

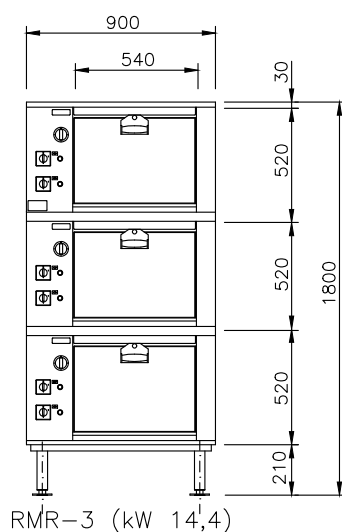
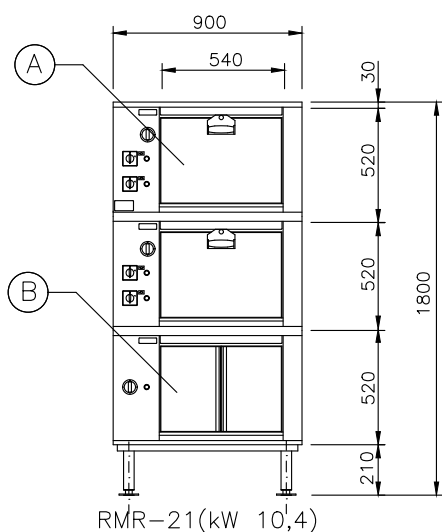
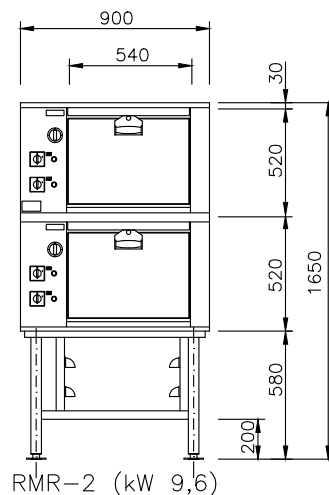
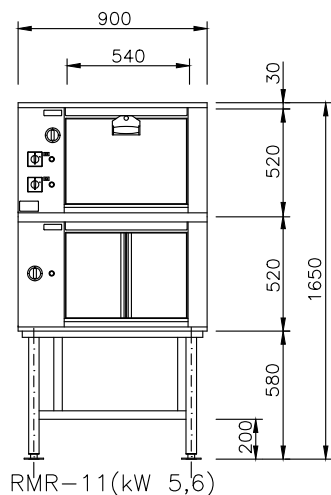
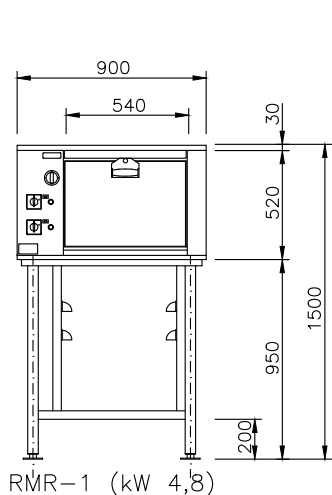
FORNO ELETTRICO PER BORDO

MARINE ELECTRIC OVEN

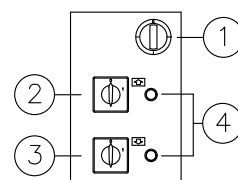
RMR



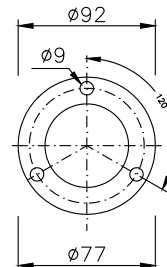
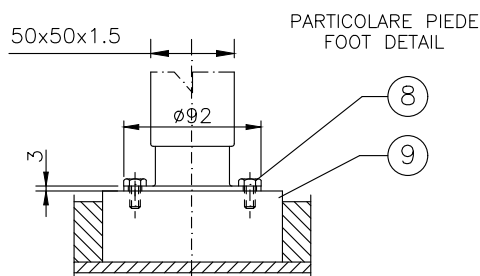
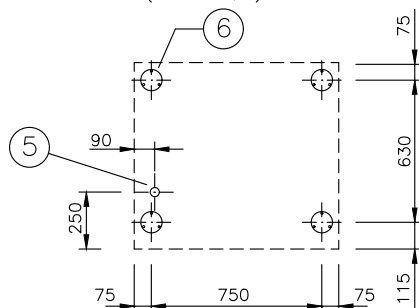
- **PROGETTAZIONE PER ESCLUSIVO IMPIEGO NAVALE**
- COSTRUZIONE ESTREMAMENTE ROBUSTA
- RIVESTIMENTO ESTERNO, SUPPORTI E GAMBE IN ACCIAIO INOX AISI 304
- CAMERA DI COTTURA IN ACCIAIO INOX AISI 304
- CAMERA DI COTTURA / ARMADIO RISCALDATO ISOLATI TERMICAMENTE
- TERMOSTATO PER CONTROLLO TEMPERATURA RISCALDAMENTO CAMERA A MEZZO RESISTENZE CORAZZATE POSTE SUL CIELO E SOTTO LA SUOLA, COMANDATE DA TERMOSTATO CON REGOLAZIONE INDIPENDENTE TRAMITE INTERRUTTORI CORREDATI DI SPIE
- PORTINA CAMERA DI COTTURA A DOPPIA PARETE ISOLATA TERMICAMENTE
- ARMADIO RISCALDATO IN ACCIAIO INOX AISI 304 CON PORTINA A BATTENTE
- PIEDI FLANGIATI E REGOLABILI PER FISSAGGIO A PONTE IN ACCIAIO INOX AISI 304
- RISCALDAMENTO ARMADIO A MEZZO RESISTENZA CORAZZATA E REGOLAZIONE TRAMITE TERMOSTATO
- MORSETTIERE IN STEATITE CON PIASTRINE E VITERIE IN ACCIAIO INOX AISI 304
- CAVI SPECIALI PER FORNO PER ALTA TEMPERATURA
- ALIMENTAZIONE V. 115/3/60 - 230/3/50-60 - 400/3/50 - 415/3/50-60 - 440/3/60 - 480/3/60
- ALTRI VOLTAGGI A RICHIESTA
- CAMERE COTTURA CON GRIGLIA GASTRO-NORM 2/1 INCLUSA
- **EXCLUSIVELY PROJECTED FOR MARINE USE**
- VERY SOLID CONSTRUCTION
- EXTERNAL PANEL AND SUPPORT IN AISI 304 STAINLESS STEEL
- AISI 304 STAINLESS STEEL FLANGED FEET
- AISI 304 STAINLESS STEEL COOKING CHAMBER
- THERMICALLY INSULATED COOKING CHAMBER AND HEATED CABINET
- THERMOSTAT TEMPERATURE CONTROL
- HEATING COOKING CHAMBER BY ARMoured HEATING ELEMENTS FIXED ON THE SKY AND UNDER OVEN BASE, OPERATED BY THERMOSTAT WITH INDIPENDENT REGULATION, THROUGH SWITCHES EQUIPPED WITH PILOT LAMP
- DOUBLE WALLED DOOR
- AISI 304 STAINLESS STEEL HEATED CABINET WITH DOUBLE OPENING DOORS
- FLANGED AND ADJUSTABLE FEET FOR FIXING ON DECK AISI 304 STAINLESS STEEL
- HEATING CABINET THROUGH ARMoured HEATING ELEMENT REGULATED BY THERMOSTAT
- STEATITE JUNCTION BLOCKS WITH PLATE AND SCREWS IN AISI 304 STAINLESS STEEL
- OVEN SPECIAL CABLE HIGH TEMPERATURE
- VOLTAGE 115/3/60 - 230/3/50-60 - 400/3/50 - 415/3/50-60 - 440/3/60 - 480/3/60
- OTHER VOLTAGE ON REQUEST
- COOKING ROOMS WITH GASTRO-NORM GRID 2/1 INCLUDED



PANNELLO COMANDI COTTURA
COOKING CONTROL PANEL



PANNELLO COMANDI
ARMADIO LIEVITAZIONE
CONTROL PANEL
HEATING CABINET



- 1 TERMOSTATO CAMERA DI COTTURA
COOKING ROOM THERMOSTAT
- 2 INTERRUTTORE CIELO
UPPER SWITCH
- 3 INTERRUTTORE PLATEA
LOWER SWITCH
- 4 LAMPADE SPIA
PILOT LAMPS
- 5 PASSAGGIO STAGNO CAVO
CORD CONNECTOR
- 6 POSIZIONE FISSAGGIO PIEDI
FEET FIXING POSITION

115 V	PG29
230 V	
400 V	PG21
415 V	
440 V	
480 V	

- 7 TERMOSTATO ARMADIO RISCALDATO
HEATING CABINET THERMOSTAT
- 8 VITE TE M6x15 *
M6x15 SCREW *
- 9 BASAMENTO 120x120 *
FOUNDATION 120x120 *

- A CAMERA COTTURA
COOKING ROOM kW 4,8
- B CAMERA DI LIEVITAZIONE
HEATING CABINET kW 0,8

* ESCLUSO FORNITURA – A RICHIESTA CON EXTRA COSTO
* NOT INCLUDED – ON REQUEST WITH EXTRA COST

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.

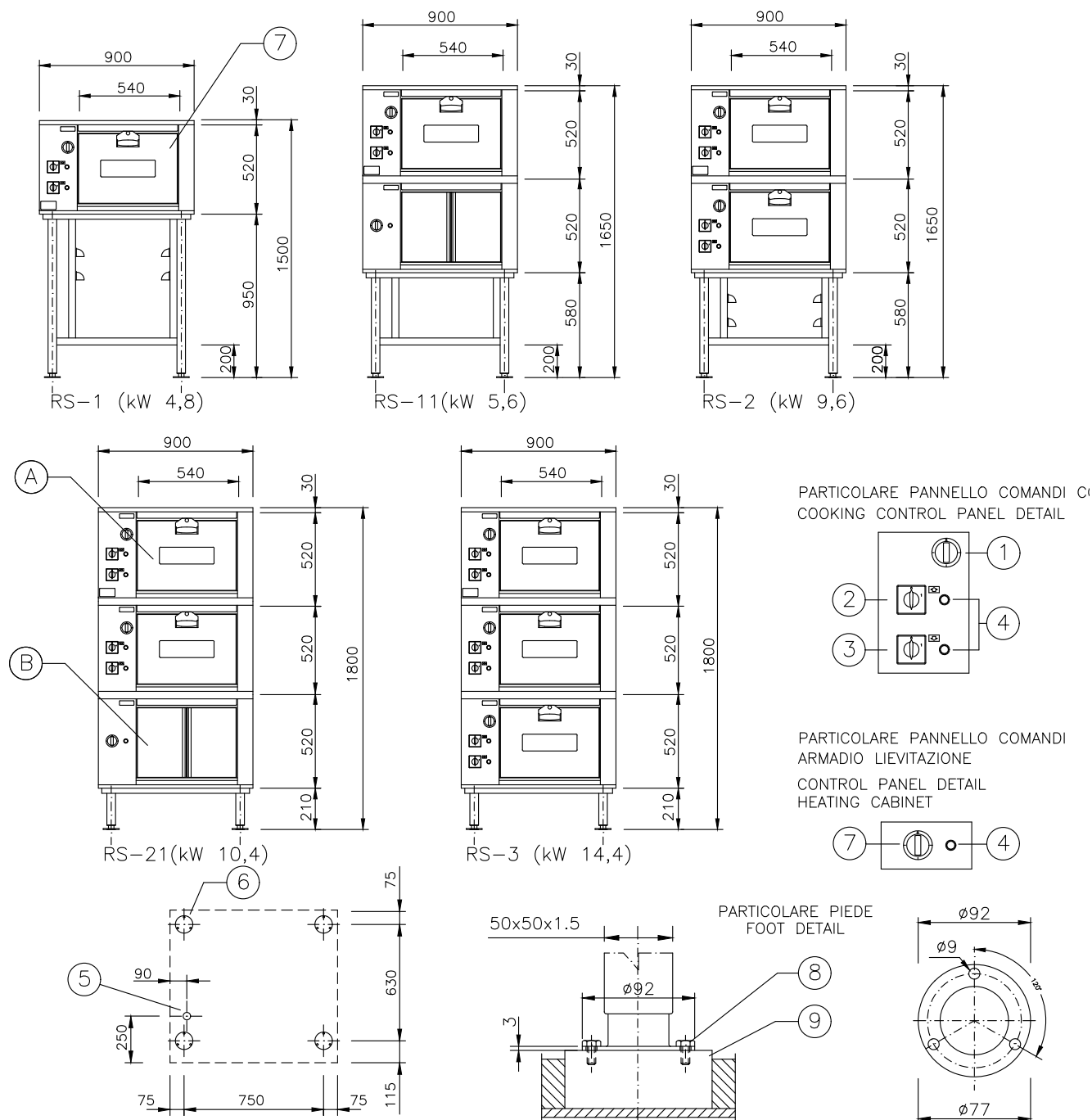
FORNO ELETTRICO PER BORDO

MARINE ELECTRIC OVEN

RS



- **PROGETTAZIONE PER ESCLUSIVO IMPIEGO NAVALE**
- COSTRUZIONE ESTREMAMENTE ROBUSTA
- RIVESTIMENTO ESTERNO, SUPPORTI E GAMBE IN ACCIAIO INOX AISI 304
- CAMERA DI COTTURA IN ACCIAIO INOX AISI 304
- CAMERA DI COTTURA / ARMADIO RISCALDATO ISOLATI TERMICAMENTE
- TERMOSTATO PER CONTROLLO TEMPERATURA RISCALDAMENTO CAMERA A MEZZO RESISTENZE CORAZZATE POSTE SUL CIELO E SOTTO LA SUOLA, COMANDATE DA TERMOSTATO CON REGOLAZIONE INDIPENDENTE TRAMITE INTERRUTTORI CORREDATI DI SPIE
- PORTINA CAMERA DI COTTURA A DOPPIA PARETE ISOLATA TERMICAMENTE
- ARMADIO RISCALDATO IN ACCIAIO INOX AISI 304 CON PORTINA A BATTENTE
- PIEDI FLANGIATI E REGOLABILI PER FISSAGGIO A PONTE IN ACCIAIO INOX AISI 304
- RISCALDAMENTO ARMADIO A MEZZO RESISTENZA CORAZZATA E REGOLAZIONE TRAMITE TERMOSTATO
- MORSETTIERE IN STEATITE CON PIASTRINE E VITERIE IN ACCIAIO INOX AISI 304
- CAVI SPECIALI PER FORNO PER ALTA TEMPERATURA
- ALIMENTAZIONE V. 115/3/60 - 230/3/50-60 - 400/3/50 - 415/3/50-60 - 440/3/60 - 480/3/60
- ALTRI VOLTAGGI A RICHIESTA
- CAMERE COTTURA CON GRIGLIA GASTRO-NORM 2/1 INCLUSA
- **EXCLUSIVELY PROJECTED FOR MARINE USE**
- VERY SOLID CONSTRUCTION
- EXTERNAL PANEL AND SUPPORT IN AISI 304 STAINLESS STEEL AISI 304 STAINLESS STEEL FLANGED FEET
- AISI 304 STAINLESS STEEL COOKING CHAMBER
- THERMICALLY INSULATED COOKING CHAMBER AND HEATED CABINET
- THERMOSTAT TEMPERATURE CONTROL HEATING COOKING CHAMBER BY ARMoured HEATING ELEMENTS FIXED ON THE SKY AND UNDER OVEN BASE, OPERATED BY THERMOSTAT WITH INDIPENDENT REGULATION, THROUGH SWITCHES EQUIPPED WITH PILOT LAMP
- DOUBLE WALLED DOOR
- AISI 304 STAINLESS STEEL HEATED CABINET WITH DOUBLE OPENING DOORS
- FLANGED AND ADJUSTABLE FEET FOR FIXING ON DECK AISI 304 STAINLESS STEEL
- HEATING CABINET THROUGH ARMoured HEATING ELEMENT REGULATED BY THERMOSTAT
- STEATITE JUNCTION BLOCKS WITH PLATE AND SCREWS IN AISI 304 STAINLESS STEEL
- OVEN SPECIAL CABLE HIGH TEMPERATURE
- VOLTAGE 115/3/60 - 230/3/50-60 - 400/3/50 - 415/3/50-60 - 440/3/60 - 480/3/60
- OTHER VOLTAGE ON REQUEST
- COOKING ROOMS WITH GASTRO-NORM GRID 2/1 INCLUDED



1 TERMOSTATO CAMERA DI COTTURA
COOKING ROOM THERMOSTAT

2 INTERRUTTORE CIELO
UPPER SWITCH

3 INTERRUTTORE PLATEA
LOWER SWITCH

4 LAMPADE SPIA
PILOT LAMPS

5 PASSAGGIO STAGNO CAVO
CORD CONNECTOR

6 POSIZIONE FISSAGGIO PIEDI
FEET FIXING POSITION

115 V	PG29
230 V	
400 V	PG21
415 V	
440 V	
480 V	

7 TERMOSTATO ARMADIO RISCALDATO
HEATING CABINET THERMOSTAT

8 VITE TE M6x15 *
M6x15 SCREW *

9 BASAMENTO 120x120 *
FOUNDATION 120x120 *

A CAMERA COTTURA
COOKING ROOM kW 4,8

B CAMERA DI LIEVITAZIONE
HEATING CABINET kW 0,8

* ESCLUSO FORNITURA – A RICHIESTA CON EXTRA COSTO
* NOT INCLUDED – ON REQUEST WITH EXTRA COST

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.

**ARMADIO CALDO
PER BORDO**

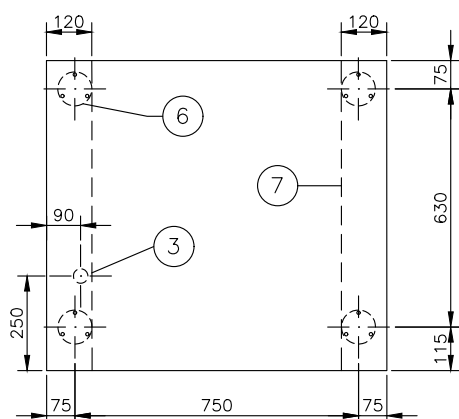
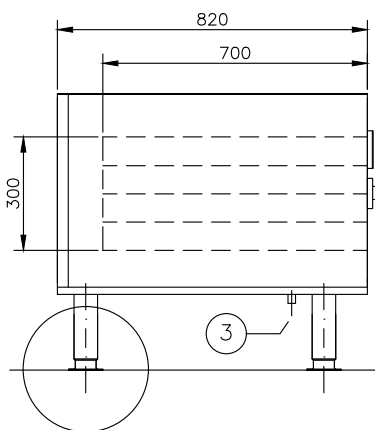
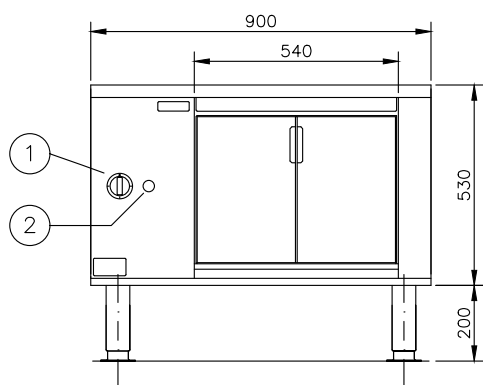
**MARINE HOT
CABINET**

FRIL-1

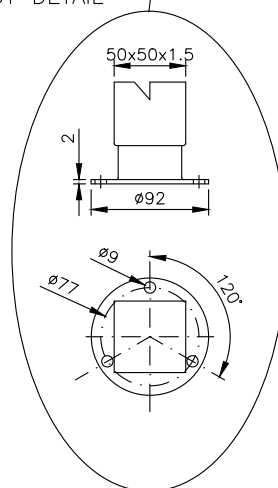


- **PROGETTAZIONE PER ESCLUSIVO IMPIEGO NAVALE**
- **GRADO DI PROTEZIONE IP44**
- **COSTRUZIONE ESTREMAMENTE ROBUSTA**
- **RIVESTIMENTO ESTERNO, SUPPORTI E GAMBE IN ACCIAIO INOX AISI 304**
- **ARMADIO RISCALDATO IN ACCIAIO INOX AISI 304 CON PORTINA A BATTENTE**
- **RISCALDAMENTO ARMADIO A MEZZO RESISTENZA CORAZZATA E REGOLAZIONE TRAMITE TERMOSTATO**
- **MORSETTIERE IN STEATITE CON PIASTRINE E VITERIE IN ACCIAIO INOX AISI 304**
- **GRIGLIA GASTRO-NORM 2/1 INCLUSA**
- **PIEDI FLANGIATI E REGOLABILI PER FISSAGGIO A PONTE IN ACCIAIO INOX AISI 304**
- **PER MAGGIORI INFORMAZIONI, VEDERE RETRO**

- **EXCLUSIVELY PROJECTED FOR MARINE USE**
- **PROTECTION DEGREE IP44**
- **VERY SOLID CONSTRUCTION**
- **EXTERNAL PANEL, SUPPORT AND FLANGED FEET IN AISI 304 STAINLESS**
- **AISI 304 STAINLESS STEEL HEATED CABINET WITH DOUBLE OPENING DOORS**
- **HEATING CABINET THROUGH ARMoured HEATING ELEMENT REGULATED BY THERMOSTAT**
- **STEATITE JUNCTION BLOCKS WITH PLATES AND SCREWS IN STAINLESS STEEL AISI 304**
- **GASTRO NORM GRID 2/1 INCLUDED**
- **FLANGED AND ADJUSTABLE FEET FOR FIXING ON DECK AISI 304 STAINLESS STEEL**
- **FOR FURTHER INFORMATION, SEE OVERLEAF**



PARTICOLARE PIEDE
FOOT DETAIL



CODICE CODE	MODELLO MODEL	DIMENSIONI DIMENSIONS	TERMOSTATO THERMOSTAT	TEMPERATURA TEMPERATURE	CAPACITA' CAPACITY	ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE	POTENZA TOT. TOTAL POWER
		mm		°C		Volt	Kw
402090810	FRIL-1	900X820X730	MECCANICO MECHANICAL	30° - 90°	N°8 TEGLIE G/N 1/1 N°8 PANS G/N 1/1	115/1/60 230/1/50-60	0.8

1 TERMOSTATO MECCANICO
THERMOSTAT MECHANICAL

2 LAMPADA SPIA
PILOT LAMP

3 PASSAGGIO STAGNO PER CAVI ELETTRICI
CORD CONNECTORS

4 INTERRUTTORE
SWITCH

5 TERMOMETRO/TERMOSTATO ELETTRONICO
THERMOMETER/THERMOSTAT ELECTRONIC

6 POSIZIONE FISSAGGIO PIEDI
FEET FIXING POSITION

7 RINFORZO SUPERIORE
TOP REINFORCEMENT

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.