

MARMITAS A GAS

EASYPAN medium line



hervir | estofar | pasteurizar | bascular | mezclador | enfriar | freir | presión | cocina al vacío | cortar | lavado | secado

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cuba de cocción (fondo de AISI 316 y paredes de AISI 304) especial para tratar alimentos particularmente ácidos.
- Tapa equilibrada de AISI 304 provista de manilla atérmica. Estructura portante de acero inox.
- Revestimientos exteriores de AISI 304 finamente satinado. Introducción del agua en la cuba por medio de grifo orientable.

Gas (G):

- Calentamiento por medio de quemadores tubulares de alto rendimiento de acero inox.

Autoclave (A):

- Tapa equilibrada de AISI 304 provista de manilla atérmica con empaquetadura de silicona, válvula de seguridad ajustada a 0,05 bar y cierre hermético con sujeción por medio de mordazas.
- Válvula de depresión y manómetro para mods. de 200/300/500 litros.

Indirecto (I):

- Intercambiador construido en AISI 304.
- Control de presión intercambiador mediante válvula de seguridad 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro de lectura analógica.
- Grifo de carga agua en el intercambiador y grifo de nivel.
- Carga automática de la camisa, de serie, excepto en los modelos a vapor

Directo (D).



Sistema de control del nivel de agua de la camisa



PM 8 IG 100



PM 1 IG 200

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Fondo cuba
Marmitas rectangulares a gas					
PM 7 IG 050	Gas	15,5	800x700x900	60	Indirecto
PM 8 DG 100 (A)	Gas	21	800x900x900	100	Directo
PM 8 IG 100 (A)	Gas	21	800x900x900	100	Indirecto
PM 8 DG 150 (A)	Gas	21	800x900x900	150	Directo
PM 8 IG 150 (A)	Gas	21	800x900x900	150	Indirecto
PM 1 DG 200/IG 200 (A)	Gas	34,5	1000x1150x900	220	Directo/Indirecto
PM 1 DG 300/IG 300 (A)	Gas	48	1150x1300x900	342	Directo/Indirecto
PM 1 DG 500/IG 500 (A)	Gas	58	1150x1300x1050	480	Directo/Indirecto

LISTA DE PRECIOS

Modelo	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
Calentamiento directo		Calentamiento indirecto	
PM 8 DG 100	5.120,00	PM 7 IG 050	6.469,00
PM 8 DG 150	5.284,00	PM 8 IG 100	8.011,00
PM 8 DG 200	6.154,00	PM 8 IG 150	8.475,00
PM 1 DG 200	9.818,00	PM 1 IG 200	13.306,00
PM 1 DG 300	11.482,00	PM 1 IG 300	15.469,00
PM 1 DG 500	14.194,00	PM 1 IG 500	20.451,00
Calentamiento directo autoclave		Calentamiento indirecto autoclave	
PM 8 DG 100 A	a consultar*	PM 8 IG 100 A	a consultar*
PM 8 DG 150 A	a consultar*	PM 8 IG 150 A	a consultar*
PM 8 DG 200 A	a consultar*	PM 1 IG 200 A	a consultar*
PM 1 DG 200 A	a consultar*	PM 1 IG 300 A	a consultar*
PM 1 DG 300 A	a consultar*	PM 1 IG 500 A	a consultar*
PM 1 DG 500 A	a consultar*		

*Importante conocer la aplicación que requiera el usuario: presiones y temperaturas demandadas por él

MARMITAS ELÉCTRICAS Y VAPOR

EASYPAN medium line



hervir | estofar | pasteurizar | bascular | mezclador | enfriar | freir | presión | cocina al vacío | cortar | lavado | secado

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cuba de cocción (fondo de AISI 316 y paredes de AISI 304).
- Tapa equilibrada de AISI 304 provista de manilla atérmica. Estructura portante de acero inox.
- Revestimientos exteriores de AISI 304 finamente satinado. Introducción del agua en la cuba por medio de grifo orientable.

Eléctricas (E):

- Calentamiento por medio de resistencias acorazadas de aleación INCOLOY-800.

Autoclave (A):

- Tapa equilibrada de AISI 304 provista de manilla atérmica con empaquetadura de silicona, válvula de seguridad ajustada a 0,05 bar y cierre hermético con sujeción por medio de mordazas.

Indirecto (I):

- Intercambiador construido en AISI 304.
- Control de presión intercambiador mediante válvula de seguridad 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro de lectura analógica.
- Carga automática de la camisa, de serie, excepto en los modelos a vapor

Directo (D)

Vapor (V)



PM 8 IE 100



PM 1 IE 200



Sistema de control del nivel de agua de la camisa

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación	Potencia (kW)	Potencia kW/ consumo (kg/h)	Dimensiones (mm)	Capacidad	Calentamiento
Marmitas rectangulares eléctricas y vapor						
PM 7 IE 050	Eléctrica	9		800 x 700 x 900	60	Indirecto
PM 8 IE 100/IV 100 (A)	Eléctrica/Vapor		16/45	800 x 900 x 900	100	Indirecto
PM 8 IE 150/IV 150 (A)	Eléctrica/Vapor		18/60	800 x 900 x 900	150	Indirecto
PM 1 IE 200/IV 200 (A)	Eléctrica/Vapor		32/80	1000 x 1150 x 900	220	Indirecto
PM 1 IE 300/IV 300 (A)	Eléctrica/Vapor		36/100	1150 x 1300 x 900	342	Indirecto
PM 1 IE 500/IV 500 (A)	Eléctrica/Vapor		36/120	1150 x 1300 x 1050	480	Indirecto
PM 8 DE 100 (A)	Eléctrica	13		800 x 900 x 900	100	Directo
PM 8 DE 150 (A)	Eléctrica	13		800 x 900 x 900	150	Directo

LISTA DE PRECIOS

Modelo	Precio (€)
Eléctricas calentamiento indirecto	
PM 7 IE 050	6.237,00
PM 8 IE 100	7.724,00
PM 8 IE 150	8.134,00
PM 1 IE 200	12.965,00
PM 1 IE 300	15.210,00
PM 1 IE 500	19.775,00

Modelo	Precio (€)
Vapor calentamiento indirecto	
PM 8 IV 100	5.853,00
PM 8 IV 150	6.303,00
PM 1 IV 200	8.985,00
PM 1 IV 300	10.379,00
PM 1 IV 500	13.923,00

Modelo	Precio (€)
Eléctricas calentamiento indirecto autoclave	
PM 8 IE 100 A	a consultar*
PM 8 IE 150 A	a consultar*
PM 1 IE 200 A	a consultar*
PM 1 IE 300 A	a consultar*
PM 1 IE 500 A	a consultar*

Modelo	Precio (€)
Vapor calentamiento indirecto autoclave	
PM 8 IV 100 A	a consultar*
PM 8 IV 150 A	a consultar*
PM 1 IV 200 A	a consultar*
PM 1 IV 300 A	a consultar*
PM 1 IV 500 A	a consultar*

Modelo	Precio (€)
Eléctricas calentamiento directo	
PM 8 DE 100	6.558,00
PM 8 DE 150	6.797,00

Modelo	Precio (€)
Eléctricas calentamiento directo autoclave	
PM 8 DE 100 A	a consultar*
PM 8 DE 150 A	a consultar*

*Importante conocer la aplicación que requiera el usuario: presiones y temperaturas demandadas por él.

MARMITAS CILÍNDRICAS

EASYPAN medium line



hervir | estofar | pasteurizar | bascular | mezclador | enfriar | freir | presión | cocina al vacío | cortar | lavado | secado

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cuba de cocción (fondo de AISI 316 y paredes de AISI 304).
- Tapa equilibrada de AISI 304 provista de manilla atérmica. Estructura portante de acero inox.
- Revestimientos exteriores de AISI 304 finamente satinado. Introducción del agua en la cuba por medio de grifo orientable.

Gas (G):

- Calentamiento por medio de quemadores tubulares de alto rendimiento de acero inox.

Eléctricas (E):

- Calentamiento por medio de resistencias acorazadas de aleación "Incoloy 800".

Autoclave (A):

- Tapa equilibrada de AISI 304 provista de manilla atérmica con empaquetadura de silicona, válvula de seguridad ajustada a 0,05 bar y cierre hermético con sujeción por medio de mordazas.

Indirecto (I):

- Intercambiador construido en AISI 304.
- Control de presión intercambiador mediante válvula de seguridad 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro de lectura analógica.
- Carga automática de la camisa, de serie, excepto en los modelos a vapor

Directo (D)

Vapor (V)



PMR DG 300



Sistema de control del nivel de agua de la camisa

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación	Potencia (kW)	Potencia kW/ consumo (kg/h)	Dimensiones (mm)	Capacidad	Calentamiento
Marmitas rectangulares eléctricas y vapor						
PMR DG 200/IG 200 (A)	Gas	34,5		1175x1130x900	220	Directo/Indirecto
PMR DG 300/IG 300 (A)	Gas	48		1305x1255x900	330	Directo/Indirecto
PMR DG 500/IG 500 (A)	Gas	48		1305x1255x950	480	Directo/Indirecto
PMR DG 510/IG 510 (A)	Gas	58		1555x1506x920	540	Directo/Indirecto
PMR IE 200/IV 200 (A)	Eléctrica/Vapor		32/80	1175/1000x1000x900	220	Indirecto
PMR IE 300/IV 300 (A)	Eléctrica/Vapor		36/100	1130x1130x900	330	Indirecto
PMR IE 500/IV 500 (A)	Eléctrica/Vapor		36/120	1130x1130x950	480	Indirecto
PMR IE 510/IV 510 (A)	Eléctrica/Vapor		45/140	1550/1380x1380x900/920	540	Indirecto

LISTA DE PRECIOS

Modelo	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
Gas calentamiento directo		Eléctricas calentamiento indirecto	
PMR DG 200	9.818,00	PMR IE 200	13.628,00
PMR DG 300	11.482,00	PMR IE 300	15.702,00
PMR DG 500	14.345,00	PMR IE 500	19.921,00
PMR DG 510	16.943,00	PMR IE 510	21.800,00
Gas calentamiento directo autoclave		Eléctricas calentamiento indirecto autoclave	
PMR DG 200 A	a consultar*	PMR IE 200 A	a consultar*
PMR DG 300 A	a consultar*	PMR IE 300 A	a consultar*
PMR DG 500 A	a consultar*	PMR IE 500 A	a consultar*
PMR DG 510 A	a consultar*	PMR IE 510 A	a consultar*
Gas calentamiento indirecto		Vapor calentamiento indirecto	
PMR IG 200	13.943,00	PMR IV 200	8.985,00
PMR IG 300	15.942,00	PMR IV 300	10.379,00
PMR IG 500	20.545,00	PMR IV 500	13.923,00
PMR IG 510	23.780,00	PMR IV 510	15.814,00
Gas calentamiento indirecto autoclave		Vapor calentamiento indirecto autoclave	
PMR IG 200 A	a consultar*	PMR IV 200 A	a consultar*
PMR IG 300 A	a consultar*	PMR IV 300 A	a consultar*
PMR IG 500 A	a consultar*	PMR IV 500 A	a consultar*
PMR IG 510 A	a consultar*	PMR IV 510 A	a consultar*

*Importante conocer la aplicación que requiera el usuario: presiones y temperaturas demandadas por él.

MARMITAS CILÍNDRICAS FIXPAN major line

INOX
AISI 304

hervir | estofar | pasteurizar | bascular | mezclador | enfriar | freír | presión | cocina al vacío | cortar | lavado | secado

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fondo recipiente de cocción en acero AISI 316, ideal para el tratamiento de productos ácidos.
- Revestimientos exteriores en acero AISI 304.
- Estructura portante completamente en acero inox.
- Tapa (aislada, bajo pedido) del tipo equilibrado con muelle.
- Dispositivo de llenado automático de la cuba.

Algunas aplicaciones:

- Sopas, consomés, pasta, arroz, salsas, diferentes cocidos, caldos, productos lácteos, café, té, verduras hervidas, pasteurización de alimentos sueltos (lactinios), pasteurización de tarros (productos envasados).

Autoclave (A):

- Tapa del tipo equilibrado con muelle, junta de goma de silicona, válvula de seguridad ajustada a 0,05 bar y cierre hermético con fijación con mordazas

Indirectas (I):

- Intercambiador en AISI 304
- Control presión intercambiador mediante presostato, válvula de seguridad 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro analógico.
- Carga automática intercambiador

Eléctricas (E):

- Calentamiento realizado con resistencias blindadas de aleación "Incoloy 800", instaladas en el interior del intercambiador.
- Economizador de la potencia térmica de funcionamiento automático cuando se alcanza la temperatura seleccionada.

Gas (G):

- Calentamiento realizado mediante quemadores tubulares, de alto rendimiento, en acero inox.
- Sistema automático de encendido y control de llama sin quemador piloto.

Vapor (V):

- Alimentación (de la red del usuario) mediante válvula parcializadora

Directa (D)

Maquina específica para pasteurización. Se aplica a alimentos con un PH igual o inferior a 4,5.



Rápida accesibilidad a los principales componentes



Sonda al corazón



PF DG 150

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Calentamiento
Marmitas cilíndricas gas					
PFDG/IG 100 (A)	Gas	21	1050x950x900	100	Directo/Indirecto
PFDG/IG 150 (A)	Gas	21	1050x950x900	150	Directo/Indirecto
PFDG/IG 200 (A)	Gas	34,5	1205x1130x900	230/220	Directo/Indirecto
PFDG/IG 300 (A)	Gas	48	1340x1255x900	362/342	Directo/Indirecto
PFDG/IG 500 (A)	Gas	48	1340x1255x1050	480	Directo/Indirecto
Marmitas cilíndricas eléctricas					
PF IE 100 (A)	Eléctrica	16	1050x850x900	100	Indirecto
PF IE 150 (A)	Eléctrica	18	1050x850x900	150	Indirecto
PF IE 200 (A)	Eléctrica	32	1205x1000x900	220	Indirecto
PF IE 300 (A)	Eléctrica	36	1340x1130x900	325	Indirecto
PF IE 500 (A)	Eléctrica	36	1340x1130x1050	480	Indirecto
Marmitas cilíndricas vapor					
PF IV 100 (A)	Vapor	40-50	1050x850x900	100	Indirecto
PF IV 150 (A)	Vapor	50-60	1050x850x900	150	Indirecto
PF IV 200 (A)	Vapor	60-80	1205x1000x900	220	Indirecto
PF IV 300 (A)	Vapor	80-100	1340x1130x900	325	Indirecto
PF IV 500 (A)	Vapor	100-120	1340x1130x1050	480	Indirecto

LISTA DE PRECIOS

Modelo	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
Gas calentamiento directo		Eléctricas calentamiento indirecto	
PF DG 100	11.052,00	PF IE 100	12.232,00
PF DG 150	11.238,00	PF IE 150	12.729,00
PF DG 200	14.840,00	PF IE 200	16.577,00
PF DG 300	16.702,00	PF IE 300	18.937,00
PF DG 500	19.930,00	PF IE 500	23.656,00
PF DG 510	22.352,00	PF IE 510	25.332,00
Gas calentamiento directo autoclave		Eléctricas calentamiento indirecto autoclave	
PF DG 100 A	12.914,00	PF IE 100 A	14.094,00
PF DG 150 A	13.101,00	PF IE 150 A	14.591,00
PF DG 200 A	16.950,00	PF IE 200 A	18.688,00
PF DG 300 A	19.186,00	PF IE 300 A	21.420,00
PF DG 500 A	22.414,00	PF IE 500 A	26.139,00
PF DG 510 A	25.457,00	PF IE 510 A	28.437,00
Gas calentamiento indirecto		Vapor calentamiento indirecto	
PF IG 100	14.033,00	PF IV 100	11.238,00
PF IG 150	14.591,00	PF IV 150	11.797,00
PF IG 200	18.254,00	PF IV 200	14.997,00
PF IG 300	20.551,00	PF IV 300	15.460,00
PF IG 500	25.705,00	PF IV 500	19.434,00
PF IG 510	28.871,00	PF IV 510	21.111,00
Gas calentamiento indirecto autoclave		Vapor calentamiento indirecto autoclave	
PF IG 100 A	15.895,00	PF IV 100 A	13.101,00
PF IG 150 A	16.454,00	PF IV 150 A	13.659,00
PF IG 200 A	20.365,00	PF IV 200 A	16.019,00
PF IG 300 A	23.034,00	PF IV 300 A	17.944,00
PF IG 500 A	28.188,00	PF IV 500 A	21.917,00
PF IG 510 A	31.975,00	PF IV 510 A	24.215,00
Kit de pasteurización*			
PAPT0010	3.580,00		

*incluye sistema de circulación de agua y sonda al corazón (PASC0000).

MARMITAS GASTRONORM

EASYPAN medium line



hervir | estofar | pasteurizar | bascular | mezclador | enfriar | freir | presión | cocina al vacío | cortar | lavado | secado

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cuba de cocción (fondo de AISI 316 y paredes de AISI 304).
- Tapa equilibrada de AISI 304 provista de manilla atérmica. Estructura portante de acero inox.
- Revestimientos exteriores de AISI 304 finamente satinado. Introducción del agua en la cuba por medio de grifo orientable.

Gas (G):

- Calentamiento por medio de quemadores tubulares de alto rendimiento de acero inox.

Eléctricas (E):

- Calentamiento por medio de resistencias acorazadas de aleación "Incoloy 800", controlado por termostato electromecánico (versiones indirectas) o electrónico (versiones directas).

Indirecto (I):

- Intercambiador construido en AISI 304
- Control de presión intercambiador mediante válvula de seguridad 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro de lectura analógica.

- Carga automática de la camisa, de serie, excepto en los modelos a vapor.

Vapor (V):

- Calentamiento por medio de vapor (de la red del usuario) con válvula estranguladora que permite una introducción gradual del vapor.

Directo (D)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación	Potencia (kW)	Potencia kW/ consumo (kg/h)	Dimensiones (mm)	Capacidad	Calentamiento
Marmitas gastronorm						
PM 9 IG 170 GN	Gas	30		1000x900x900	170	Directo/Indirecto
PM 9 IG 270 GN	Gas	44		1400x900x900	270	Directo/Indirecto
PM 9 IG 370 GN	Gas	61		1800x900x900	370	Directo/Indirecto
PM 9 IE/IV 170 GN	Eléctrica/Vapor		24/70	1000x900x900	170	Indirecto
PM 9 IE/IV 270 GN	Eléctrica/Vapor		32/95	1400x900x900	270	Indirecto
PM 9 IE/IV 370 GN	Eléctrica/Vapor		36/110	1800x900x900	370	Indirecto

LISTA DE PRECIOS

Modelo	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
Gas calentamiento indirecto		Eléctricas calentamiento indirecto	
PM9 IG 170 GN	16.420,00	PM9 IE 170 GN	16.716,00
PM9 IG 270 GN	18.538,00	PM9 IE 270 GN	19.087,00
PM9 IG 370 GN	22.713,00	PM9 IE 370 GN	22.050,00
		Modelo	Precio (€)
		Vapor calentamiento indirecto	
		PM9 IV 170 GN	12.586,00
		PM9 IV 270 GN	15.423,00
		PM9 IV 370 GN	17.429,00



Sistema de control del nivel de agua de la camisa



Accesorio PACN0010

PM... 170 GN x 2	1 2
PM... 270 GN x 3	1 2 3
PM... 370 GN x 4	1 2 3 4



PF DG 150

MARMITAS BASCULANTES

EASYBASKETT medium line

FIRFAST fast line



hervir | estofar | pasteurizar | bascular | mezclador | enfriar | freir | presión | cocina al vacío | cortar | lavado | secado

CARACTERÍSTICAS GENERALES

EASYBASKETT (PMK...)

- Recipiente de cocción en Acero Inox AISI 316, ideal para el tratamiento de productos ácidos.
- Doble pared y revestimiento exterior en AISI 304.
- Basculación automática.
- Bastidor en acero inox AISI 304.

Gas (G)

- Calentamiento realizado con quemadores de alto rendimiento, contruidos en Acero Inox.

Eléctrico (E)

- Calentamiento realizado mediante resistencias blindadas en aleación "Incoloy 800", instalada en el interior del intercambiador.
- Elevada potencia térmica, de acuerdo con las normas estándar de la normativa C.E. DIN 18855 para los "Aparatos de cocción rápida".

Vapor (V)

- Alimentación (de red local) mediante válvula parcializadora.

Indirecto (I)

- Intercambiador construido en AISI 304.
- Control de presión camisa mediante presostato, válvula de depresión, válvula de seguridad 0,5 bar y manómetro analógico.
- Carga automática de la camisa de serie, excepto en los modelos a vapor.

Directo (D)

FIRFAST (CPE..)

- Boiler y revestimiento en AISI 304 espesor 20-15/10.
- Recipiente de acero inoxidable AISI 316 espesor 20/10
- Sistema basculante manual, con bloqueo de seguridad de tipo marino
- Calentamiento mediante resistencia blindada "Incoloy-800", boiler y circulación de vapor a 0,5 o 3 bar (mods HP).
- Temperatura de trabajo 20°C-105°C y 20°C-145°C para los modelos HP.
- Presión autoclave 0,5 bar o 3 bar para versión HP.
- **Algunas aplicaciones:** sopas, puré de patatas y de otras legumbres, bechamel, cremas, arroz, pasta.



PMK IE 300



PMK IE 150



CPE 080M



CPE 25 + CPA 0070 + CUBETA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Calentamiento		
Marmitas basculantes a gas							
PMK DG/IG 100	Gas	21	1445x1180x1090	100	Directo/Indirecto		
PMK DG/IG 150	Gas	21	1445x1180x1090	150	Directo/Indirecto		
PMK DG/IG 200	Gas	34,5	1596x1310x1090	215	Directo/Indirecto		
PMK DG/IG 300	Gas	48	1726x1380x1090	330	Directo/Indirecto		
PMK IG 500	Gas	48	1726x1460x1140	496	Indirecto		
Modelo	Alimentación	Potencia kW/ consumo (kg/h)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Calentamiento		
Marmitas basculantes eléctricas y vapor							
PMK IE/IV 100	Eléctrica/Vapor	16/50	1445x1180x1090	100	Indirecto		
PMK IE/IV 150	Eléctrica/Vapor	18/60	1445x1180x1090	150	Indirecto		
PMK IE/IV 200	Eléctrica/Vapor	32/80	1596x1310x1090	215	Indirecto		
PMK IE/IV 300	Eléctrica/Vapor	36/100	1726x1380x1090	330	Indirecto		
PMK IE/IV 500	Eléctrica/Vapor	36/120	1726x1460x1090	496	Indirecto		
Modelo	Alimentación	Dimensiones (mm)	Capacidad cuba (litros)	Potencia (kW)	Nº cuba	Presión (bar)	Superficie (dmq)
CPE 25/HP	Eléctrica	700x480x585	25	8		0,5 / 3	
CPE 080 (M)	Eléctrica	1000x715x940	80	16/16,6		1,5	

LISTA DE PRECIOS

Modelo	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
Gas calentamiento directo		Eléctricas calentamiento indirecto	
PMK DG 100	15.134,00	PMK IE 100	16.275,00
PMK DG 150	15.575,00	PMK IE 150	17.120,00
PMK DG 200	17.908,00	PMK IE 200	19.371,00
PMK DG 300	20.178,00	PMK IE 300	22.359,00
		PMK IE 500	29.321,00
Modelo	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
Gas calentamiento indirecto		Vapor calentamiento indirecto	
PMK IG 100	16.583,00	PMK IV 100	14.251,00
PMK IG 150	17.529,00	PMK IV 150	14.944,00
PMK IG 200	20.556,00	PMK IV 200	18.664,00
PMK IG 300	22.827,00	PMK IV 300	21.250,00
PMK IG 500	---	PMK IV 500	28.501,00
Modelo	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
Firfast			
CPE 25	7.440,00	CPE 25 HP	8.198,00
CPE 080	13.242,00	CPE 080 M	22.700,00



Sistema de control del nivel de agua de la camisa

MARMITAS BASCULANTES BASKETT major line



hervir | estofar | pasteurizar | bascular | mezclador | enfriar | freír | presión | cocina al vacío | cortar | lavado | secado

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cuba de cocción en AISI 316 ideal para el tratamiento de productos muy ácidos.
- Recipiente con basculamiento motorizado en el eje anterior.
- Tapa aislada de doble capa en AISI 304 equilibrada mediante muelles de gas, con ventanilla de inspección y rejilla de seguridad para control y eventual introducción de ingredientes durante la cocción (bajo pedido mod. PACF).
- Armazón autoportante en AISI 304.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra de vidrio de gran espesor.
- Revestimientos exteriores en AISI 304 finamente satinado.
- Patas de acero inox AISI 304. ajustables para la nivelación, con cobertura móvil para las operaciones de limpieza.
- Sistema de enfriamiento para las marmitas Baskett (bajo pedido mod SCT2).

Algunas aplicaciones:

Sopas, consomés, diferentes cocidos, caldos, pasta, arroz, salsas frías, salsas calientes, polenta, puré de patatas y otras legumbres, bechamel, crema, flanes, gelatinas, productos lácteos.

Indirecto (I):

- Intercambiador en AISI 304
- Válvula de descarga del aire en el interior del intercambiador para un calentamiento más rápido con vapor saturado.
- Control de presión mediante presostato, válvula de seguridad 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro analógico.
- Carga automática camisa intercambiador.

Mixer (M):

- Dispositivo automático de mezcla con 2 brazos con raspadores de teflón, completamente extraíble para facilitar las operaciones de limpieza. Dispositivo de mezcla, rotación en los dos sentidos, funcionamiento continuo o alterno, con regulación de las velocidades y de los tiempos (incluido tiempo de pausa) directamente desde el panel de mandos según el producto que se tiene que elaborar.
- 99 programas programables.

Gas (G):

- Calentamiento realizado con quemadores tubulares, de alto rendimiento, de acero inox.
- Sistema automático de encendido y control de llama, sin quemador piloto.

Eléctrico (E):

- Calentamiento mediante resistencias blindadas en aleación "Incoloy 800".

Vapor (V):

- Calentamiento mediante vapor (de la red del usuario), controlado por la tarjeta electrónica y por una válvula parcializadora.

Directo (D)



PRIG180M_V1

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación	Potencia (kW)	Potencia / consumo (kW) / (kg/h)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Calentamiento
Marmitas basculantes gas						
PR IG 105 (M) V1	Gas	25		1355x1200x1030	105	Indirecto
PR IG 130 (M) V1	Gas	30		1355x1250x1030	130	Indirecto
PR IG 180 (M) V1	Gas	40		1455x1310x1030	180	Indirecto
PR IG 250 (M) V1	Gas	48		1555x1390x1030	242	Indirecto
PR IG 320 (M) V1	Gas	48		1655x1490x1030	301	Indirecto
PR IG 500 (M) V1	Gas	58		1755x1590x1180	487	Indirecto
Marmitas basculantes eléctricas y vapor						
PR IE/IV 105 (M) V1	Eléctrica/Vapor		18/52	1355x1200x1030	105	Indirecto
PR IE/IV 130 (M) V1	Eléctrica/Vapor		24/56	1355x1250x1030	130	Indirecto
PR IE/IV 180 (M) V1	Eléctrica/Vapor		32/72	1455x1310x1030	180	Indirecto
PR IE/IV 250 (M) V1	Eléctrica/Vapor		36/90	1555x1390x1030	242	Indirecto
PR IE/IV 320 (M) V1	Eléctrica/Vapor		36/105	1655x1490x1030	301	Indirecto
PR IE/IV 500 (M) V1	Eléctrica/Vapor		36/120	1755x1590x1180	487	Indirecto

*Para modelos con mixer, consultar potencia eléctrica

LISTA DE PRECIOS

Modelo	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
Gas calentamiento indirecto		Eléctricas calentamiento indirecto	
PR IG 105 V1	29.005,00	PR IE 130 V1	27.997,00
PR IG 105 M V1	43.256,00	PR IE 130 M V1	38.464,00
PR IG 130 V1	31.654,00	PR IE 180 V1	30.078,00
PR IG 130 M V1	46.264,00	PR IE 180 M V1	41.112,00
PR IG 180 V1	33.545,00	PR IE 250 V1	31.717,00
PR IG 180 M V1	50.318,00	PR IE 250 M V1	44.769,00
PR IG 250 V1	37.076,00	PR IE 320 V1	35.626,00
PR IG 250 M V1	55.047,00	PR IE 320 M V1	47.291,00
PR IG 320 V1	39.599,00	PR IE 500 V1	45.715,00
PR IG 320 M V1	60.281,00	PR IE 500 M V1	68.226,00
PR IG 500 V1	52.778,00	Vapor calentamiento indirecto	
PR IG 500 M V1	79.450,00	PR IV 105 V1	24.025,00
		PR IV 105 M V1	34.681,00
		PR IV 130 V1	26.609,00
		PR IV 130 M V1	38.211,00
		PR IV 180 V1	28.564,00
		PR IV 180 M V1	40.734,00
		PR IV 250 V1	30.897,00
		PR IV 250 M V1	45.021,00
		PR IV 320 V1	33.167,00
		PR IV 320 M V1	47.670,00
		PR IV 500 V1	42.877,00
		PR IV 500 M V1	65.577,00
		PR IV 600 V1	88.570,00

...M: Mixer



Mezclador incorporado en dotación



Predisposición para enfriamiento de la camisa