

**BRASIERA ELETTRICA
RIBALTAMENTO ELETTRICO
CON MESCOLAMENTO
TOUCH SCREEN**

**ELECTRIC BRATT-PAN
ELECTRIC TILTING
WITH MIXING
TOUCH SCREEN**

BEMT-620

BEMT-720

BEMT-800



- COSTRUZIONE ESTREMAMENTE ROBUSTA
- GRADO DI PROTEZIONE IP44
- RISCALDAMENTO ELETTRICO DIRETTO
- RELE' CONTROLLO FASI
- COMANDI ELETTRONICI CON PANNELLO TOUCH SCREEN CON SONDA IN VASCA E SONDA AL CUORE
- COSTRUZIONE IN ACCIAIO INOX AISI 304
- VASCA TOTALMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 316 CON FONDO DI GROSSO SPESSORE, PERMETTE DI CUOCERE ANCHE I PRODOTTI ACIDI. ELEVATISSIMA RESA TERMICA
- CONTROLLO ELETTRONICO 50°C - 300°C E DI SICUREZZA POSTO SOTTO LA VASCA
- CONTROLLO ELETTRONICO 50°C - 220°C, CON SONDA AL CUORE
- MESCOLAMENTO CON VELOCITÀ' REGOLABILE E POSSIBILITÀ' DI INVERSIONE
- CENTINAIA DI COMBINAZIONI DI PROGRAMMAZIONE DI COTTURA, FINO A 100 RICETTE MEMORIZZABILI
- FUNZIONAMENTO AUTOMATICO
- RIBALTAMENTO ELETTRICO CON MOTORIDUTTORE
- ESTREMA FACILITÀ' D'USO E MANUTENZIONE
- LA SERIE BEMT DISPONE DI CAPACITÀ' DA 620 A 800 LT
- PER ULTERIORI INFORMAZIONI E CAPACITÀ' VEDERE RETRO
- PER MAGGIORI CAPACITÀ' E VERSIONI SPECIALI CONTATTARE L'AZIENDA
- PER ULTERIORI ACCESSORI VEDERE LISTINO

- HEAVY DUTY CONSTRUCTION
- PROTECTION DEGREE IP44
- DIRECT ELECTRIC HEATING
- ELECTRONIC PHASES CONTROL
- ELECTRONIC CONTROL WITH TOUCH SCREEN PANEL WITH TANK AND CORE TEMPERATURE PROBE
- AISI 304 STAINLESS STEEL CONSTRUCTION
- THE FULLY AISI 316 STAINLESS STEEL TANK WITH LARGE THICK BOTTOM, ALLOWS THE COOKING, EVEN THE ACID PRODUCTS. VERY HIGH THERMAL EFFICIENCY
- ELECTRONIC CONTROL AND SAFETY CONTROL 50°C - 300°C, PLACED UNDER THE TANK
- ELECTRONIC CONTROL 50°C - 220°C, WITH CORE TEMPERATURE PROBE
- ADJUSTABLE SPEED AND AUTOMATIC REVERSE
- HUNDREDS OF COOKING COMBINATION PROGRAMS, UP TO 100 SAVED RECIPES
- AUTOMATIC WORKING
- ELECTRIC TILTING BY MOTOR REDUCER
- EXTREMELY EASY USE AND MAINTENANCE
- BEMT SERIES HAS CAPACITY FROM 620 TO 800 LTS
- FOR MORE INFORMATION AND CAPACITY SEE OVERLEAF
- FOR DIFFERENT CAPACITY AND SPECIAL VERSION PLEASE CONTACT THE COMPANY
- FOR FURTHER ACCESSORIES SEE PRICE LIST

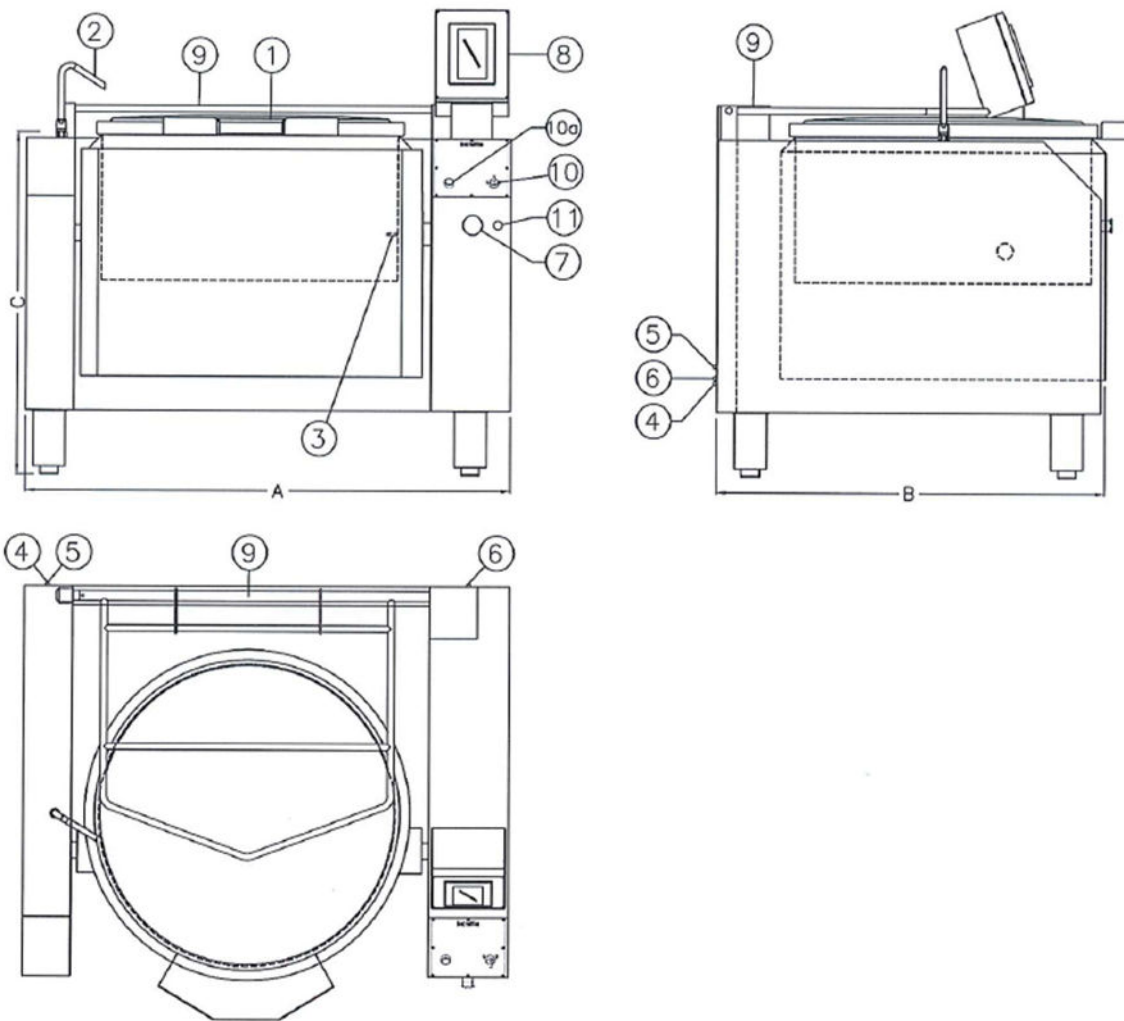
PRINCIPALE APPLICAZIONI: SOFFRITTI, RAGU', SUGHI, RISOTTI, SPEZZATINO, CARMELLO, BESCAMELLA, FRANCESINHA, VERDURE, MARMELLATE, RIPIENI, POLENTA.
MAIN APPLICATIONS: STEWS, SAUCES, RISOTTO, GOULASH, CARMEL, BECHAMEL SAUCE, FRANCESINHA, VEGETABLES, JAMS, PASTA-STUFFINGS, POLENTA.



MADE IN ITALY

baratta®
CATERING EQUIPMENT &
HIGH PRODUCTION MACHINE

IT-GB	06	24
454-103500-02		



- | | | | |
|--|--|------|--|
| 1. COPERCHIO
LID | 5. COLLEGAM. ACQUA FREDDA
COLD WATER CONNECTION | 1" M | 9. SISTEMA APERTURA COPERCHIO
OPENING LID SYSTEM |
| 2. RUBINETTO MISCELATORE
WATER MIX TAP | 6. PASSAGGIO STAGNO PER CAVI ELETTRICI
CORD CONNECTOR | | 10. SELETTORE APERTURA COPERCHIO
OPENING LID SELECTOR |
| 3. SONDA AL CUORE
HEART PROBE | 7. STOP DI EMERGENZA
EMERGENCY STOP | | 10a. PULSANTE APERTURA COPERCHIO
OPENING LID SYSTEM |
| 4. COLLEGAM. ACQUA CALDA
HOT WATER CONNECTION | 8. COMANDI TOUCH SCREEN
TOUCH SCREEN | 1" M | 11. ACCENSIONE MACCHINA
SWITCHING ON APPLIANCE |

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	CAPACITA' VASCA TANK CAPACITY	ALIMENTAZIONE* RATED VOLTAGE*	POT. TOTALE TOTAL POWER
		AxBxC (mm)		Lt	Volt	kW
BEMT-620	454103500	2350x1700x1560	INOX AISI 316 AISI 316 S.STEEL	620	400-415/3+N/50	59,5
BEMT-720	454103502	2350x1700x1560		720		59,5
BEMT-800	454103503	2150x1820x1450		800		67,5

* 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.