

PENTOLA A VAPORE
RIBALTAMENTO ELETTRICO
CON MESCOLAMENTO
E RAFFREDDAMENTO
TOUCH SCREEN

STEAM BOILING
PAN ELECTRIC TILTING
WITH MIXING
AND COOLING
TOUCH SCREEN

PRAF-620V

PRAF-800V

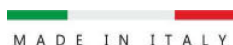
PRAF-1000V



- **COSTRUZIONE ESTREMAMENTE ROBUSTA**
- **GRADO DI PROTEZIONE IP44**
- RISCALDAMENTO A VAPORE INDIRETTO CON INTERCAPEDINE
- **SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO DA COLLEGARE AL RAFFREDDATORE D'ACQUA REMOTO**
- **RIBALTAMENTO COPERCHIO ELETTRICO CON COMANDI DI SICUREZZA A DUE MANI**
- **RELE' CONTROLLO FASI**
- **COMANDI ELETTRONICI CON PANNELLO TOUCH SCREEN**
- CONTROLLO ELETTRONICO CON SONDA DI SICUREZZA POSTA SOTTO LA VASCA E SONDA AL CUORE
- **PRESSIONE INTERCAPEDINE 0,45 Bar**
- 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**
- **CARICO AUTOMATICO ACQUA 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 PRAF DISPONE DI CAPACITA' DA 620 A 1450 LT
- PER ULTERIORI INFORMAZIONI E CAPACITA' VEDERE RETRO
- PER ULTERIORI ACCESSORI VEDERE LISTINO
- **HEAVY DUTY CONSTRUCTION**
- **PROTECTION DEGREE IP44**
- DIRECT STEAM HEATING WITH WATER JACKET
- **REFRIGERATING SYSTEM TO BE CONNECTED TO REMOTE WATER COOLER**
- **ELECTRONIC LID TILTING WITH TWO HANDED SAFETY CONTROL**
- **ELECTRONIC PHASES CONTROL**
- **ELECTRONIC CONTROL WITH TOUCH SCREEN PANEL**
- ELECTRONIC CONTROL WITH SAFETY PROBE PLACED UNDER THE TANK AND CORE TEMPERATURE PROBE
- **WATER JACKET PRESSURE 0,45 Bar**
- STEAM JACKET SAFETY VALVE WITH MANOMETER
- AISI 304 STAINLESS STEEL CONSTRUCTION
- **TOTALLY STAINLESS STEEL AISI 316 TANK WITH RAYED BOTTOM. VERY HIGH THERMAL EFFICIENCY**
- **WATER JACKET WATER AUTOMATIC LOAD**
- 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
- PRAF SERIES HAS CAPACITY FROM 620 TO 1450 LTS
- FOR MORE INFORMATION AND CAPACITY SEE OVERLEAF
- FOR FURTHER ACCESSORIES SEE PRICE LIST

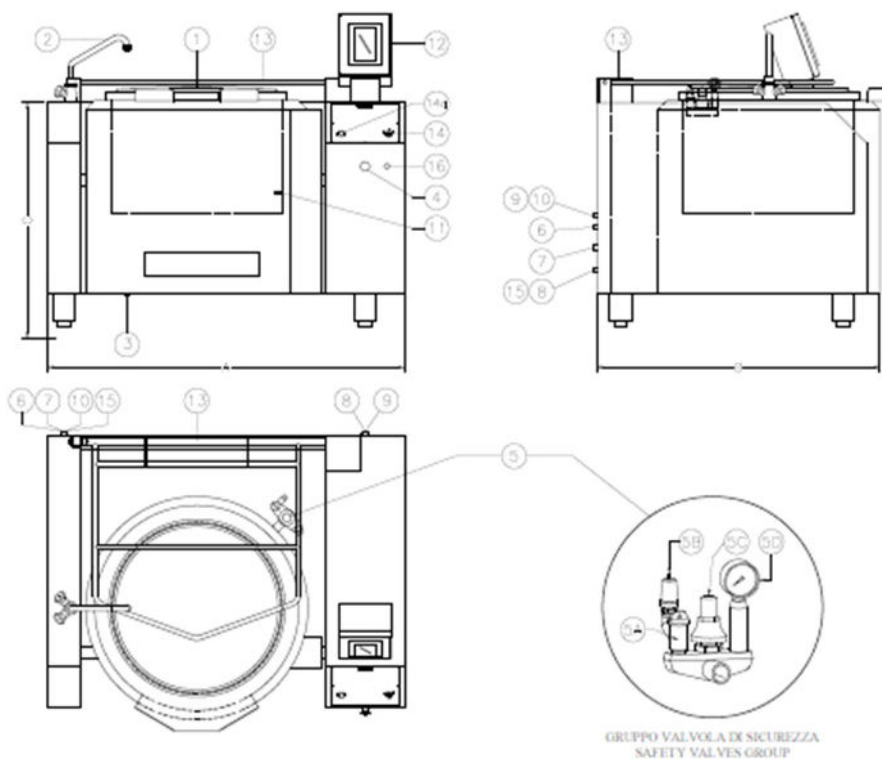
PRINCIPALI APPLICAZIONI: ZUPPE, POLENTA, BUDINI E GELATINE, BESCIAMELLA, CREME, SALSE, PASTA, RISO, PURE' DI PATATE, LEGUMI

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



baratta®
CATERING EQUIPMENT &
HIGH PRODUCTION MACHINE

IT-GB	06	24
454-103130-02		



- | | | |
|---|--|---|
| 1. COPERCHIO
LID | 5C. VALVOLA DI SICUREZZA
SAFETY VALVE | 11. SONDA AL CUORE
HEART PROBE |
| 2. RUBINETTO MISCELATORE
WATER MIX TAP | 5D. MANOMETRO
MANOMETER | 12. COMANDI TOUCH SCREEN
TOUCH SCREEN |
| 3. SCARICO INTERCAPEDINE
WATER JACKET WATER DRAIN ½" M | 6. COLLEGAM. ACQUA FREDDA
COLD WATER CONNECTION ½" M | 13. SISTEMA APERTURA COPERCHIO
OPENING LID SYSTEM |
| 4. STOP DI EMERGENZA
EMERGENCY STOP | 7. COLLEGAM. ACQUA CALDA
HOT WATER CONNECTION ½" M | 14. SELETTORE APERTURA COPERCHIO
OPENING LID SELECTOR |
| 5. GRUPPO VALVOLA DI SICUREZZA
SAFETY VALVE GROUP | 8. PASSAGGIO STAGNO PER CAVI ELETTRICI
CORD CONNECTOR | 14a. PULSANTE APERTURA COPERCHIO
BUTTON FOR LID OPENING |
| 5A. CARICO MANUALE ACQUA
INTERCAPEDINE
WATER JACKET WATER MANUAL LOAD | 9. IMMISSIONE ACQUA REFRIGERATA
COOLER WATER INLET | 15. COLLEGAM. ACQUA CARICO AUTOMATICO
INTERCAPEDINE
WATER CONNECTION FOR WATER JACKET
AUTOMATIC LOAD |
| 5B. VALVOLA DI DEPRESSIONE
DEPRESSION VALVE | 10. USCITA ACQUA DI REFRIGERAZIONE
COOLING WATER DRAIN | 16. ACCENSIONE MACCHINA
SWITCHING ON APPLIANCE |
| | | - PRESSIONE MASSIMA
MAX PRESSURE 0,5 Bar |

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

MODELLO MODEL	CODICE CODE	DIMENSIONI DIMENSION	TIPO VASCA TANK TYPE	CAP. VASCA TANK CAP.	ALIMENTAZIONE* RATED VOLTAGE*	POT. TOTALE TOTAL POWER	CONSUM. VAPORE STEAM CONSUMPTION	COLLEGAM. VAPORE STEAM CONNECTION
		AxBxC (mm)		Lt	Volt	kW	Kg/h	INCH
PRAF-620V	454103130	2010x1700x1560	INOX AISI 316 AISI 316 S.STEEL	620	230/3/50-60 400-415/3+N/50	2,0	120-150	1 ½ "
PRAF-800V	454103133	2040x1850x1750		800		2,0	190-210	2 "
PRAF-1000V	454103136	2040x1850x1850		1000		2,0	210-240	2 ½ "

* ALTRI VOLTAGGI A RICHIESTA / OTHER VOLTAGES ON REQUEST

BARATTA S.R.L.

Via del Brentino
55054 Massarosa – LU – ITALIA
Telefono +39 0584 941766 – 31349 – Telefax +39 0584 962577
E-mail: ssales@baratta-kitchens.com – 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.

PENTOLA A VAPORE
RIBALTAMENTO ELETTRICO
CON MESCOLAMENTO
E RAFFREDDAMENTO
TOUCH SCREEN

STEAM BOILING
PAN ELECTRIC TILTING
WITH MIXING
AND COOLING
TOUCH SCREEN

PRAF-1240V

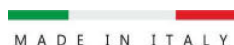
PRAF-1450V



- COSTRUZIONE ESTREMAMENTE ROBUSTA
- GRADO DI PROTEZIONE IP44
- RISCALDAMENTO A VAPORE INDIRETTO CON INTERCAPEDINE
- SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO DA COLLEGARE AL RAFFREDDATORE D'ACQUA REMOTO
- RIBALTAMENTO COPERCHIO ELETTRICO CON COMANDI DI SICUREZZA A DUE MANI
- RELE' CONTROLLO FASI
- COMANDI ELETTRONICI CON PANNELLO TOUCH SCREEN
- CONTROLLO ELETTRONICO CON SONDA DI SICUREZZA POSTA SOTTO LA VASCA E SONDA AL CUORE
- PRESSIONE INTERCAPEDINE 0,45 Bar
- 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
- CARICO AUTOMATICO ACQUA INTERCAPEDINE
- MESCOLAMENTO CON VELOCITÀ' REGOLABILE E POSSIBILITÀ 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 FACILITÀ D'USO E MANUTENZIONE
- ALTA QUALITÀ DEI MATERIALI
- LA SERIE PRAF DISPONE DI CAPACITÀ DA 620 A 1450 LT
- PER ULTERIORI INFORMAZIONI E CAPACITÀ VEDERE RETRO
- PER ULTERIORI ACCESSORI VEDERE LISTINO

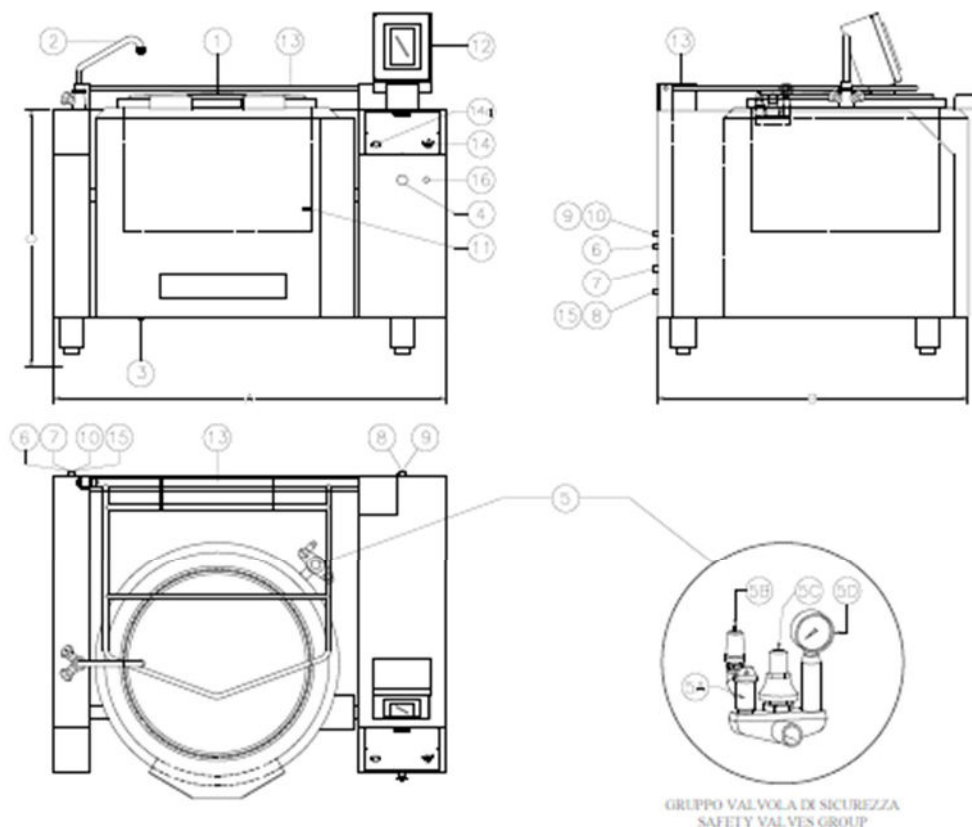
- HEAVY DUTY CONSTRUCTION
- PROTECTION DEGREE IP44
- DIRECT STEAM HEATING WITH WATER JACKET
- REFRIGERATING SYSTEM TO BE CONNECTED TO REMOTE WATER COOLER
- ELECTRONIC LID TILTING WITH TWO HANDED SAFETY CONTROL
- ELECTRONIC PHASES CONTROL
- ELECTRONIC CONTROL WITH TOUCH SCREEN PANEL
- ELECTRONIC CONTROL WITH SAFETY PROBE PLACED UNDER THE TANK AND CORE TEMPERATURE PROBE
- WATER JACKET PRESSURE 0,45 Bar
- STEAM JACKET SAFETY VALVE WITH MANOMETER
- AISI 304 STAINLESS STEEL CONSTRUCTION
- TOTALLY STAINLESS STEEL AISI 316 TANK WITH RAYED BOTTOM. VERY HIGH THERMAL EFFICIENCY
- WATER JACKET WATER AUTOMATIC LOAD
- 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
- PRAF SERIES HAS CAPACITY FROM 620 TO 1450 LTS
- FOR MORE INFORMATION AND CAPACITY SEE OVERLEAF
- FOR FURTHER ACCESSORIES SEE PRICE LIST

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



baratta®
CATERING EQUIPMENT &
HIGH PRODUCTION MACHINE

IT-GB	06	24
454-103139-02		



- | | | |
|---|---|---|
| 1. COPERCHIO
LID | 5C. VALVOLA DI SICUREZZA
SAFETY VALVE | 11. SONDA AL CUORE
HEART PROBE |
| 2. RUBINETTO MISCELATORE
WATER MIX TAP | 5D. MANOMETRO
MANOMETER | 12. COMANDI TOUCH SCREEN
TOUCH SCREEN |
| 3. SCARICO INTERCAPEDINE
WATER JACKET WATER DRAIN ½" M | 6. COLLEGAM. ACQUA FREDDA
COLD WATER CONNECTION ½" M | 13. SISTEMA APERTURA COPERCHIO
OPENING LID SYSTEM |
| 4. STOP DI EMERGENZA
EMERGENCY STOP | 7. COLLEGAM. ACQUA CALDA
HOT WATER CONNECTION ½" M | 14. SELETTORE APERTURA COPERCHIO
OPENING LID SELECTOR |
| 5. GRUPPO VALVOLA DI SICUREZZA
SAFETY VALVE GROUP | 8. PASSAGGIO STAGNO PER CAVI ELETTRICI
CORD CONNECTOR | 14a. PULSANTE APERTURA COPERCHIO
BUTTON FOR LID OPENING |
| 5A. CARICO MANUALE ACQUA
INTERCAPEDINE
WATER JACKET WATER MANUAL LOAD | 9. IMMISSIONE ACQUA REFRIGERATA
COOLER WATER INLET | 15. COLLEGAM. ACQUA CARICO AUTOMATICO
INTERCAPEDINE
WATER CONNECTION FOR WATER JACKET
AUTOMATIC LOAD |
| 5B. VALVOLA DI DEPRESSIONE
DEPRESSION VALVE | 10. USCITA ACQUA DI REFRIGERAZIONE
COOLING WATER DRAIN | 16. ACCENSIONE MACCHINA
SWITCHING ON APPLIANCE |

- **PRESSIONE MASSIMA** 0,5 Bar
MAX PRESSURE

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

MODELLO MODEL	CODICE CODE	DIMENSIONI DIMENSION	TIPO VASCA TANK TYPE	CAP. VASCA TANK CAP.	ALIMENTAZIONE* RATED VOLTAGE*	POT. TOTALE TOTAL POWER	CONSUM. VAPORE STEAM CONSUMPTION	COLLEGAM. VAPORE STEAM CONNECTION
		AxBxC (mm)		Lt				
PRAF-1240V	454103139	2140x2075x2000	INOX AISI 316	1240	230/3/50-60	2,0	230-250	3 "
PRAF-1450V	454103142	2140x2075x2000	AISI 316 S.STEEL	1450	400-415/3+N/50	2,0	230-250	3 "

* ALTRI VOLTAGGI A RICHIESTA / OTHER VOLTAGES ON REQUEST

BARATTA S.R.L.

Via del Brentino
55054 Massarosa – LU – ITALIA
Telefono +39 0584 941766 – 31349 – Telefax +39 0584 962577
E-mail: ssales@baratta-kitchens.com – 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.