

# 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).



PM 1 IG 200



PM 8 IG 150



Sistema de control del nivel de agua de la camisa

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Modelo	Alimentación	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Fondo cuba
<b>Marmitas rectangulares a gas</b>					
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 8 DG 200 (A)	Gas	32	800x900x950	200	Directo
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 (€)
<b>Calentamiento directo</b>	
PM 8 DG 100	6.093,00
PM 8 DG 150	6.312,00
PM 8 DG 200	7.130,00
PM 1 DG 200	11.449,00
PM 1 DG 300	13.392,00
PM 1 DG 500	16.560,00

Modelo	Precio (€)
<b>Calentamiento indirecto</b>	
PM 7 IG 050 + PAAR1010	9.773,00
PM 8 IG 100 + PAAR1010	11.603,00
PM 8 IG 150 + PAAR1010	12.161,00
PM 1 IG 200 + PAAR1010	17.440,00
PM 1 IG 300 + PAAR1010	19.904,00
PM 1 IG 500 + PAAR1010	25.598,00

Modelo	Precio (€)
<b>Calentamiento directo autoclave</b>	
PM 8 DG 100 A	7.979,00
PM 8 DG 150 A	8.190,00
PM 8 DG 200 A	9.269,00
PM 1 DG 200 A	13.491,00
PM 1 DG 300 A	15.798,00
PM 1 DG 500 A	18.874,00

Modelo	Precio (€)
<b>Calentamiento indirecto autoclave</b>	
PM 8 IG 100 A + PAAR1010	12.532,00
PM 8 IG 150 A + PAAR1010	13.030,00
PM 1 IG 200 A + PAAR1010	18.341,00
PM 1 IG 300 A + PAAR1010	21.094,00
PM 1 IG 500 A + PAAR1010	26.319,00

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

\*Los equipos que incluyen la carga automática de la camisa (PAAR1010), no se pueden solicitar si 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

#### Vapor (V)



PM 1 IE 200



PM 8 IE 150



Sistema de control del nivel de agua de la camisa

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Modelo	Alimentación	Potencia kW/ consumo (kg/h)	Dimensiones (mm)	Capacidad	Calentamiento
<b>Marmitas rectangulares eléctricas y vapor</b>					
PM 7 IE 050	Eléctrica	9/-	800 x700 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

**LISTA DE PRECIOS**

Modelo	Precio (€)
<b>Eléctricas calentamiento indirecto</b>	
PM 7 IE 050 + PAAR1014	9.533,00
PM 8 IE 100 + PAAR1014	11.285,00
PM 8 IE 150 + PAAR1014	11.763,00
PM 1 IE 200 + PAAR1014	17.200,00
PM 1 IE 300 + PAAR1014	19.596,00
PM 1 IE 500 + PAAR1014	24.717,00

Modelo	Precio (€)
<b>Vapor calentamiento indirecto</b>	
PM 8 IV 100	6.827,00
PM 8 IV 150	7.340,00
PM 1 IV 200	10.512,00
PM 1 IV 300	12.096,00
PM 1 IV 500	16.430,00

Modelo	Precio (€)
<b>Eléctricas calentamiento indirecto autoclave</b>	
PM 8 IE 100 A + PAAR1014	12.249,00
PM 8 IE 150 A + PAAR1014	12.622,00
PM 1 IE 200 A + PAAR1014	18.067,00
PM 1 IE 300 A + PAAR1014	20.624,00
PM 1 IE 500 A + PAAR1014	25.613,00

Modelo	Precio (€)
<b>Vapor calentamiento indirecto autoclave</b>	
PM 8 IV 100 A	8.727,00
PM 8 IV 150 A	9.088,00
PM 1 IV 200 A	12.834,00
PM 1 IV 300 A	14.758,00
PM 1 IV 500 A	18.780,00

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

\*Los equipos que incluyen la carga automática de la camisa (PAAR1014), no se pueden solicitar si 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 500



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
<b>Marmitas rectangulares eléctricas y vapor</b>						
PMR DG 200/IG 200 (A)	Gas	34,5		1175x1130x900	220	Directo/Indirecto
PMR DG 300/IG 300 (A)	Gas	48		1305x1255x900	362	Directo/Indirecto
PMR DG 500/IG 500 (A)	Gas	58		1305x1255x950	496	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	362	Indirecto
PMR IE 500/IV 500 (A)	Eléctrica/Vapor		36/120	1130x1130x950	496	Indirecto

**LISTA DE PRECIOS**

Modelo	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
<b>Gas calentamiento directo</b>		<b>Eléctricas calentamiento indirecto</b>	
PMR DG 200	11.791,00	PMR IE 200 + PAAR1014	16.293,00
PMR DG 300	13.768,00	PMR IE 300 + PAAR1014	18.765,00
PMR DG 500	17.016,00	PMR IE 500 + PAAR1014	23.848,00
<b>Gas calentamiento directo autoclave</b>		<b>Eléctricas calentamiento indirecto autoclave</b>	
PMR DG 200 A	14.192,00	PMR IE 200 A + PAAR1014	18.694,00
PMR DG 300 A	16.592,00	PMR IE 300 A + PAAR1014	21.589,00
PMR DG 500 A	19.840,00	PMR IE 500 A + PAAR1014	26.673,00
<b>Gas calentamiento indirecto</b>		<b>Vapor calentamiento indirecto</b>	
PMR IG 200 + PAAR1010	16.647,00	PMR IV 200	10.803,00
PMR IG 300 + PAAR1010	19.047,00	PMR IV 300	12.497,00
PMR IG 500 + PAAR1010	24.554,00	PMR IV 500	16.734,00
<b>Gas calentamiento indirecto autoclave</b>		<b>Vapor calentamiento indirecto autoclave</b>	
PMR IG 200 A + PAAR1010	19.047,00	PMR IV 200 A	13.203,00
PMR IG 300 A + PAAR1010	21.872,00	PMR IV 300 A	15.322,00
PMR IG 500 A + PAAR1010	27.379,00	PMR IV 500 A	19.558,00

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

\*Los equipos que incluyen la carga automática de la camisa (PAAR1010), no se pueden solicitar si él.

# MARMITAS CILÍNDRICAS FIXPAN major line

INOX  
AISI 304

hervir | estofar | pasteurizar | bascular | mezclador | enfriar | freir | 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
<b>Marmitas cilíndricas gas</b>					
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	58	1340x1255x1050	480	Directo/Indirecto
<b>Marmitas cilíndricas eléctricas</b>					
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
<b>Marmitas cilíndricas vapor</b>					
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 (€)
<b>Gas calentamiento directo</b>		<b>Eléctricas calentamiento indirecto</b>	
PF DG 100	13.454,00	PF IE 100	14.786,00
PF DG 150	13.676,00	PF IE 150	15.447,00
PF DG 200	18.037,00	PF IE 200	20.083,00
PF DG 300	20.329,00	PF IE 300	22.951,00
PF DG 500	24.247,00	PF IE 500	28.616,00
<b>Gas calentamiento directo autoclave</b>		<b>Eléctricas calentamiento indirecto autoclave</b>	
PF DG 100 A	15.672,00	PF IE 100 A	16.992,00
PF DG 150 A	13.676,00	PF IE 150 A	17.655,00
PF DG 200 A	20.551,00	PF IE 200 A	22.583,00
PF DG 300 A	23.286,00	PF IE 300 A	25.893,00
PF DG 500 A	27.204,00	PF IE 500 A	31.558,00
<b>Gas calentamiento indirecto</b>		<b>Vapor calentamiento indirecto</b>	
PF IG 100	17.076,00	PF IV 100	13.676,00
PF IG 150	17.742,00	PF IV 150	14.341,00
PF IG 200	22.177,00	PF IV 200	16.928,00
PF IG 300	24.986,00	PF IV 300	18.777,00
PF IG 500	31.270,00	PF IV 500	23.656,00
<b>Gas calentamiento indirecto autoclave</b>		<b>Vapor calentamiento indirecto autoclave</b>	
PF IG 100 A	19.294,00	PF IV 100 A	15.894,00
PF IG 150 A	19.959,00	PF IV 150 A	16.559,00
PF IG 200 A	24.690,00	PF IV 200 A	19.442,00
PF IG 300 A	27.943,00	PF IV 300 A	21.733,00
PF IG 500 A	34.227,00	PF IV 500 A	26.612,00
<b>Kit de pasteurización*</b>			
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.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	Capacidad	Calentamiento
<b>Marmitas gastronorm</b>					
PM 9 IG 170 GN	Gas	30	1000x900x900	170	Indirecto
PM 9 IG 270 GN	Gas	44	1400x900x900	270	Indirecto
PM 9 IG 370 GN	Gas	49	1800x900x900	370	Indirecto
PM 9 IE 170 GN	Eléctrica	24	1000x900x900	170	Indirecto
PM 9 IE 270 GN	Eléctrica	32	1400x900x900	270	Indirecto
PM 9 IE 370 GN	Eléctrica	36	1800x900x900	370	Indirecto

### LISTA DE PRECIOS

Modelo	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
<b>Gas calentamiento indirecto</b>		<b>Eléctricas calentamiento indirecto</b>	
PM9 IG 170 GN + PAAR1012	19.628,00	PM9 IE 170 GN + PAAR1016	20.267,00
PM9 IG 270 GN + PAAR1012	22.112,00	PM9 IE 270 GN + PAAR1016	23.033,00
PM9 IG 370 GN + PAAR1012	27.008,00	PM9 IE 370 GN + PAAR1016	26.510,00

\*Los equipos que incluyen la carga automática de la camisa (PAAR1012 y PAAR1016), no se pueden solicitar si él.



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



PM9 IG 270 GN

# MARMITAS BASCULANTES

EASYBASKETT medium line

BASKETT major line



hervir | estofar | pasteurizar | bascular | mezclador | enfriar | freír | 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, construidos 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 (PAAR 1013 o 1015), excepto en los modelos a vapor y en mod. 100 y 150 eléctricos.

### Directo (D)

### BASKETT (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 150



PMK IE 300



CPE 080M

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Calentamiento		
<b>Marmitas basculantes a gas</b>							
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	230	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		
<b>Marmitas basculantes eléctricas y vapor</b>							
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	230	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 080 (M)	Eléctrica	1000x715x940	80	16/16,6		1,5	

## LISTA DE PRECIOS

Modelo	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
<b>Gas calentamiento directo</b>		<b>Eléctricas calentamiento indirecto</b>	
PMK DG 100	17.837,00	PMK IE 100	17.440,00
PMK DG 150	18.350,00	PMK IE 150	18.357,00
PMK DG 200	21.066,00	PMK IE 200 + PAAR1015	22.656,00
PMK DG 300	23.781,00	PMK IE 300 + PAAR1015	26.186,00
		PMK IE 500 + PAAR1015	34.869,00
Modelo	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
<b>Gas calentamiento indirecto</b>		<b>Vapor calentamiento indirecto</b>	
PMK IG 100 + PAAR1013	20.802,00	PMK IV 100	16.169,00
PMK IG 150 + PAAR1013	21.862,00	PMK IV 150	16.945,00
PMK IG 200 + PAAR1013	25.321,00	PMK IV 200	21.111,00
PMK IG 300 + PAAR1013	27.862,00	PMK IV 300	24.076,00
PMK IG 500 + PAAR1013	36.193,00	PMK IV 500	32.266,00
Modelo	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
<b>Baskett</b>			
CPE 080 V1	22.068,00		
CPE 080 M V1	32.367,00		



Sistema de control del nivel de agua de la camisa

\*Los equipos que incluyen la carga automática de la camisa (PAAR1013 o PAAR1015), no se pueden solicitar si él.

# 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 1,5 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)



PRIG320M\_V1

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación	Potencia (kW)	Potencia / consumo (kW) / (kg/h)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Calentamiento
<b>Marmitas basculantes gas</b>						
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
<b>Marmitas basculantes eléctricas y vapor</b>						
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 (€)
<b>Gas calentamiento indirecto</b>		<b>Eléctricas calentamiento indirecto</b>	
PR IG 105 V1	34.227,00	PR IE 105 V1	29.353,00
PR IG 105 M V1	51.007,00	PR IE 105 M V1	40.480,00
PR IG 130 V1	37.331,00	PR IE 130 V1	32.721,00
PR IG 130 M V1	54.186,00	PR IE 130 M V1	45.389,00
PR IG 180 V1	39.549,00	PR IE 180 V1	35.135,00
PR IG 180 M V1	58.705,00	PR IE 180 M V1	48.494,00
PR IG 250 V1	43.689,00	PR IE 250 V1	37.221,00
PR IG 250 M V1	64.586,00	PR IE 250 M V1	52.523,00
PR IG 320 V1	46.720,00	PR IE 320 V1	43.223,00
PR IG 320 M V1	71.040,00	PR IE 320 M V1	55.738,00
PR IG 500 V1	62.244,00	PR IE 500 V1	55.476,00
PR IG 500 M V1	93.202,00	PR IE 500 M V1	80.034,00
		<b>Vapor calentamiento indirecto</b>	
		PR IV 105 V1	27.758,00
		PR IV 105 M V1	40.078,00
		PR IV 130 V1	31.110,00
		PR IV 130 M V1	45.093,00
		PR IV 180 V1	34.040,00
		PR IV 180 M V1	47.579,00
		PR IV 250 V1	36.802,00
		PR IV 250 M V1	53.077,00
		PR IV 320 V1	39.106,00
		PR IV 320 M V1	55.906,00
		PR IV 500 V1	50.564,00
		PR IV 500 M V1	76.944,00
		PR IV 600 M V1	91.730,00

...M: Mixer



Mezclador incorporado en dotación



Predisposición para enfriamiento de la camisa

# COCEDORES DE PASTA

## MULTICOOKER major line

INOX  
AISI 304

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

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Estructura portante en AISI 304 con espesor 30/10.
- Revestimientos exteriores en AISI 304.
- Cuba de acero inox AISI 316 con espesor 30/10.
- Cestos perforados de acero inox AISI 316.
- Grifo de vaciado frontal de latón cromado de 2" con manilla aislante.
- Tapa equilibrada realizada en acero inox AISI 304.
- Llenado y entrada automática de agua en la cuba.
- Ducha extraíble para la refrigeración rápida de producto y para hacer más fáciles las operaciones de lavado de la cuba.
- Cestos que se elevan y volcan automáticamente, con parada en la posición de goteo.
- Sistema de control que bloquea el calentamiento en caso de que falte agua.

#### Gas (G):

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

#### Eléctrico (E):

- Calentamiento realizado mediante resistencias blindadas en aleación "Incoloy 700".

#### Vapor (V)

- Regulación del vapor mediante válvula parcializadora para la inyección gradual del vapor.
- Intercambiador en acero inox AISI 304.
- Presión máxima: 0,5 bar.
- Grupo de control y seguridad formado por la válvula de depresión, manómetro de control y válvula de seguridad.

**Algunas aplicaciones:** Caldos, arroz, pasta, pescado, carne, huevos, verduras, legumbres.

Dispone de sonda del nivel de agua de la cuba interna.



CPM DG 1-12



CPMDG2-12

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Modelo	Alimentación	Potencia (kW)	Consumo (kg/h)	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Número de cubas/cestos	Calentamiento
<b>Cocedores de pasta a gas</b>							
CPM DG1-12	Gas	27		800x900x900	135	1/1	Directo
CPM DG1-18	Gas	36		1000x900x900	188	1/1	Directo
CPM DG1-24	Gas	45		1200x900x900	242	1/1	Directo
CPM DG2-12	Gas	27+27		1600x900x900	135+135	2/2	Directo
CPM DG2-18	Gas	36+36		2000x900x900	188+188	2/2	Directo
CPM DG2-24	Gas	45+45		2400x900x900	242+242	2/2	Directo
<b>Cocedores de pasta eléctricos</b>							
CPM DE1-12	Eléctrica	17		800x900x900	135	1/1	Directo
CPM DE1-18	Eléctrica	25,5		1000x900x900	188	1/1	Directo
CPM DE1-24	Eléctrica	31		1200x900x900	242	1/1	Directo
CPM DE2-12	Eléctrica	17+17		1600x900x900	135+135	2/2	Directo
CPM DE2-18	Eléctrica	25,5+25,5		2000x900x900	188+188	2/2	Directo
CPM DE2-24	Eléctrica	31+31		2400x900x900	242+242	2/2	Directo
<b>Cocedores de pasta vapor</b>							
CPM IV1-12	Vapor		44-54	800x900x900	135	1/1	Indirecto
CPM IV1-18	Vapor		56-72	1000x900x900	188	1/1	Indirecto
CPM IV1-24	Vapor		68-88	1200x900x900	242	1/1	Indirecto
CPM IV2-12	Vapor		(44-54)x2	1600x900x900	135+135	2/2	Indirecto
CPM IV2-18	Vapor		(56-72)x2	2000x900x900	188+188	2/2	Indirecto
CPM IV2-24	Vapor		(68-88)x2	2400x900x900	242+242	2/2	Indirecto

**LISTA DE PRECIOS**

Modelo	Precio (€)	Modelo	Precio (€)
<b>Gas</b>		<b>Eléctricos</b>	
CPM DG 1-12	28.265,00	CPM DE 1-12	27.962,00
CPM DG 1-18	34.300,00	CPM DE 1-18	36.854,00
CPM DG 1-24	40.803,00	CPM DE 1-24	44.799,00
CPM DG 2-12	57.083,00	CPM DE 2-12	55.392,00
CPM DG 2-18	65.322,00	CPM DE 2-18	68.265,00
CPM DG 2-24	79.152,00	CPM DE 2-24	83.418,00
<b>Vapor</b>			
CPM IV 1-12	29.939,00		
CPM IV 1-18	35.188,00		
CPM IV 1-24	41.783,00		
CPM IV 2-12	58.186,00		
CPM IV 2-18	66.014,00		
CPM IV 2-24	77.827,00		

# COOK & CHILL

## PROCESS LINE

cocinar y abatir

INOX  
AISI 304

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

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Compuesto por 3 fases, la cocción de Firex (pasta o arroz), enfriamiento y almacenaje. Solución perfecta para la creciente demanda en la cadena de frío.



LPCE 1-24



#### Carro de almacenamiento

Una vez enfriado el alimento, puede ser llevado a almacenar o porcionarlo en bandejas GN.



#### Enfriadora móvil

Puede ser conectada a agua corriente, agua refrigerada o agua con hielo. El enfriamiento unos 2-3 minutos y el alimento alcanza una temperatura máxima de 3°C sobre la temperatura del agua.



#### Cocción (hervir)

El alimento queda cocinado en 8-10 minutos. Posteriormente la cesta se eleva automáticamente para escurrir.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Modelo	Alimentación	Carga de pasta (Kg)
LPCG 1-18	Gas	18-23
LPCG 1-24	Gas	24-30
LPCE 1-18	Eléctrica	18-23
LPCE 1-24	Eléctrica	24-30
LPCV 1-18	Vapor	18-23
LPCV 1-24	Vapor	24-30

\* Posibilidad de disponer de doble línea de producción, modelos: LPCG 2-18, LPCG 2-24, LPCE 2-18, LPCE 2-24, LPCV 2-18 y LPCV 2-24.  
\* Para saber precios de los carros, ir a página de accesorios.

**LISTA DE PRECIOS**

Modelo	Precio (€)		
<b>Abatidor por inmersión</b>		1 <sup>er</sup> paso	Cocción del producto
LPCG 1-18	a consultar	2 <sup>o</sup> paso	Enfriamiento
LPCG 1-24	a consultar	3 <sup>er</sup> paso	Almacenaje
LPCE 1-18	a consultar		
LPCE 1-24	a consultar		
LPCV 1-18	a consultar		
LPCV 1-24	a consultar		

Tiempo de cocción (*)	Tipo de pasta	Tiempo de precocinado (**)	Pasta cruda (kg)				Tiempo de enfriamiento (***)		
			CPM 1-12	CPM 2-12	CPM 1-18	CPM 2-18	CPM 1-24	CPM 2-24	
10-12 min	Espagueti	5-6 min	12	24	18	36	24	48	3
11-13 min	Linguine	6-7 min	12	24	18	36	24	48	3
10-12 min	Bucatini	5-6 min	12	24	18	36	24	48	3
10-12 min	Penne	5-6 min	15	30	20	40	30	60	3
11-12 min	Fusili	6-7 min	15	30	20	40	30	60	3
12-13 min	Rigatoni	6-7 min	15	30	20	40	30	60	3

(\*) Tiempo de Cocción: tiempo necesario para la cocción de pasta cruda a pasta totalmente cocinada, de acuerdo a los tiempos de un fabricante.

(\*\*) Tiempo de precocinado: tiempo necesario para la cocción de pasta cruda a pasta parcialmente cocinada, preparación para su enfriamiento o regeneración.

(\*\*\*) Tiempo de enfriamiento: tiempo necesario para llevar la pasta por debajo de los 10°C. Tiempo dependiente de la temperatura del agua durante el enfriamiento.

Los tiempos en la tabla son solamente aproximados y pueden variar según el producto precocinado ya que habitualmente se reducen a la mitad de los tiempos indicados en el embolatorio del producto.

	Minutos
Tiempo necesario para tener lista la maquina (sólo en el 1er ciclo)	40
Tiempo de carga	5
Tiempo de enfriamiento	3
Tiempo de pre cocción	6
Temperatura de agua para cocción	10
Tiempo total	24
n° remesa/hora	2,5

# COOK & CHILL

## PROCESS LINE

### abatidor por inmersión



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

#### CARACTERÍSTICAS GENERALES

##### SRB 16-46GP

- Tanque de enfriamiento construido en AISI304.
- Aislamiento térmico del tanque de enfriamiento.
- Marco tubular (AISI 304) para sostener 18 cajones (AISI 304) equipados con sistema de elevación motorizado.
- Conexión remota al enfriador (agua glicolizada= propilénico Glicol 15%. Presión del agua a 3 BAR).
- Enfriamiento y agitación del agua por circuito con bombas, para un enfriamiento del producto mucho más uniforme.
- El agua de refrigeración se encuentra a 2°C. Se utiliza para bolsas de 5 o 10 kg. a temperaturas de 85°C, que pasan a 8°C en menos de 60 min.



SRB16-46G

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación	Potencia frigorífica (Kw)	Potencia (kW)	Capacidad (kg)	Capacidad útil (l)	Dimensiones externas	Elevador automático
<b>Abatidor por inmersión</b>							
SRB 16-46G*	3N/PE AC 400V 50/60Hz	20	3	80-160	680	2000 x 1000 x 950h	No

\* Requiere de un sistema elevador externo

## LISTA DE PRECIOS

Modelo	Precio (€)		
<b>Abatidor por inmersión</b>		1 <sup>er</sup> paso	Cocción del producto
SRB 16-46G	a consultar	2 <sup>o</sup> paso	Rellenado y sellado
		3 <sup>er</sup> paso	Enfriamiento

