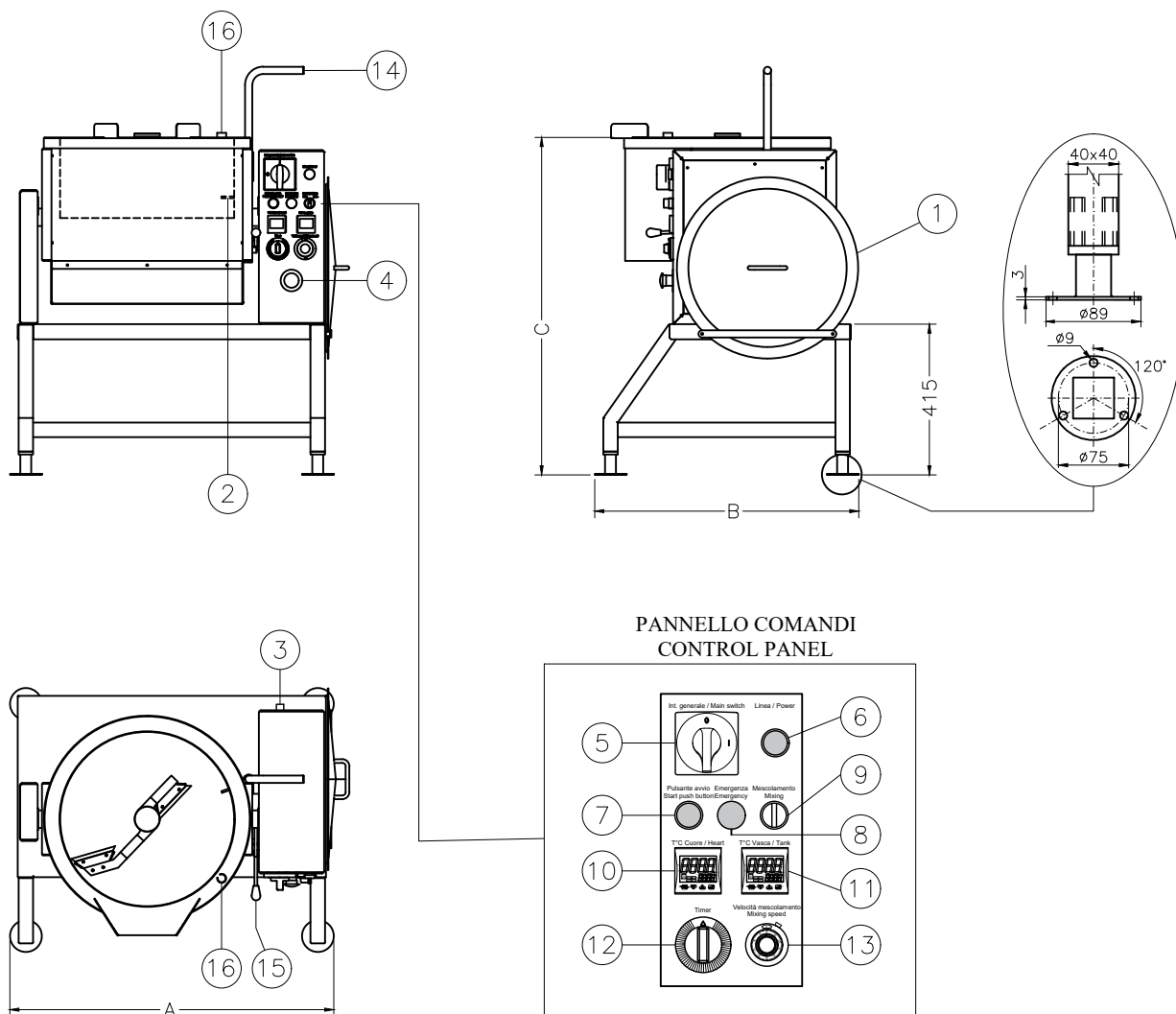
BMM-30M



- PROGETTAZIONE PER ESCLUSIVO IMPIEGO NAVALE
- COSTRUZIONE ESTREMAMENTE ROBUSTA
- RISCALDAMENTO ELETTRICO DIRETTO
- GRADO DI PROTEZIONE IP54
- COSTRUZIONE IN ACCIAIO INOX AISI 304
- VASCA INTERAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 316 CON FONDO RAGGIATO DI GROSSO SPESSORE, PERMETTE DI CUOCERE ANCHE I PRODOTTI ACIDI. ELEVATISSIMA RESA TERMICA
- TERMOSTATO ELETTRONICO 50°C - 300°C, DI CONTROLLO E DI SICUREZZA POSTO SOTTO LA VASCA
- TERMOSTATO ELETTRONICO 50°C - 220°C, CON SONDA AL CUORE
- MESCOLAMENTO CON VELOCITA' REGOLABILE E POSSIBILTA' DI INVERSIONE
- IL TIPO DI COTTURA CON MESCOLAMENTO CONSENTE DI CUOCERE VARI TIPI DI PRODOTTI EVITANDO CHE SI ATTACCHINO SUL FONDO
- FUNZIONAMENTO AUTOMATICO
- RIBALTAMENTO MANUALE
- PIEDI FLANGIATI E REGOLABILI PER FISSAGGIO A PONTE IN ACCIAIO INOX AISI 304
- ESTREMA FACILITA' D'USO E MANUTEZIONE
- LA SERIE BMM DISPONE DI CAPACITA' DA 30 a 300 LT
- PER ULTERIORI INFORMAZIONI E CAPACITA' VEDERE RETRO
- DESIGNED FOR EXCLUSIVE MARINE USE
- HEAVY DUTY CONSTRUCTION
- DIRECT ELECTRIC HEATING
- PROTECTION DEGREE IP54
- AISI 304 STAINLESS STEEL CONSTRUCTION
- THE FULLY AISI 316 STAINLESS STEEL TANK WITH LARGE THICK RAYED BOTTOM ALLOWS THE COOKING, EVEN THE ACID PRODUCTS. VERY HIGH THERMAL EFFICIENCY
- CONTROL AND SAFETY ELECTRONIC THERMOSTAT 50° C - 300°C, PLACED UNDER THE TANK
- ELECTRONIC THERMOSTAT 50°C - 220°C, CORE TEMPERATURE PROBE
- ADJUSTABLE SPEED AND AUTOMATIC REVERSE
- THE MIXING COOKING AVOIDS THE STICKING OF FOOD ON THE BOTTOM
- AUTOMATIC WORKING
- MANUAL TILTING
- FLANGED AND ADJUSTABLE FEET FOR FIXING ON DECK AISI 304 STAINLESS STEEL
- EXTREMELY EASY USE AND MAINTENANCE
- BMM SERIES HAS CAPACITY FROM 30 TO 300 LTS
- FOR MORE INFORMATION AND CAPACITY SEE OVERLEAF

PRINCIPALI APPLICAZIONI: SOFFRITTI, RAGU', SUGHI, RISOTTI, SPEZZATINO, CARMELLO, VERDURE, MARMELLATE, RIPIENI, POLENTA

MAIN APPLICATIONS: STEWS, GOULASH, SAUCES, RISOTTO, CARMEL, VEGETABLES, JAMS, PASTA-STUFFINGS, POLENTA



- | | | |
|---|--|--|
| 1 COPERCHIO
LID | 8 SPIA BLOCCO
STOPPAGE PILOT LAMP | 14 LEVA ROTAZIONE VASCA
TANK ROTATING LEVER |
| 2 Sonda AL CUORE
HEART PROBE | 9 SELETTORE MESCOLAMENTO
MIXING SELECTOR | 15 LEVA SBLOCCAGGIO VASCA
TILTING BLOCK LEVER |
| 3 PASSAGGIO STAGNO PER CAVI ELETTRICI
CORD CONNECTOR | 10 TERMOSTATO Sonda AL
CUORE
HEART PROBE THERMOSTAT | 16 SENSORE COPERCHIO
LID SENSOR |
| 4 STOP DI EMERGENZA
EMERGENCY STOP | 11 TERMOSTATO VASCA
TANK THERMOSTAT | |
| 5 INTERRUOTORE PRINCIPALE
MAIN SWITCH | 12 TIMER
TIMER | - GRADO DI PROTEZIONE IP54
PROTECTION DEGREE IP54 |
| 6 SPIA ACCENSIONE
POWER ON PILOT LAMP | 13 REGOLATORE VELOCITA' MESCOLAMENTO
SPEED MIXING REGULATOR | |
| 7 PULSANTE AVVIO
PUSH BUTTON START | | |

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
BMM-30M	402142090	855x690x930	INOX AISI 316 AISI 316 S.STEEL	30	230/3/50-60 400/3/50 415/3/50-60 440/3/60	6.0

* 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: info@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.

BRASIERA ELETTRICA RIBALTABILE CON MESCOLAMENTO PER BORDO

MARINE ELECTRIC BRATT-PAN TILTING WITH MIXING

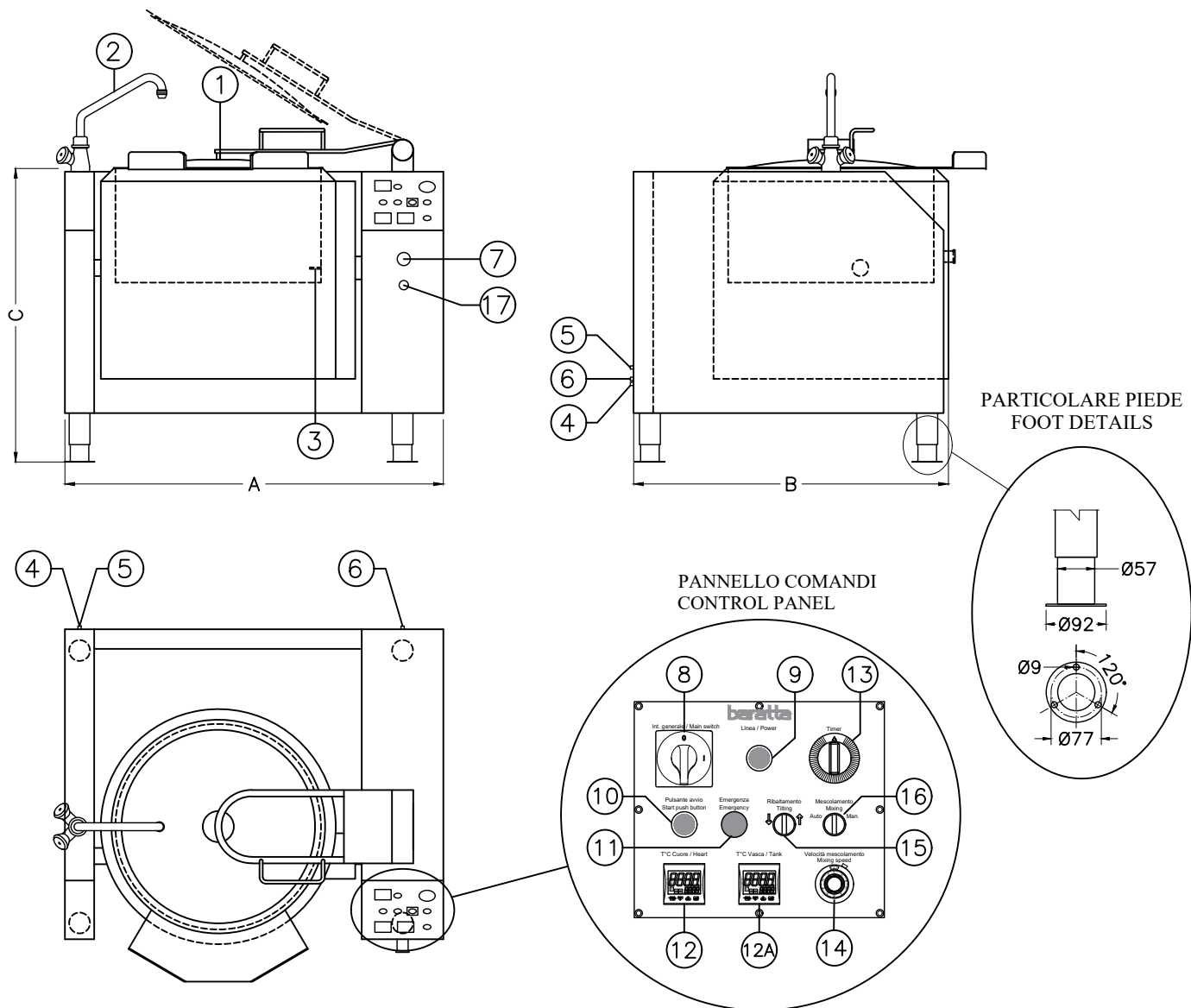
BMM-70



- **PROGETTAZIONE PER ESCLUSIVO IMPIEGO NAVALE**
- RISCALDAMENTO ELETTRICO DIRETTO
- **CONSTRUZIONE ESTREMAMENTE ROBUSTA**
- **GRADO DI PROTEZIONE IP54**
- **RELE' CONTROLLO FASI CON LAMPADA SPIA**
- COSTRUZIONE IN ACCIAIO INOX AISI 304
- **VASCA TOTALMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 316 CON FONDO RAGGIATO DI GROSSO SPESSORE, PERMETTE DI CUOCERE ANCHE I PRODOTTI ACIDI. ELEVATISSIMA RESA TERMICA**
- TERMOSTATO ELETTRONICO 50°C - 300°C DI CONTROLLO E DI SICUREZZA POSTO SOTTO LA VASCA
- TERMOSTATO ELETTRONICO 50°C - 220°C, CON SONDA AL CUORE
- MESCOLAMENTO CON VELOCITA' REGOLABILE E POSSIBILITA' DI INVERSIONE
- IL TIPO DI COTTURA CON MESCOLAMENTO CONSENTE DI CUOCERE VARI TIPI DI PRODOTTI EVITANDO CHE SI ATTACCHINO SUL FONDO
- FUNZIONAMENTO AUTOMATICO
- RIBALTAMENTO ELETTRICO CON MOTORIDUTTORE
- PIEDI FLANGIATI E REGOLABILI PER FISSAGGIO A PONTE IN ACCIAIO INOX AISI 304
- ESTREMA FACILITA' D'USO E MANUTENZIONE
- LA SERIE BMM DISPONE DI CAPACITA' DA 30 a 300 LT
- PER ULTERIORI INFORMAZIONI E CAPACITA' VEDERE RETRO
- **DESIGNED FOR EXCLUSIVE MARINE USE**
- DIRECT ELECTRIC HEATING
- **HEAVY DUTY CONSTRUCTION**
- **PROTECTION DEGREE IP54**
- **ELECTRONIC PHASES CONTROL WITH SAFETY LAMP**
- AISI 304 STAINLESS STEEL CONSTRUCTION
- **THE FULLY AISI 316 STAINLESS STEEL TANK WITH LARGE THICK RAYED BOTTOM ALLOWS THE COOKING, EVEN THE ACID PRODUCTS. VERY HIGH THERMAL EFFICIENCY**
- CONTROL AND SAFETY ELECTRONIC THERMOSTAT 50° C - 300°C, PLACED UNDER THE TANK
- ELECTRONIC THERMOSTAT 50°C - 220°C, CORE TEMPERATURE PROBE
- ADJUSTABLE SPEED AND AUTOMATIC REVERSE
- THE MIXING COOKING AVOIDS THE STICKING OF FOOD ON THE BOTTOM
- AUTOMATIC WORKING
- ELECTRIC TILTING BY MOTOR REDUCER
- FLANGED AND ADJUSTABLE FEET FOR FIXING ON DECK AISI 304 STAINLESS STEEL
- EXTREMELY EASY USE AND MAINTENANCE
- BMM SERIES HAS CAPACITY FROM 30 TO 300 LTS
- FOR MORE INFORMATION AND CAPACITY SEE OVERLEAF

PRINCIPALI APPLICAZIONI: SOFFRITTI, RAGU', SUGHI, RISOTTI, SPEZZATINO, CARMELLO, VERDURE, MARMELLATE, RIPIENI, POLENTA

MAIN APPLICATIONS: STEWS, GOULASH, SAUCES, RISOTTO, CARMEL, VEGETABLES, JAMS, PASTA-STUFFINGS, POLENTA



- | | | |
|--|--|--|
| 1 COPERCHIO
COVER | 8 INTERRUTTORE
MAIN SWITCH | 14 REGOLATORE VELOCITA' MESCOLAMENTO
SPEED MIXING REGULATOR |
| 2 RUBINETTO MISCELATORE
WATER MIX TAP | 9 SPIA ACCENSIONE
POWER ON PILOT LAMP | 15 RIBALTAMENTO SU/GIU'
ELECTRIC TILTING UP/DOWN |
| 3 SONDA AL CUORE
HEART PROBE | 10 PULSANTE AVVIO
PUSH BUTTON START | 16 SELETTORE MESCOLAMENTO
MIXING SELECTOR |
| 4 COLLEGAM. ACQUA CALDA 1/2" M
HOT WATER CONNECTION | 11 SPIA BLOCCO
STOPPAGE PILOT LAMP | 17 SPIA CONTROLLO FASI
PHASES CONTROL LAMP |
| 5 COLLEGAM. ACQUA FREDDA 1/2" M
COLD WATER CONNECTION | 12 TERMOSTATO SONDA AL CUORE
HEART PROBE THERMOSTAT | |
| 6 PASSAGGIO STAGNO PER CAVI ELETTRICI
CORD CONNECTOR | 12A TERMOSTATO VASCA
TANK THERMOSTAT | |
| 7 STOP DI EMERGENZA
EMERGENCY STOP | 13 TIMER
TIMER | |

– 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 DIMENSIONS	TIPO VASCA TANK TYPE	CAPACITA' VASCA TANK CAPACITY	ALIMENTAZIONE* RATED VOLTAGE*	POT. TOTALE TOTAL POWER
		AxBxC (mm)		Lt	Volt	kW
BMM-70	402142095	1060x865x900	INOX AISI 316 AISI 316 S.STEEL	70	230/3/50-60 400/3/50 415/3/50-60 440/3/60	9.5

* 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: info@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.

BRASIERA ELETTRICA RIBALTABILE CON MESCOLAMENTO PER BORDO

MARINE ELECTRIC BRATT-PAN TILTING WITH MIXING

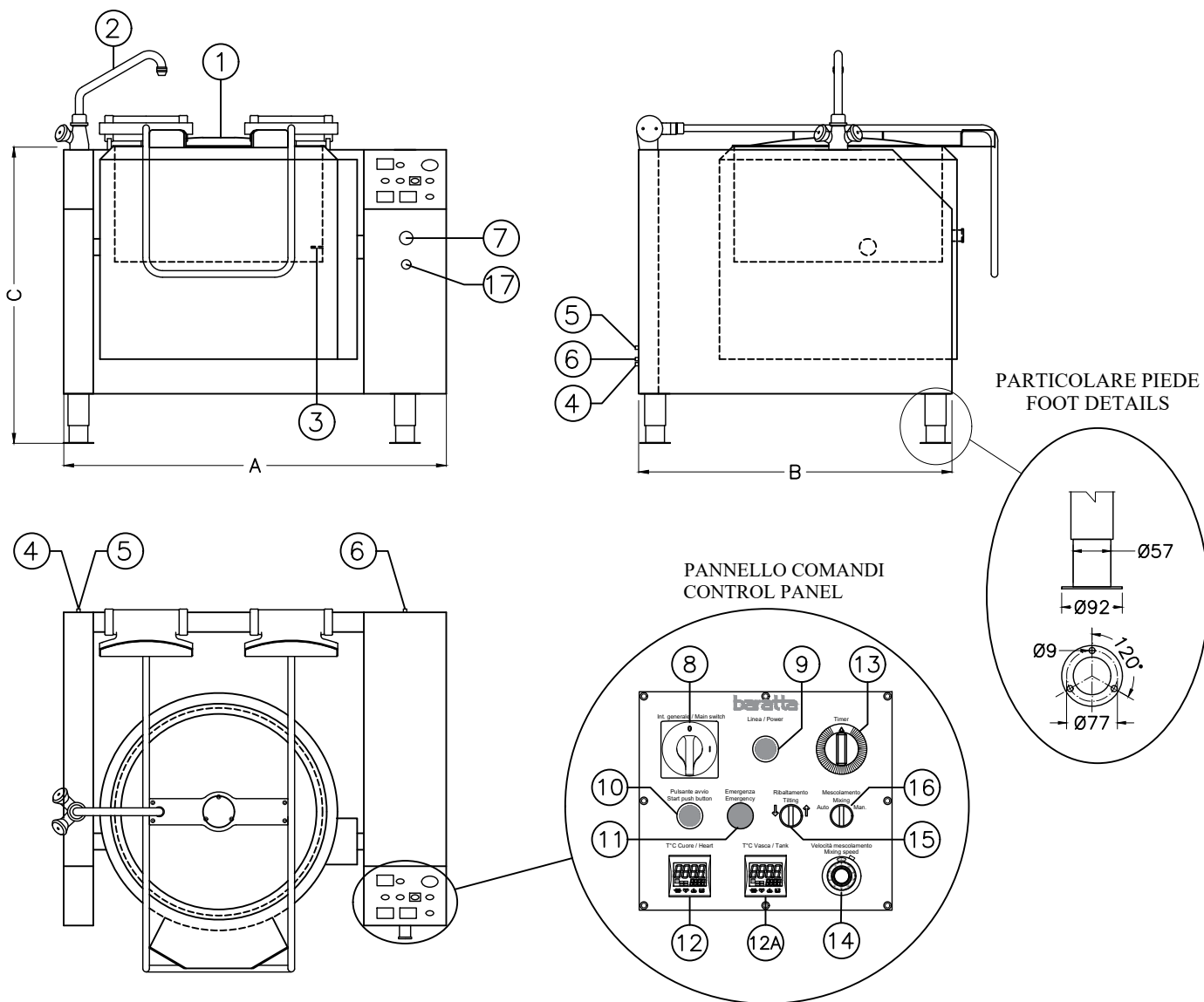
BMM-100



- **PROGETTAZIONE PER ESCLUSIVO IMPIEGO NAVALE**
- RISCALDAMENTO ELETTRICO DIRETTO
- **COSTRUZIONE ESTREMAMENTE ROBUSTA**
- **GRADO DI PROTEZIONE IP54**
- **RELE' CONTROLLO FASI CON LAMPADA SPIA**
- COSTRUZIONE IN ACCIAIO INOX AISI 304
- **VASCA TOTALMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 316 CON FONDO RAGGIATO DI GROSSO SPESSORE, PERMETTE DI CUOCERE ANCHE I PRODOTTI ACIDI. ELEVATISSIMA RESA TERMICA**
- TERMOSTATO ELETTRONICO 50°C - 300°C DI CONTROLLO E DI SICUREZZA POSTO SOTTO LA VASCA
- TERMOSTATO ELETTRONICO 50°C - 220°C, CON Sonda AL CUORE
- MESCOLAMENTO CON VELOCITA' REGOLABILE E POSSIBILITA' DI INVERSIONE
- IL TIPO DI COTTURA CON MESCOLAMENTO CONSENTE DI CUOCERE VARI TIPI DI PRODOTTI EVITANDO CHE SI ATTACCHINO SUL FONDO
- FUNZIONAMENTO AUTOMATICO
- RIBALTAMENTO ELETTRICO CON MOTORIDUTTORE
- PIEDI FLANGIATI E REGOLABILI PER FISSAGGIO A PONTE IN ACCIAIO INOX AISI 304
- ESTREMA FACILITA' D'USO E MANUTENZIONE
- LA SERIE BMM DISPONE DI CAPACITA' DA 30 a 300 LT
- PER ULTERIORI INFORMAZIONI E CAPACITA' VEDERE RETRO
- **DESIGNED FOR EXCLUSIVE MARINE USE**
- DIRECT ELECTRIC HEATING
- **HEAVY DUTY CONSTRUCTION**
- **PROTECTION DEGREE IP54**
- **ELECTRONIC PHASES CONTROL WITH SAFETY LAMP**
- AISI 304 STAINLESS STEEL CONSTRUCTION
- **THE FULLY AISI 316 STAINLESS STEEL TANK WITH LARGE THICK RAYED BOTTOM ALLOWS THE COOKING, EVEN THE ACID PRODUCTS. VERY HIGH THERMAL EFFICIENCY**
- CONTROL AND SAFETY ELECTRONIC THERMOSTAT 50° C - 300°C, PLACED UNDER THE TANK
- ELECTRONIC THERMOSTAT 50°C - 220°C, CORE TEMPERATURE PROBE
- ADJUSTABLE SPEED AND AUTOMATIC REVERSE
- THE MIXING COOKING AVOIDS THE STICKING OF FOOD ON THE BOTTOM
- AUTOMATIC WORKING
- ELECTRIC TILTING BY MOTOR REDUCER
- FLANGED AND ADJUSTABLE FEET FOR FIXING ON DECK AISI 304 STAINLESS STEEL
- EXTREMELY EASY USE AND MAINTENANCE
- BMM SERIES HAS CAPACITY FROM 30 TO 300 LTS
- FOR MORE INFORMATION AND CAPACITY SEE OVERLEAF

PRINCIPALI APPLICAZIONI: SOFFRITTI, RAGU', SUGHI, RISOTTI, SPEZZATINO, CARMELLO, VERDURE, MARMELLATE, RIPIENI, POLENTA

MAIN APPLICATIONS: STEWS, GOULASH, SAUCES, RISOTTO, CARMEL, VEGETABLES, JAMS, PASTA-STUFFINGS, POLENTA



- | | | |
|--|--|--|
| 1 COPERCHIO
COVER | 8 INTERRUTTORE
MAIN SWITCH | 14 REGOLATORE VELOCITA' MESCOLAMENTO
SPEED MIXING REGULATOR |
| 2 RUBINETTO MISCELATORE
WATER MIX TAP | 9 SPIA ACCENSIONE
POWER ON PILOT LAMP | 15 RIBALTAMENTO SU/GIU'
ELECTRIC TILTING UP/DOWN |
| 3 SONDA AL CUORE
HEART PROBE | 10 PULSANTE AVVIO
PUSH BUTTON START | 16 SELETTORE MESCOLAMENTO
MIXING SELECTOR |
| 4 COLLEGAM. ACQUA CALDA 1/2" M
HOT WATER CONNECTION | 11 SPIA BLOCCO
STOPPAGE PILOT LAMP | 17 SPIA CONTROLLO FASI
PHASES CONTROL LAMP |
| 5 COLLEGAM. ACQUA FREDDA 1/2" M
COLD WATER CONNECTION | 12 TERMOSTATO SONDA AL CUORE
HEART PROBE THERMOSTAT | |
| 6 PASSAGGIO STAGNO PER CAVI ELETTRICI
CORD CONNECTOR | 12A TERMOSTATO VASCA
TANK THERMOSTAT | |
| 7 STOP DI EMERGENZA
EMERGENCY STOP | 13 TIMER
TIMER | |

– 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 DIMENSIONS	TIPO VASCA TANK TYPE	CAPACITA' VASCA TANK CAPACITY	ALIMENTAZIONE* RATED VOLTAGE*	POT. TOTALE TOTAL POWER
		AxBxC (mm)		Lt	Volt	kW
BMM-100	402142100	1310x965x900	INOX AISI 316 AISI 316 S.STEEL	110	230/3/50-60 400/3/50 415/3/50-60 440/3/60	13.5

* 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: info@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.

BRASIERA ELETTRICA RIBALTABILE CON MESCOLAMENTO PER BORDO

MARINE ELECTRIC BRATT-PAN TILTING WITH MIXING

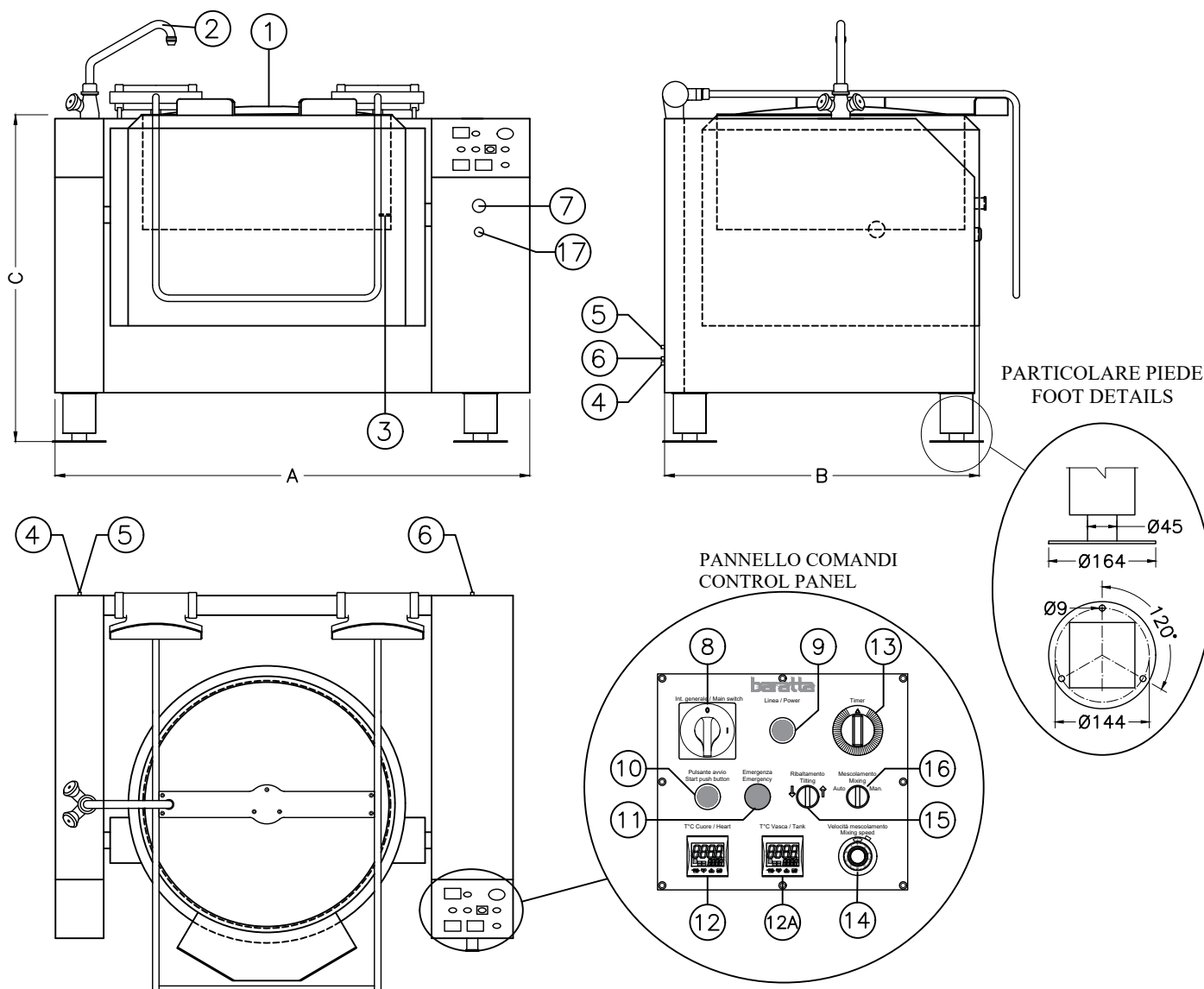
BMM-150



- **PROGETTAZIONE PER ESCLUSIVO IMPIEGO NAVALE**
- RISCALDAMENTO ELETTRICO DIRETTO
- **CONSTRUZIONE ESTREMAMENTE ROBUSTA**
- **GRADO DI PROTEZIONE IP54**
- **RELE' CONTROLLO FASI CON LAMPADA SPIA**
- COSTRUZIONE IN ACCIAIO INOX AISI 304
- **VASCA TOTALMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 316 CON FONDO RAGGIATO DI GROSSO SPESSORE, PERMETTE DI CUOCERE ANCHE I PRODOTTI ACIDI. ELEVATISSIMA RESA TERMICA**
- TERMOSTATO ELETTRONICO 50°C - 300°C DI CONTROLLO E DI SICUREZZA POSTO SOTTO LA VASCA
- TERMOSTATO ELETTRONICO 50°C - 220°C, CON SONDA AL CUORE
- MESCOLAMENTO CON VELOCITA' REGOLABILE E POSSIBILITA' DI INVERSIONE
- IL TIPO DI COTTURA CON MESCOLAMENTO CONSENTE DI CUOCERE VARI TIPI DI PRODOTTI EVITANDO CHE SI ATTACCHINO SUL FONDO
- FUNZIONAMENTO AUTOMATICO
- RIBALTAMENTO ELETTRICO CON MOTORIDUTTORE
- PIEDI FLANGIATI E REGOLABILI PER FISSAGGIO A PONTE IN ACCIAIO INOX AISI 304
- ESTREMA FACILITA' D'USO E MANUTEZIONE
- LA SERIE BMM DISPONE DI CAPACITA' DA 30 a 300 LT
- PER ULTERIORI INFORMAZIONI E CAPACITA' VEDERE RETRO
- **DESIGNED FOR EXCLUSIVE MARINE USE**
- DIRECT ELECTRIC HEATING
- **HEAVY DUTY CONSTRUCTION**
- **PROTECTION DEGREE IP54**
- **ELECTRONIC PHASES CONTROL WITH SAFETY LAMP**
- AISI 304 STAINLESS STEEL CONSTRUCTION
- **THE FULLY AISI 316 STAINLESS STEEL TANK WITH LARGE THICK RAYED BOTTOM ALLOWS THE COOKING, EVEN THE ACID PRODUCTS. VERY HIGH THERMAL EFFICIENCY**
- CONTROL AND SAFETY ELECTRONIC THERMOSTAT 50° C - 300°C, PLACED UNDER THE TANK
- ELECTRONIC THERMOSTAT 50°C - 220°C, CORE TEMPERATURE PROBE
- ADJUSTABLE SPEED AND AUTOMATIC REVERSE
- THE MIXING COOKING AVOIDS THE STICKING OF FOOD ON THE BOTTOM
- AUTOMATIC WORKING
- ELECTRIC TILTING BY MOTOR REDUCER
- FLANGED AND ADJUSTABLE FEET FOR FIXING ON DECK AISI 304 STAINLESS STEEL
- EXTREMELY EASY USE AND MAINTENANCE
- BMM SERIES HAS CAPACITY FROM 30 TO 300 LTS
- FOR MORE INFORMATION AND CAPACITY SEE OVERLEAF

PRINCIPALI APPLICAZIONI: SOFFRITTI, RAGU', SUGHI, RISOTTI, SPEZZATINO, CAMELLO, VERDURE, MARMELLATE, RIPIENI, POLENTA

MAIN APPLICATIONS: STEWS, GOULASH, SAUCES, RISOTTO, CAMEL, VEGETABLES, JAMS, PASTA-STUFFINGS, POLENTA



- | | | |
|--|---|--|
| 1 COPERCHIO
COVER | 8 INTERRUTTORE
MAIN SWITCH | 14 REGOLATORE VELOCITA' MESCOLAMENTO
SPEED MIXING REGULATOR |
| 2 RUBINETTO MISCELATORE
WATER MIX TAP | 9 SPIA ACCENSIONE
POWER ON PILOT LAMP | 15 RIBALTAMENTO SU/GIU'
ELECTRIC TILTING UP/DOWN |
| 3 Sonda AL CUORE
HEART PROBE | 10 PULSANTE AVVIO
PUSH BUTTON START | 16 SELETTORE MESCOLAMENTO
MIXING SELECTOR |
| 4 COLLEGAM. ACQUA CALDA 1/2" M
HOT WATER CONNECTION | 11 SPIA BLOCCO
STOPPAGE PILOT LAMP | 17 SPIA CONTROLLO FASI
PHASES CONTROL LAMP |
| 5 COLLEGAM. ACQUA FREDDA 1/2" M
COLD WATER CONNECTION | 12 TERMOSTATO Sonda AL
CUORE
HEART PROBE THERMOSTAT | |
| 6 PASSAGGIO STAGNO PER CAVI ELETTRICI
CORD CONNECTOR | 12A TERMOSTATO VASCA
TANK THERMOSTAT | |
| 7 STOP DI EMERGENZA
EMERGENCY STOP | 13 TIMER
TIMER | |

— 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 DIMENSIONS	TIPO VASCA TANK TYPE	CAPACITA' VASCA TANK CAPACITY	ALIMENTAZIONE* RATED VOLTAGE*	POT. TOTALE TOTAL POWER
		AxBxC (mm)		Lt	Volt	kW
BMM-150	402142150	1450x1065x1070	INOX AISI 316 AISI 316 S.STEEL	155	230/3/50-60 400/3/50 415/3/50-60 440/3/60	22.5

* ALTRI VOLTAGGI A RICHIESTA / OTHER VOLTAGES ON REQUEST

BRASIERA ELETTRICA RIBALTABILE CON MESCOLAMENTO PER BORDO

MARINE ELECTRIC BRATT-PAN TILTING WITH MIXING

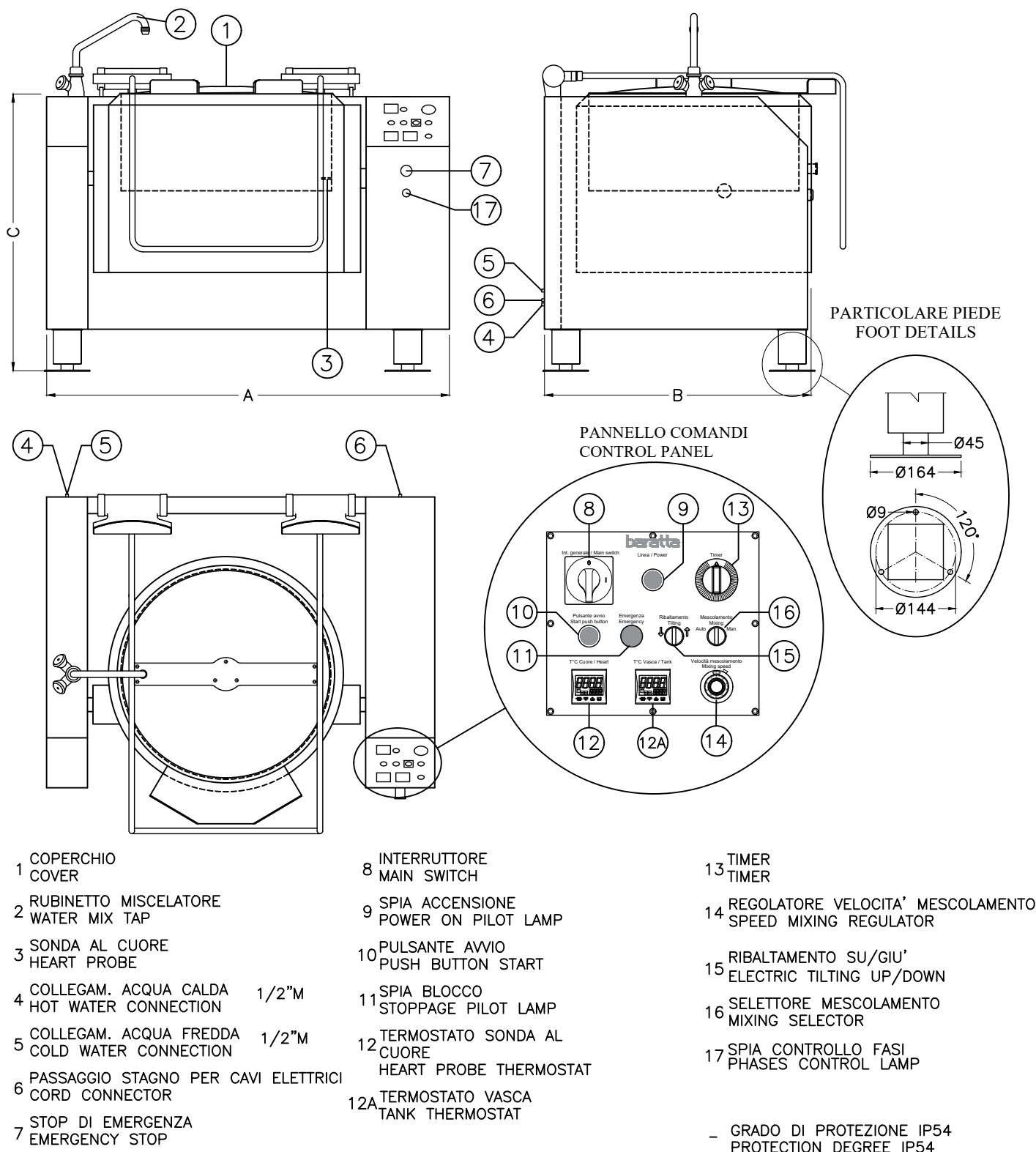
BMM-200



- **PROGETTAZIONE PER ESCLUSIVO IMPIEGO NAVALE**
- RISCALDAMENTO ELETTRICO DIRETTO
- **CONSTRUZIONE ESTREMAMENTE ROBUSTA**
- **GRADO DI PROTEZIONE IP54**
- **RELE' CONTROLLO FASI CON LAMPADA SPIA**
- COSTRUZIONE IN ACCIAIO INOX AISI 304
- **VASCA TOTALMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 316 CON FONDO RAGGIATO DI GROSSO SPESSORE, PERMETTE DI CUOCERE ANCHE I PRODOTTI ACIDI. ELEVATISSIMA RESA TERMICA**
- TERMOSTATO ELETTRONICO 50°C - 300°C DI CONTROLLO E DI SICUREZZA POSTO SOTTO LA VASCA
- TERMOSTATO ELETTRONICO 50°C - 220°C, CON Sonda AL CUORE
- MESCOLAMENTO CON VELOCITA' REGOLABILE E POSSIBILITA' DI INVERSIONE
- IL TIPO DI COTTURA CON MESCOLAMENTO CONSENTE DI CUOCERE VARI TIPI DI PRODOTTI EVITANDO CHE SI ATTACCHINO SUL FONDO
- FUNZIONAMENTO AUTOMATICO
- RIBALTAMENTO ELETTRICO CON MOTORIDUTTORE
- PIEDI FLANGIATI E REGOLABILI PER FISSAGGIO A PONTE IN ACCIAIO INOX AISI 304
- ESTREMA FACILITA' D'USO E MANUTENZIONE
- LA SERIE BMM DISPONE DI CAPACITA' DA 30 a 300 LT
- PER ULTERIORI INFORMAZIONI E CAPACITA' VEDERE RETRO
- **DESIGNED FOR EXCLUSIVE MARINE USE**
- DIRECT ELECTRIC HEATING
- **HEAVY DUTY CONSTRUCTION**
- **PROTECTION DEGREE IP54**
- **ELECTRONIC PHASES CONTROL WITH SAFETY LAMP**
- AISI 304 STAINLESS STEEL CONSTRUCTION
- **THE FULLY AISI 316 STAINLESS STEEL TANK WITH LARGE THICK RAYED BOTTOM ALLOWS THE COOKING, EVEN THE ACID PRODUCTS. VERY HIGH THERMAL EFFICIENCY**
- CONTROL AND SAFETY ELECTRONIC THERMOSTAT 50° C - 300°C, PLACED UNDER THE TANK
- ELECTRONIC THERMOSTAT 50°C - 220°C, CORE TEMPERATURE PROBE
- ADJUSTABLE SPEED AND AUTOMATIC REVERSE
- THE MIXING COOKING AVOIDS THE STICKING OF FOOD ON THE BOTTOM
- AUTOMATIC WORKING
- ELECTRIC TILTING BY MOTOR REDUCER
- FLANGED AND ADJUSTABLE FEET FOR FIXING ON DECK AISI 304 STAINLESS STEEL
- EXTREMELY EASY USE AND MAINTENANCE
- BMM SERIES HAS CAPACITY FROM 30 TO 300 LTS
- FOR MORE INFORMATION AND CAPACITY SEE OVERLEAF

PRINCIPALI APPLICAZIONI: SOFFRITTI, RAGU', SUGHI, RISOTTI, SPEZZATINO, CAMELLO, VERDURE, MARMELLATE, RIPIENI, POLENTA

MAIN APPLICATIONS: STEWS, GOULASH, SAUCES, RISOTTO, CAMEL, VEGETABLES, JAMS, PASTA-STUFFINGS, POLENTA



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
BMM-200	402142200	1500x1065x1070	INOX AISI 316 AISI 316 S.STEEL	200	230/3/50-60 400/3/50 415/3/50-60 440/3/60	22.5

* 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: info@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.

BRASIERA ELETTRICA RIBALTABILE CON MESCOLAMENTO PER BORDO

MARINE ELECTRIC BRATT-PAN TILTING WITH MIXING

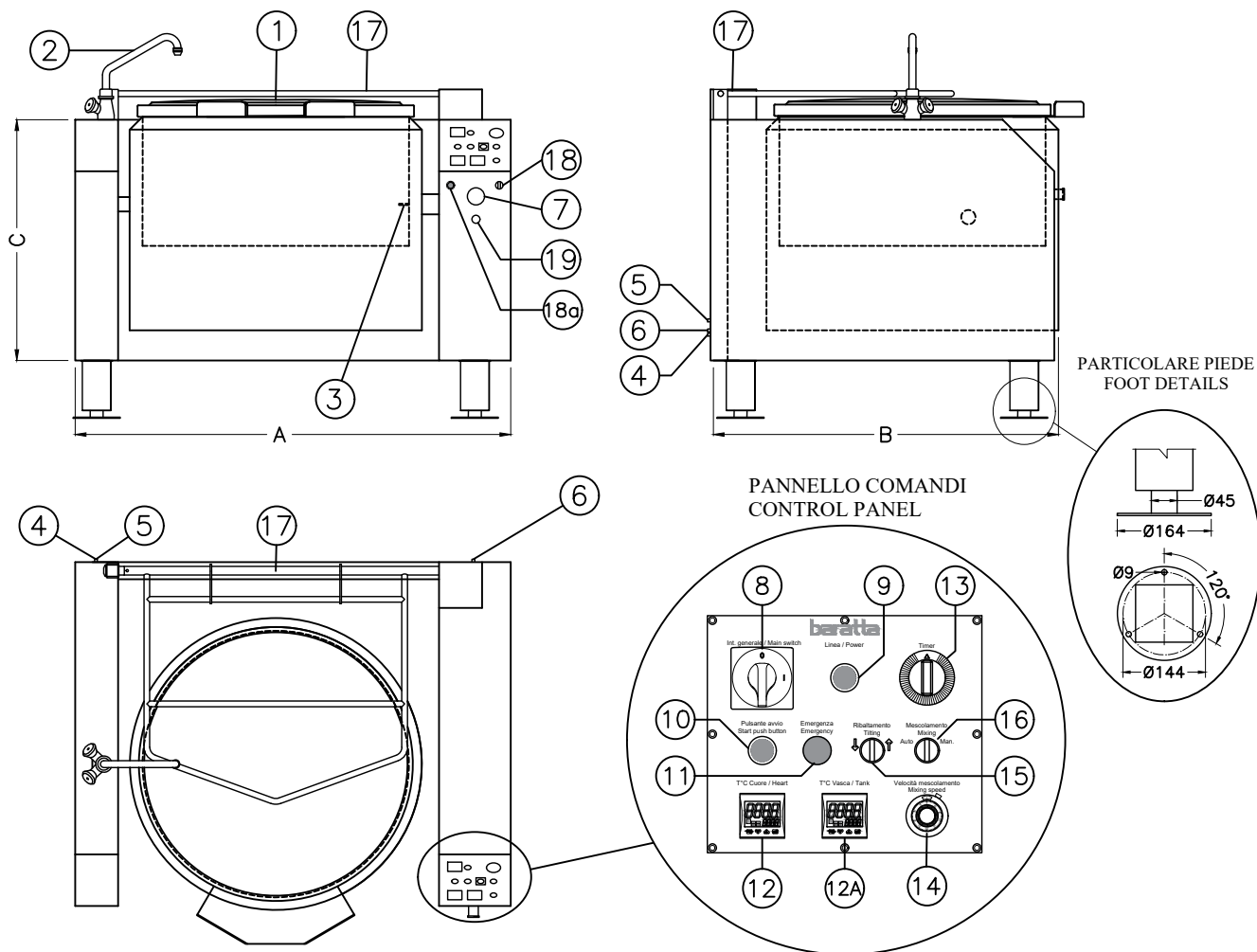
BMM-300



- PROGETTAZIONE PER ESCLUSIVO IMPIEGO NAVALE
- COSTRUZIONE ESTREMAMENTE ROBUSTA
- RISCALDAMENTO ELETTRICO DIRETTO
- GRADO DI PROTEZIONE IP54
- RELE' CONTROLLO FASI CON LAMPADA SPIA
- RIBALTAMENTO COPERCHIO ELETTRICO CON COMANDI DI SICUREZZA A DUE MANI
- COSTRUZIONE IN ACCIAIO INOX AISI 304
- VASCA TOTALMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 316 CON FONDO RAGGIATO DI GROSSO SPESSORE, PERMETTE DI CUOCERE ANCHE I PRODOTTI ACIDI. ELEVATISSIMA RESA TERMICA
- TERMOSTATO ELETTRONICO 50°C - 300°C DI CONTROLLO E DI SICUREZZA POSTO SOTTO LA VASCA
- TERMOSTATO ELETTRONICO 50°C - 220°C, CON SONDA AL CUORE
- MESCOLAMENTO CON VELOCITA' REGOLABILE E POSSIBILTA' DI INVERSIONE
- IL TIPO DI COTTURA CON MESCOLAMENTO CONSENTE DI CUOCERE VARI TIPI DI PRODOTTI EVITANDO CHE SI ATTACCHINO SUL FONDO
- FUNZIONAMENTO AUTOMATICO
- RIBALTAMENTO ELETTRICO CON MOTORIDUTTORE
- PIEDI FLANGIATI E REGOLABILI PER FISSAGGIO A PONTE IN ACCIAIO INOX AISI 304
- ESTREMA FACILITA' D'USO E MANUTEZIONE
- LA SERIE BMM DISPONE DI CAPACITA' DA 30 a 300 LT
- PER ULTERIORI INFORMAZIONI E CAPACITA' VEDERE RETRO
- DESIGNED FOR EXCLUSIVE MARINE USE
- HEAVY DUTY CONSTRUCTION
- DIRECT ELECTRIC HEATING
- PROTECTION DEGREE IP54
- ELECTRONIC PHASES CONTROL WITH SAFETY LAMP
- ELECTRIC LID TILTING WITH TWO-HANDED SAFETY CONTROL
- AISI 304 STAINLESS STEEL CONSTRUCTION
- THE FULLY AISI 316 STAINLESS STEEL TANK WITH LARGE THICK RAYED BOTTOM ALLOWS THE COOKING, EVEN THE ACID PRODUCTS. VERY HIGH THERMAL EFFICIENCY
- CONTROL AND SAFETY ELECTRONIC THERMOSTAT 50° C - 300°C, PLACED UNDER THE TANK
- ELECTRONIC THERMOSTAT 50°C - 220°C, CORE TEMPERATURE PROBE
- ADJUSTABLE SPEED AND AUTOMATIC REVERSE
- THE MIXING COOKING AVOIDS THE STICKING OF FOOD ON THE BOTTOM
- AUTOMATIC WORKING
- ELECTRIC TILTING BY MOTOR REDUCER
- FLANGED AND ADJUSTABLE FEET FOR FIXING ON DECK AISI 304 STAINLESS STEEL
- EXTREMELY EASY USE AND MAINTENANCE
- BMM SERIES HAS CAPACITY FROM 30 TO 300 LTS
- FOR MORE INFORMATION AND CAPACITY SEE OVERLEAF

PRINCIPALI APPLICAZIONI: SOFFRITTI, RAGU', SUGHI, RISOTTI, SPEZZATINO, CAMELLO, VERDURE, MARMELLATE, RIPIENI, POLENTA

MAIN APPLICATIONS: STEWS, GOULASH, SAUCES, RISOTTO, CAMEL, VEGETABLES, JAMS, PASTA-STUFFINGS, POLENTA



- | | | |
|---|--|--|
| 1 COPERCHIO
COVER | 8 INTERRUOTTORE
MAIN SWITCH | 14 REGOLATORE VELOCITA' MESCOLOMENTO
SPEED MIXING REGULATOR |
| 2 RUBINETTO MISCELATORE
WATER MIX TAP | 9 SPIA ACCENSIONE
POWER ON PILOT LAMP | 15 RIBALTAMENTO SU/GIU'
ELECTRIC TILTING UP/DOWN |
| 3 Sonda AL CUORE
HEART PROBE | 10 PULSANTE AVVIO
PUSH BUTTON START | 16 SELETTORE MESCOLOMENTO
MIXING SELECTOR |
| 4 COLLEGAM. ACQUA CALDA 1/2"M
HOT WATER CONNECTION | 11 SPIA BLOCCO
STOPPAGE PILOT LAMP | 17 ATTUATORE APERTURA COPERCHIO
OPENING LID ACTUATOR |
| 5 COLLEGAM. ACQUA FREDDA 1/2"M
COLD WATER CONNECTION | 12 TERMOSTATO Sonda AL CUORE
HEART PROBE THERMOSTAT | 18 SELETTORE APERTURA COPERCHIO
OPENING LID SELECTOR |
| 6 PASSAGGIO STAGNO PER CAVI ELETTRICI
CORD CONNECTOR | 12A TERMOSTATO VASCA
TANK THERMOSTAT | 18a PULSANTE APERTURA COPERCHIO
BUTTON FOR LID OPENING |
| 7 STOP DI EMERGENZA
EMERGENCY STOP | 13 TIMER | 19 SPIA CONTROLLO FASI
PHASES CONTROL LAMP |
| | | - 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 DIMENSIONS	TIPO VASCA TANK TYPE	CAPACITA' VASCA TANK CAPACITY	ALIMENTAZIONE* RATED VOLTAGE*	POT. TOTALE TOTAL POWER
		AxBxC (mm)		Lt	Volt	kW
BMM-300	402142250	1650x1255x1070	INOX AISI 316 AISI 316 S.STEEL	315	230/3/50-60 400/3/50 415/3/50-60 440/3/60	28.0

* 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: info@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.