

PENTOLA A VAPORE INDIRETTA
RIBALTAMENTO ELETTRICO
CON MESCOLAMENTO
E RAFFREDDAMENTO
TOUCH SCREEN

SERIE SUPERMIX-SPEM®

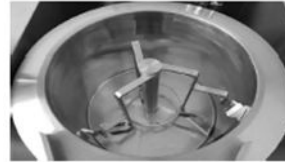
INDIRECT STEAM BOILING
PAN ELECTRIC TILTING
WITH MIXING
AND COOLING
TOUCH SCREEN

SUPERMIX- SPEM® SERIES

SPEM-100RV

SPEM-150RV

SPEM-220RV

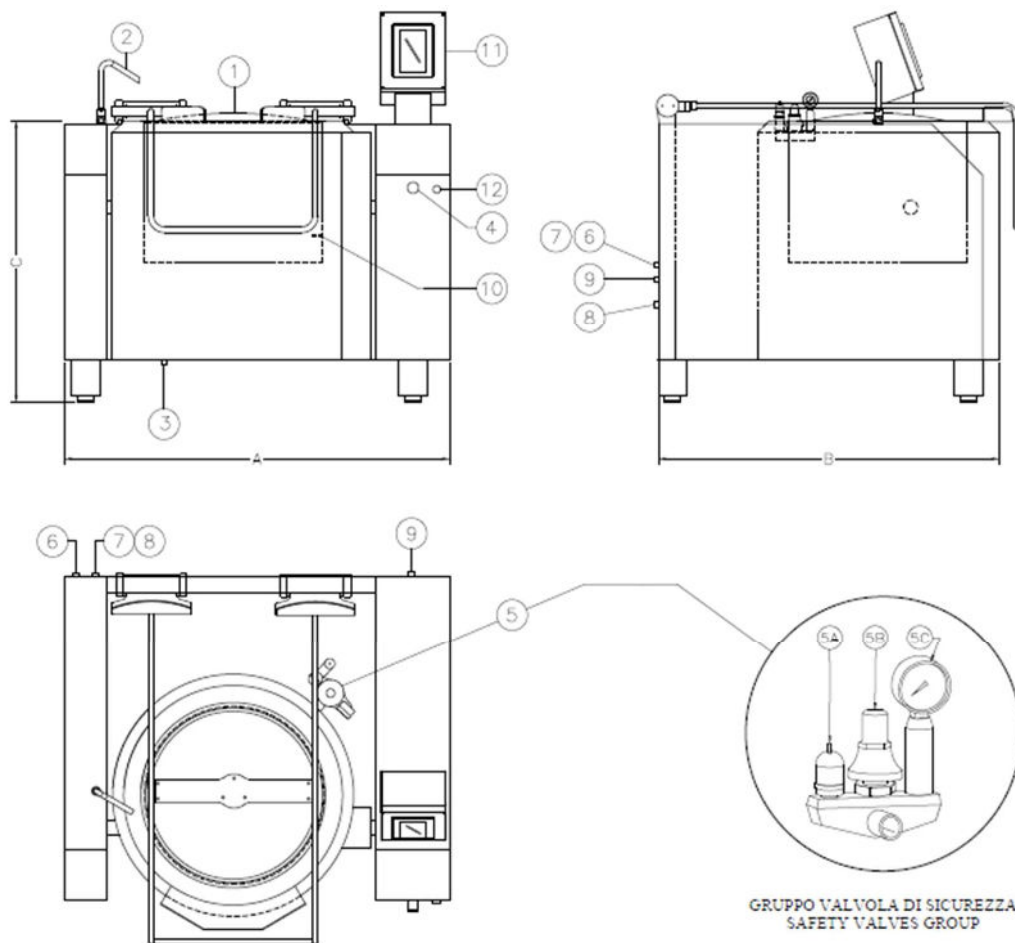


- COSTRUZIONE ESTREMAMENTE ROBUSTA
- GRADO DI PROTEZIONE IP44
- RISCALDAMENTO A VAPORE INDIRETTO CON INTERCAPEDINE
- SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO DA COLLEGARE AL RAFFREDDATORE D'ACQUA REMOTO
- RELE' CONTROLLO FASI
- COMANDI ELETTRONICI CON PANNELLO TOUCH SCREEN
- CONTROLLO ELETTRONICO CON SONDE DI SICUREZZA
- PRESSIONE INTERCAPEDINE 1,0 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
- 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 SPEM-RV DISPONE DI CAPACITÀ' DA 110 A 400 LT
- PER ULTERIORI INFORMAZIONI E CAPACITÀ' VEDERE RETRO
- PER ULTERIORI ACCESSORI VEDERE LISTINO

- HEAVY DUTY CONSTRUCTION
- PROTECTION DEGREE IP44
- INDIRECT STEAM HEATING WITH WATER JACKET
- REFRIGERATING SYSTEM TO BE CONNECTED TO REMOTE WATER COOLER
- ELECTRONIC PHASES CONTROL
- ELECTRONIC CONTROL WITH TOUCH SCREEN PANEL
- ELECTRONIC CONTROL WITH SAFETY PROBE
- WATER JACKET PRESSURE 1,0 Bar
- WATER JACKET SAFETY VALVE WITH MANOMETER
- AISI 304 STAINLESS STEEL CONSTRUCTION
- TOTALLY STAINLESS STEEL AISI 316 TANK WITH LARGE THICK RAYED BOTTOM. VERY HIGH THERMAL EFFICIENCY
- 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
- SPEM-RV SERIES HAS CAPACITY FROM 110 TO 400 LTS
- FOR MORE INFORMATION AND CAPACITY SEE OVERLEAF
- FOR FURTHER ACCESSORIES SEE PRICE LIST

PRINCIPALE APPLICAZIONI: ZUPPE, PASTA, SALSE, RISO, VERDURE BOLLITE, CARNI, BRODI, PRODOTTI A BASE DI LATTE, VASETTI CONFEZIONATI, BOLLITURA, PASTORIZZAZIONE.

MAIN APPLICATIONS: SOUPES, PASTA, SAUCES, RICE, BOILED VEGETABLES, MEATS, STOCK, MILK-BASED PRODUCTS, PACKED POTS, BOILING, PASTEURIZATION.



- | | | |
|--|---|---|
| 1. COPERCHIO
LID | 5B. VALVOLA DI SICUREZZA
SAFETY VALVE | 10. SONDA AL CUORE
HEART PROBE |
| 2. RUBINETTO MISCELATORE
WATER MIX TAP | 5C. MANOMETRO
MANOMETER | 11. COMANDI TOUCH SCREEN
TOUCH SCREEN |
| 3. SCARICO CONDENSA
CONDENSATION DRAIN 1/2" F | 6. COLLEGAMENTO VAPORE
STEAM CONNECTION 1 1/4" M | 12. ACCENSIONE MACCHINA
SWITCHING ON APPLIANCE |
| 4. STOP DI EMERGENZA
EMERGENCY STOP | 7. COLLEGAM. ACQUA FREDDA
COLD WATER CONNECTION 1/2" M | |
| 5. GRUPPO VALVOLA DI SICUREZZA
SAFETY VALVE GROUP | 8. COLLEGAM. ACQUA CALDA
HOT WATER CONNECTION 1/2" M | |
| 5A. VALVOLA DI DEPRESSIONE
DEPRESSION VALVE | 9. PASSAGGIO STAGNO PER CAVI ELETTRICI
CORD CONNECTOR | |
- PRESSIONE MAX
MAX PRESSURE 1,0 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	PRESS. INTERCAPEDINE JACKET PRESSURE	CONSUM. VAPORE STEAM CONSUMPTION
		AxBxC (mm)		Lt	Volt	kW	Bar	Kg/h
SPEM-100RV	453117543	1440x1215x1070	INOX AISI 316 AISI 316 S.STEEL	110	230/3/50-60 400-415/3+N/50	0,8	1,0	60-80
SPEM-150RV	453117544	1560x1265x1070		155		1,2	1,0	60-80
SPEM-220RV	453117545	1770x1425x1070		220		1,2	1,0	60-80

* 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: 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 A VAPORE INDIRETTA
RIBALTAMENTO ELETTRICO
CON MESCOLAMENTO
E RAFFREDDAMENTO
TOUCH SCREEN
SERIE SUPERMIX-SPEM®

SPEM-330RV



INDIRECT STEAM BOILING
PAN ELECTRIC TILTING
WITH MIXING
AND COOLING
TOUCH SCREEN
SUPERMIX- SPEM® SERIES

SPEM-400RV

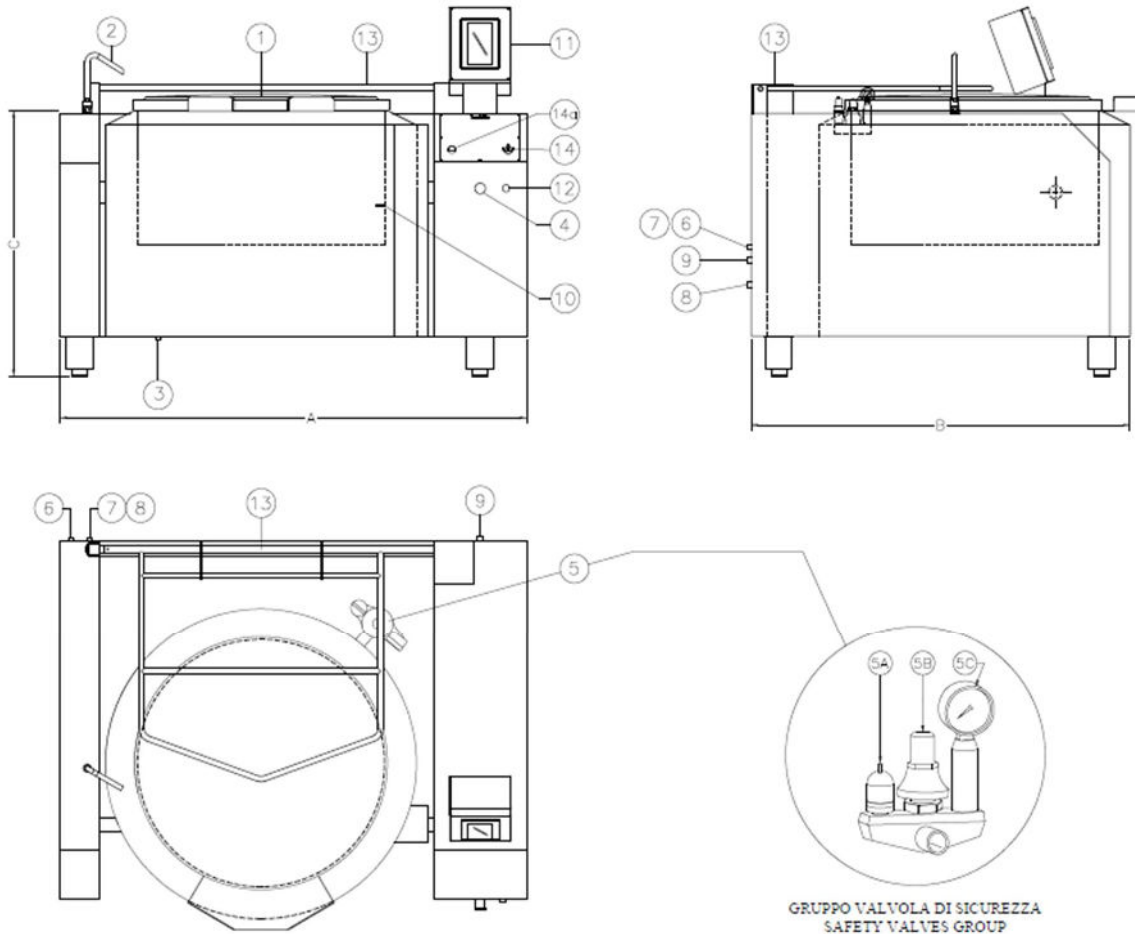


- COSTRUZIONE ESTREMAMENTE ROBUSTA
- GRADO DI PROTEZIONE IP44
- RISCALDAMENTO A VAPORE INDIRETTO CON INTERCAPEDINE
- SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO DA COLLEGARE AL RAFFREDDATORE D'ACQUA REMOTO
- RELE' CONTROLLO FASI
- COMANDI ELETTRONICI CON PANNELLO TOUCH SCREEN
- CONTROLLO ELETTRONICO CON SONDE DI SICUREZZA
- 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
- 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 SPEM-RV DISPONE DI CAPACITÀ' DA 110 A 400 LT
- PER ULTERIORI INFORMAZIONI E CAPACITÀ' VEDERE RETRO
- PER ULTERIORI ACCESSORI VEDERE LISTINO

- HEAVY DUTY CONSTRUCTION
- PROTECTION DEGREE IP44
- INDIRECT STEAM HEATING WITH WATER JACKET
- REFRIGERATING SYSTEM TO BE CONNECTED TO REMOTE WATER COOLER
- ELECTRONIC PHASES CONTROL
- ELECTRONIC CONTROL WITH TOUCH SCREEN PANEL
- ELECTRONIC CONTROL WITH SAFETY PROBE
- WATER JACKET PRESSURE 0,45 Bar
- WATER JACKET SAFETY VALVE WITH MANOMETER
- AISI 304 STAINLESS STEEL CONSTRUCTION
- TOTALLY STAINLESS STEEL AISI 316 TANK WITH LARGE THICK RAYED BOTTOM. VERY HIGH THERMAL EFFICIENCY
- 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
- SPEM-RV SERIES HAS CAPACITY FROM 110 TO 400 LTS
- FOR MORE INFORMATION AND CAPACITY SEE OVERLEAF
- FOR FURTHER ACCESSORIES SEE PRICE LIST

PRINCIPALE APPLICAZIONI: ZUPPE, PASTA, SALSE, RISO, VERDURE BOLLITE, CARNI, BRODI, PRODOTTI A BASE DI LATTE, VASETTI CONFEZIONATI, BOLLITURA, PASTORIZZAZIONE.

MAIN APPLICATIONS: SOUPES, PASTA, SAUCES, RICE, BOILED VEGETABLES, MEATS, STOCK, MILK-BASED PRODUCTS, PACKED POTS, BOILING, PASTEURIZATION.



- | | | |
|---|--|---|
| 1. COPERCHIO LID | 5B. VALVOLA DI SICUREZZA SAFETY VALVE | 10. SONDA AL CUORE HEART PROBE |
| 2. RUBINETTO MISCELATORE WATER MIX TAP | 5C. MANOMETRO MANOMETER | 11. COMANDI TOUCH SCREEN TOUCH SCREEN |
| 3. SCARICO CONDENSA CONDENSATION DRAIN 1/2" F | 6. COLLEGAMENTO VAPORE STEAM CONNECTION 1 1/4 M | 12. ACCENSIONE MACCHINA SWITCHING ON APPLIANCE |
| 4. STOP DI EMERGENZA EMERGENCY STOP | 7. COLLEGAM. ACQUA FREDDA COLD WATER CONNECTION 1/2" M | 13. SISTEMA APERTURA COPERCHIO OPENING LID SYSTEM |
| 5. GRUPPO VALVOLA DI SICUREZZA SAFETY VALVE GROUP | 8. COLLEGAM. ACQUA CALDA HOT WATER CONNECTION 1/2" M | 14. SELETTORE APERTURA COPERCHIO OPENING LID SELECTOR |
| 5A. VALVOLA DI DEPRESSIONE DEPRESSION VALVE | 9. PASSAGGIO STAGNO PER CAVI ELETTRICI CORD CONNECTOR | 14A. PULSANTE APERTURA COPERCHIO BUTTON FOR LID OPENING |

**PRESSIONE MAX
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	PRESS. INTERCAPEDINE JACKET PRESSURE	CONSUM. VAPORE STEAM CONSUMPTION
		AxBxC (mm)		Lt	Volt	kW	Bar	Kg/h
SPEM-330RV	453117546	1820x1510x1250	INOX AISI 316 AISI 316 S.STEEL	330	230/3/50-60	1,2	0,45	80-100
SPEM-400RV	453117547	1820x1510x1250		400	400-415/3+N/50	1,2	0,45	90-100

* 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: 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.