

PENTOLA A GAS INDIRETTA RIBALTAMENTO ELETTRICO CON MESCOLOMENTO A PRESSIONE - TOUCH SCREEN

SERIE SUPERMIX-SPEM®

SPEM-220GP

SPEM-330GP

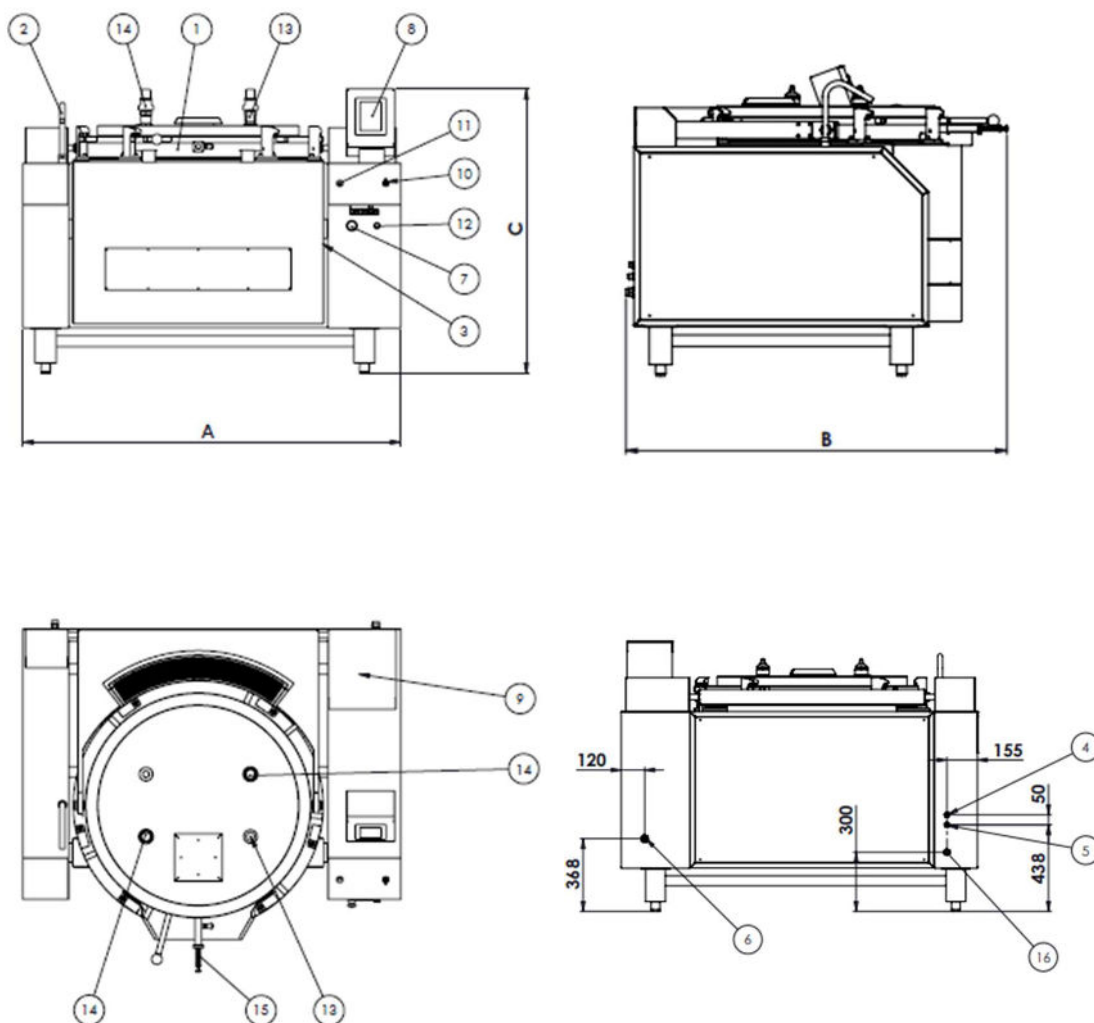
SPEM-400GP



- COSTRUZIONE ESTREMAMENTE ROBUSTA
- RISCALDAMENTO A GAS INDIRETTO CON INTERCAPEDINE
- RELE' CONTROLLO FASI
- RIBALTAMENTO COPERCHIO ELETTRICO CON COMANDI DI SICUREZZA A DUE MANI
- COMANDI ELETTRONICI CON PANNELLO TOUCH SCREEN
- CONTROLLO ELETTRONICO CON SONDE DI SICUREZZA
- PRESSIONE INTERCAPEDINE 0,45 Bar
- PRESSIONE VASCA COTTURA VEDERE RETRO
- 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
- MESCOLOMENTO 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 MESCOLOMENTO 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 SPEM-GP DISPONE DI CAPACITÀ' DA 220 A 400 LT
- PER ULTERIORI INFORMAZIONI E CAPACITÀ' VEDERE RETRO
- PER ULTERIORI ACCESSORI VEDERE LISTINO

NOTA: IL KIT 4 RUOTE E LA DOCCIA ESTERNA, PRESENTI NELLA FOTO, SONO ACCESSORI A RICHIESTA CON EXTRA COSTO: VEDERE LISTINO

PRINCIPALE APPLICAZIONI: ZUPPE, PASTA, SALSE, RISO, VERDURE BOLLITE, CARNI, BRODI, POLENTA, FRANCESINHA, MARMELLATE, CREME, PRODOTTI A BASE DI LATTE, VASSETTI CONFEZIONATI, BOLLITURA, PASTORIZZAZIONE.



- | | | |
|--|---------------------------------|------------------------------------|
| 1. COPERCHIO | 7. STOP DI EMERGENZA | 13. VALVOLA DI DEPRESSIONE |
| 2. RUBINETTO MISCELATORE | 8. COMANDI TOUCH SCREEN | 14. VALVOLA SICUREZZA COPERCHIO |
| 3. SONDA IN VASCA | 9. SISTEMA APERTURA COPERCHIO | 15. INTERRUTTORE DI SICUREZZA |
| 4. COLLEGAM. ACQUA FREDDA ½" M | 10. SELETORE APERTURA COPERCHIO | 16. COLLEGAMENTO GAS |
| 5. COLLEGAM. ACQUA CALDA ½" M | 11. PULSANTE APERTURA COPERCHIO | |
| 6. PASSAGGIO STAGNO PER CAVI ELETTRICI | 12. ACCENSIONE MACCHINA | - PRESSIONE MASSIMA 0,5 Bar |

ACCESSORI A RICHIESTA CON EXTRA COSTO: VEDERE LISTINO

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI	TIPO VASCA	CAP. VASCA	ALIMENTAZIONE*	POT. TOTALE	PRESSIONE INTERCAPEDINE	PRESS. VASCA	POTENZA GAS
		AxBxC (mm)		Lt					
SPEM-220GP	453117490	1770x1425x1070	INOX AISI 316	200	230/3/50-60 400-415/3+N/50	1,2	0,45	0,30	29,0
SPEM-330GP	453117495	1820x1510x1250		330					
SPEM-400VP	453117500	1820x1510x1250		400					

* ALTRI VOLTAGGI A RICHIESTA

BARATTA S.R.L.

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