

PENTOLA ELETTRICA INDIRETTA RIBALTAMENTO ELETTRICO CON MESCOLAMENTO A PRESSIONE E RAFFREDDAMENTO - TOUCH SCREEN

SERIE SUPERMIX-SPEM®

SPEM-100REP

SPEM-150REP

SPEM-220REP

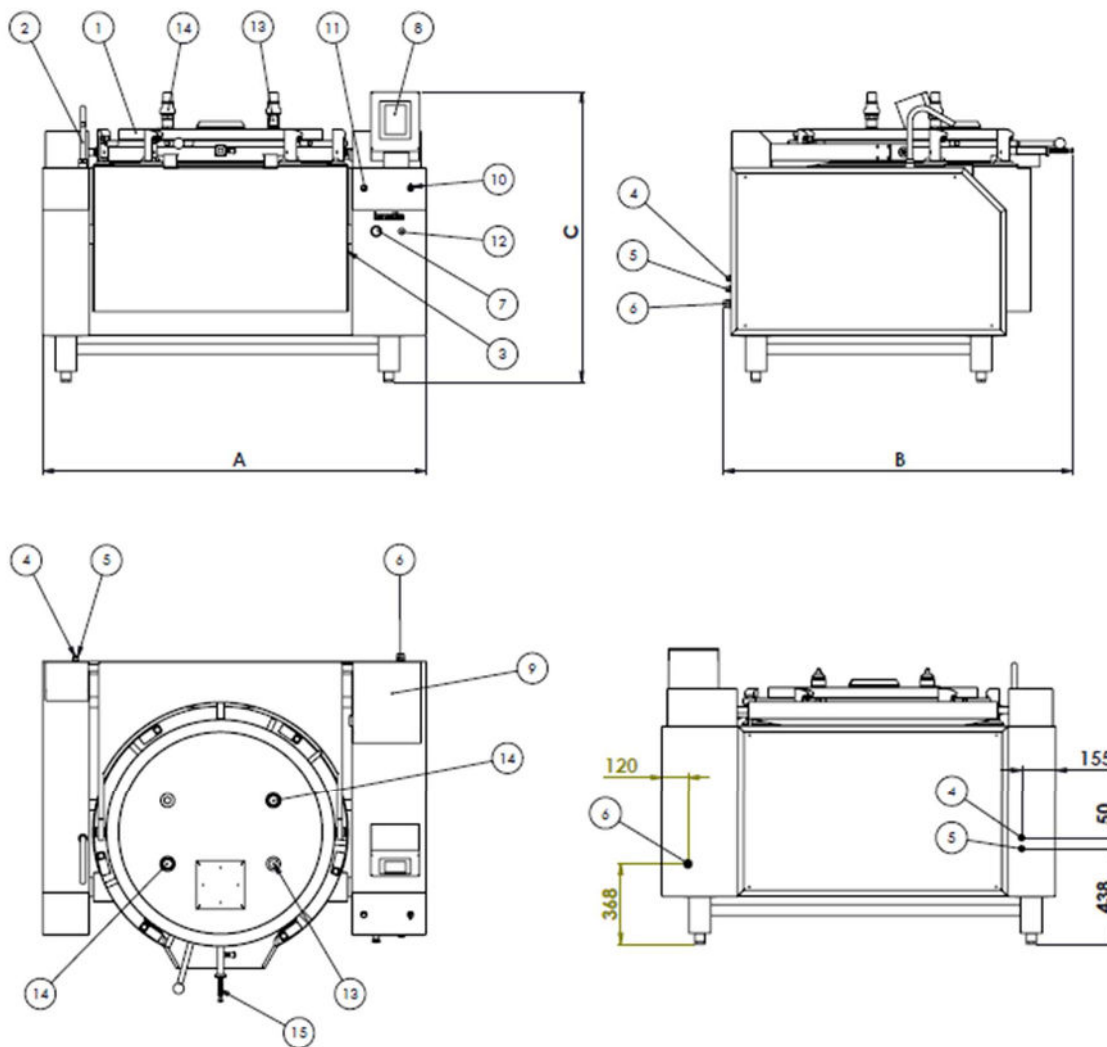


**PATENT
PENDING**

- COSTRUZIONE ESTREMAMENTE ROBUSTA
- GRADO DI PROTEZIONE IP44
- RISCALDAMENTO ELETTRICO INDIRETTO CON INTERCAPEDINE
- RELE' CONTROLLO FASI
- SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO DA COLLEGARE AL RAFFREDDATORE D'ACQUA REMOTO
- RIBALTAMENTO COPERCHIO ELETTRICO CON COMANDI DI SICUREZZA A DUE MANI
- COMANDI ELETTRONICI CON PANNELLO TOUCH SCREEN
- CONTROLLO ELETTRONICO CON SONDE DI SICUREZZA
- PRESSIONE INTERCAPEDINE 1,0 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
- 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 SPEM-REP DISPONE DI CAPACITA' DA 110 A 400 LT
- PER ULTERIORI INFORMAZIONI E CAPACITA' 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 | 6. PASSAGGIO STAGNO PER CAVI ELETTRICI | 11. PULSANTE APERTURA COPERCHIO |
| 2. RUBINETTO MISCELATORE | 7. STOP DI EMERGENZA | 12. ACCENSIONE MACCHINA |
| 3. SONDA IN VASCA | 8. COMANDI TOUCH SCREEN | 13. VALVOLA DI DEPRESSIONE |
| 4. COLLEGAM. ACQUA FREDDA ½" M | 9. SISTEMA APERTURA COPERCHIO | 14. VALVOLA SICUREZZA COPERCHIO |
| 5. COLLEGAM. ACQUA CALDA ½" M | 10. SELETTORE APERTURA COPERCHIO | 15. INTERRUTTORE DI SICUREZZA |

- **PRESSIONE MASSIMA 1,0 Bar**

ACCESSORI A RICHIESTA CON EXTRA COSTO: VEDERE LISTINO

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI	TIPO VASCA	CAP. VASCA	ALIMENTAZIONE*	POT. TOTALE kW	PRESS. INTERCAPEDINE Bar	PRESS. VASCA Bar
		AxBxC (mm)		Lt				
SPEM-100REP	453117452	1440x1215x1070	INOX AISI 316 AISI 316 S.STEEL	110	230/3/50-60 400-415/3+N/50	0,8	1,0	0,45
SPEM-150REP	453117454	1560x1265x1070		155		1,2	1,0	0,45
SPEM-220REP	453117456	1770x1425x1070		220		1,2	1,0	0,45

* 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.

PENTOLA ELETTRICA INDIRETTA RIBALTAMENTO ELETTRICO CON MESCOLOMENTO A PRESSIONE E RAFFREDDAMENTO - TOUCH SCREEN

SERIE SUPERMIX-SPEM®

SPEM-330REP

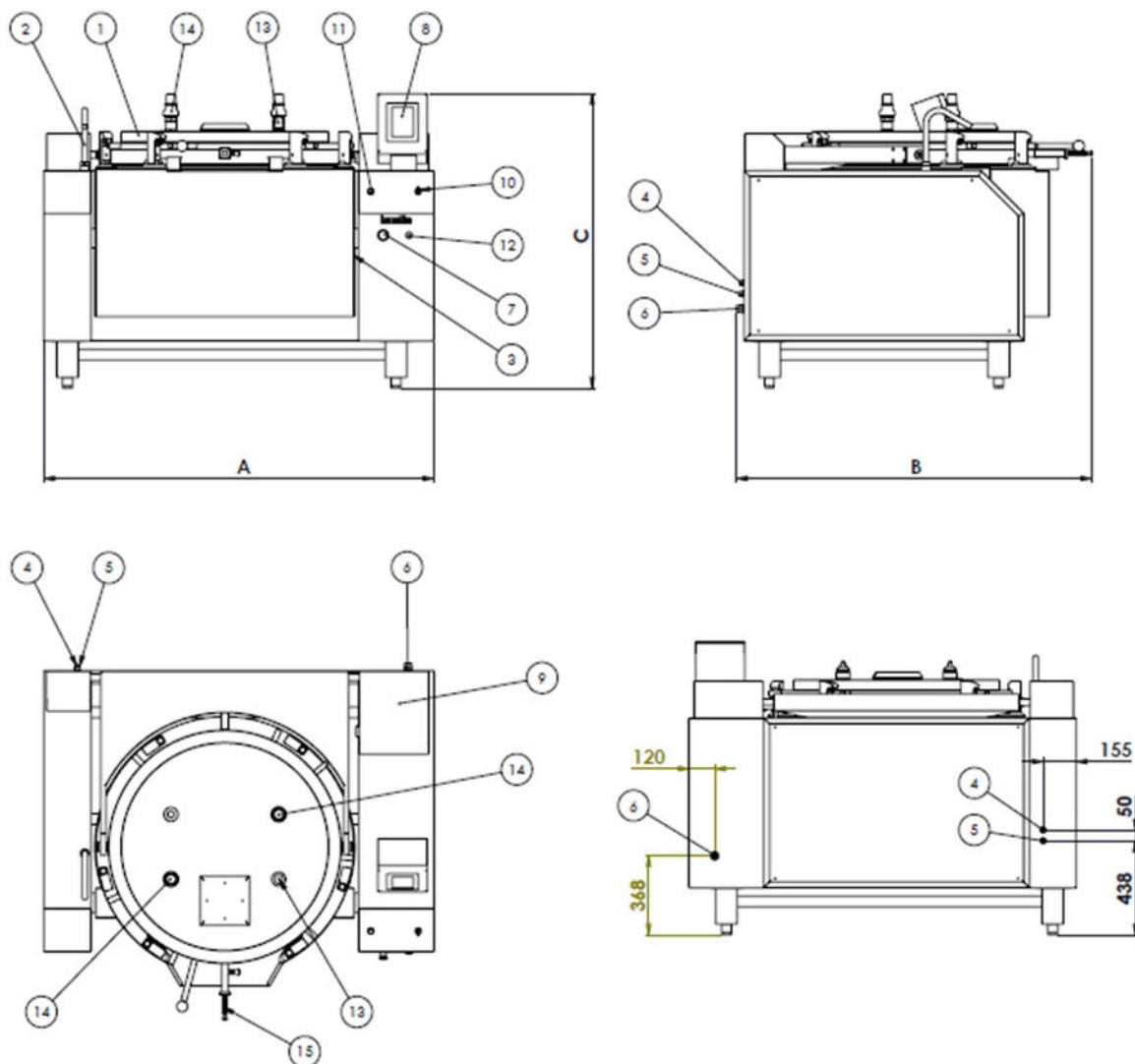
SPEM-400REP



- COSTRUZIONE ESTREMAMENTE ROBUSTA
- GRADO DI PROTEZIONE IP44
- RISCALDAMENTO ELETTRICO INDIRETTO CON INTERCAPEDINE
- RELE' CONTROLLO FASI
- SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO DA COLLEGARE AL RAFFREDDATORE D'ACQUA REMOTO
- 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
- CARICO AUTOMATICO ACQUA INTERCAPEDINE
- MESCOLOMENTO 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 MESCOLOMENTO 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 SPEM-REP DISPONE DI CAPACITA' DA 110 A 400 LT
- PER ULTERIORI INFORMAZIONI E CAPACITA' 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 | 6. PASSAGGIO STAGNO PER CAVI ELETTRICI | 11. PULSANTE APERTURA COPERCHIO |
| 2. RUBINETTO MISCELATORE | 7. STOP DI EMERGENZA | 12. ACCENSIONE MACCHINA |
| 3. SONDA IN VASCA | 8. COMANDI TOUCH SCREEN | 13. VALVOLA DI DEPRESSIONE |
| 4. COLLEGAM. ACQUA FREDDA ½" M | 9. SISTEMA APERTURA COPERCHIO | 14. VALVOLA SICUREZZA COPERCHIO |
| 5. COLLEGAM. ACQUA CALDA ½" M | 10. SELETTORE APERTURA COPERCHIO | 15. INTERRUTTORE DI SICUREZZA |

- **PRESSIONE MASSIMA 0,5 Bar**

ACCESSORI A RICHIESTA CON EXTRA COSTO: VEDERE LISTINO

MODELLO	CODICE	DIMENSIONI	TIPO VASCA	CAP. VASCA	ALIMENTAZIONE*	POT. TOTALE	PRESS. INTERCAPEDINE	PRESS. VASCA
		AxBxC (mm)		Lt	Volt	kW	Bar	Bar
SPEM-330REP	453117458	1820x1510x1250	INOX AISI 316	330	230/3/50-60	1,2	0,45	0,30
SPEM-400REP	453117460	1820x1510x1250	AISI 316 S.STEEL	400	400-415/3+N/50	1,2	0,45	0,30

* 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.