

**firex**

**MEDIUM LINE**

**EASYBASKETT**

**I** Le caratteristiche costruttive e l'impiego di materiali di qualità ne garantiscono elevate prestazioni. Costituiscono la risorsa più semplice ed immediata per la cottura di grandi quantità di cibi, anche ad alta acidità. Nelle versioni indirette il sistema ad intercapedine impedisce che, in fase di cottura, i prodotti attacchino al fondo ed alle pareti del recipiente.

**GB** The constructive features and utilisation of quality materials guarantee top-level performances. These Boiling Pans are the easiest and simplest solution for high volume boiling: even products with a high acidity content. The jacketed heating system (indirect versions) safeguards against scorching and avoids product sticking to the bottom and sides of the pan.



**D** Die Konstruktion und der Einsatz von Qualitätsmaterialien gewährleisten hohe Leistungen. Diese Kessel sind die leichteste und einfachste Lösung zum Kochen von grosse Mengen auch für Produkte mit hohem Säuregehalt. Das doppelwandige Heizsystem verhindert das Anbrennen am Boden und an den Seitenwänden des Kessels.

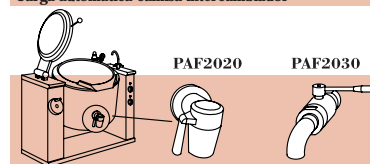
**PENTOLE RIBALTABILI  
TILTING KETTLES  
KIPPKOCHKESSEL  
MARMITES BASCULANTES  
MARMITAS BASCULANTES**

**F** Les caractéristiques de la construction et l'emploi de matériaux de qualité, sont la garantie de grandes prestations. Elles constituent la ressource plus simple et immédiate pour la cuisson de grande quantité d'aliments, même à haute acidité. Le système à double interstice empêche que, pendant la phase de cuisson, les produits attachent dans le fond et aux parois du récipient.

**E** Las características constructivas y el empleo de materiales de calidad, garantizan elevadas prestaciones. Constituyen el recurso más simple e inmediato para la cocción de elevadas cantidades de alimentos, aún de elevada acidez. El sistema de doble pared impide que, en fase de cocción, los productos se peguen en el fondo y en las paredes del recipiente.

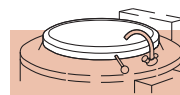
**OPTIONAL**

PAAR1013  PAAR1015   
**Carico automatico intercapedine**  
*Automatic water-charge of double-jacket*  
*Automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel*  
*Remplissage automatique dans la double paroi*  
*Carga automática camisa intercambiador*



	100 - 150	200 - 300
PAS...	0000	0010
	Sollevamento motorizzato Kw 0,2	
	Power tilt Kw 0,2	
	Automatische Kippung Kw 0,2	
	Soulèvement motorisé Kw 0,2	
	Elevación automática Kw 0,2	

	100-150	200	300
PACD...	0600	0710	0900
	Coperchio coibentato		
	Insulated lid		
	Deckel thermisch isoliert		
	Covercle isolé		
	Tapa aislada		



# I CARATTERISTICHE SALIENTI

## TUTTI I MODELLI

- Fondo recipiente di cottura in acciaio AISI 316 spessore da 20 a 40/10, ideale per il trattamento di prodotti acidi.
- Rivestimenti esterni in acciaio AISI 304 spessore 20 - 15/10.
- Ribaltamento manuale su asse anteriore con molla di riscontro e vite senza fine comandata da volantino. A richiesta versioni con ribaltamento motorizzato.
- Struttura portante in acciaio inox AISI 304 spessore 30/10.

## INDIRETTE

- Intercapedine in AISI 304 spessore da 20 a 40/10.
- Controllo pressione intercapedine a mezzo pressostato, valvola di depressione, valvola di sicurezza 0,5 bar e manometro a lettura analogica.
- Carico acqua intercapedine tramite sistema di rubinetti che garantiscono il livello ideale di acqua.

## ELETTRICHE

- Riscaldamento con resistenze corazzate in lega "Incoloy-800", installate all'interno dell'intercapedine.
- Potenza termica elevata, conforme agli standard prescritti dalle norme C.E. DIN 18855 per gli "Apparecchi a cottura rapida".
- Controllo livello intercapedine con doppia segnalazione luminosa:
  - entrata in riserva (autonomia 50 min. circa);
  - insufficienza livello acqua con conseguente blocco del sistema di alimentazione.

## GAS

- Riscaldamento con bruciatori in acciaio inox ad alto rendimento.
- Accensione tramite sistema a scarica continua alimentato da una pila (1,5 v) e fiamma pilota.

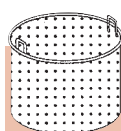
## VAPORE

- Alimentazione (da rete uten-



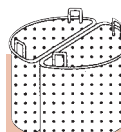
PMKIE200

## ACCESSORI / ACCESSORIES ZUBEHÖRE / ACCESSOIRES ACCESORIOS



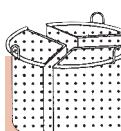
PAC...	100	150	200	300
	10600	10610	10710	10900

Cesto  
Basket insert  
Gemüsekorbeinsatz  
Panier  
Cesto



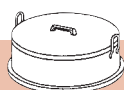
PAC...	100	150	200	300
	20600	20610	20710	20900

Cesto 2 settori  
Basket insert 2 segments  
Gemüsekorbeinsatz 2-teilig  
Panier 2 secteurs  
Cesto dos sectores



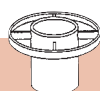
PAC...	100	150	200	300
	30600	30610	30710	30900

Cesto 3 settori  
Basket insert 3 segments  
Gemüsekorbeinsatz 3-teilig  
Panier 3 secteurs  
Cesto tres sectores



PACC...	100-150	200	300
	0600	0710	0900

Kouskousiere  
Couscoussiere



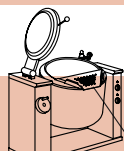
PAFC...	100	150	200	300
	0600	0610	0710	0900

Filtro caffè  
Coffee filter  
Kaffeefilter  
Entonnoir cafe  
Filtro de café



PABL...	100	150	200	300
	0600	0610	0710	0900

Imbuto bollilatte  
Milk boiling funnel  
Milchkochtrichter  
Entonnoir lait  
Embudo hierva-leche



PAC...	lt. 100/150	lt. 200	lt. 300
	0600	0700	0900

Colino  
Strainer  
Sieb  
Passoire  
Colador



## **GB** PRINCIPAL FEATURES

### ALL MODELS

- Bottom of the pan is constructed in 2 and 4 mm thick (AISI 316) quality stainless steel and is even suitable for boiling food products with a high acidity content.
- Exterior cladding, in 1,5 and 2mm thick (AISI 304) quality stainless steel.
- Manual tilting with cylindrical spiral spring and worm screw controlled by crank handle. Motorized versions on request.
- Carrying structure in AISI 304 stainless steel (30/10 thick).

### INDIRECT HEATED VERSIONS

- Jacket walls are in 2 and 4mm thick (AISI 304) quality stainless steel.
- Jacket pressure is controlled by a pressure switch, vacuum valve a (0,5 bar) safety valve and pressure gauge.
- Jacket water filling assured by taps systems.

### ELECTRIC VERSIONS

- Heated by means of armoured "Incoloy-800" elements, fitted inside the jacket.
- High heating capacities, in accordance with CE DIN 18855 Standards for "Fast cooking equipment".
- Double-jacket control level by two luminous signals:
  - Stock level (autonomy 50 min. circa);
  - Inadequacy water level and alimentation block.

### GAS VERSIONS

- Heated by means of high efficiency burners stainless steel.
- Ignition by battery (1,5 V) continue flashover and pilot burner.

### STEAM VERSIONS

- Heated by steam, introduced into the jacket from an external mains supply, and fitted with a control valve which provides infinite variable heat input.

## **D** HAUPTEIGENSCHAFTEN

### ALLE MODELLE

- Kessel aus 2-4 mm starkem CNS (1.4404) geeignet für säurehaltige Speisen.
- Aussenverkleidung aus 1,5 -2 mm starkem CNS (1.4301).
- Manuelle Kippung um die vordere Drehachse durch ein Handrad mit Gewindestange und Ausgleichsfeder. Auf Wunsch ist eine Version mit automatischer Kippung erhältlich.
- Tragende Struktur aus 3 mm inox AISI 304.

### INDIREKT

- Zwischenmantel aus 2 - 4 mm starkem CNS (1.4301).
- Druckkontrolle im Zwischenmantel durch Drucksensor, Unterdruckventil, Sicherheitsventil (auf 0,5 bar geeicht), einem Auslassventil zum Ablassen der Luft aus dem Zwischen-mantel und einem Manometer zur Kontrolle des Drucks.
- Wasserbefüllung des Zwischenmantels mit Hilfe eines Hahnsystems das den richtigen Wasserstand garantiert.

### ELEKTRO

- Elektrische Beheizung durch gekapselte "Incoloy-800" Widerstände, im Inneren des Zwischenmantels angebracht.
- Hohe Heizleistung, laut den CE-DIN 18855 Normen für "Schnellkochgeräte".
- Kontrolle des Wasserstands im Zwischenmantel durch zweifache Leuchtanzeige:
  - minimaler Wasserstand (verbleibende Funktionsdauer ca. 50Min.).
  - Zu wenig Wasser mit Abschaltung der Heizwiderstände.

### GAS

- Beheizung durch Stahlbrenner mit hohem Wirkungsgrad.
- Zündung durch elektrische Zündfunken (1,5V Batterie) und Pilotflamme.

### DAMPF

- Beheizung (vom Dampfnetz aus) mit einem speziellen Druckminderventil.

## **F** CARACTERISTIQUES IMPORTANTES

### TOUTES VERSIONS

- Récipient de cuisson en acier inox AISI 316 épaisseur 20-40/10, idéal pour le traitement de produits acides.
- Revêtement externe en acier inox AISI 304 épaisseur 15-20/10.
- Renversement manuel sur axe antérieur avec ressort de contrôle et vis sans fin commandée par un petit volant. Sur demande versions avec renversement motorisé. Structure portante en acier inox AISI 304 épaisseur 30/10.

### INDIRECTES

- Interstice en AISI 304 épaisseur 20-40/10.
- Contrôle pression double paroi par un thermostat, soupape de dépression, soupape de sécurité à 0,5 bar, une soupape de décharge et manomètre à lecture analogique.
- Chargement d'eau dans la double paroi au moyen de robinets qui garantissent le niveau idéal d'eau.

### ELECTRIQUES

- Chauffage garanti par des résistances cuirassées en alliage "Incoloy 800", installées à l'intérieur de l'interstice.
- Puissance thermique élevée, conforme aux standards prescrits par les normes C.E.DIN 18855 pour les "Appareils à cuisson rapide".
- Contrôle de niveau de la double paroi avec signalisation lumineuse:
  - entrée en réserve (autonomie 50 min. à peu près);
  - insuffisance niveau d'eau avec consécutif de blocage du système d'alimentation.

### GAZ

- Chauffage avec des brûleurs en acier inox à haut potentiel de rendement.
- Allumage par un système à décharge continue alimentée par une pile (1,5 v) et flamme pilote.

### VAPEUR

- Alimentation à vapeur par l'intermédiaire d'une vanne de distribution spéciale.

## **E** CARACTERISTICAS PRINCIPALES

### TODAS VERSIONES

- Recipiente de cocción en Acero Inox AISI 316 espesor 20-40/10, ideal para el tratamiento de productos ácidos.
- Doble pared y revestimiento exterior en AISI 304 espesor 20-15/10.
- Elevación manual mediante eje delantero con muelle de tope y tornillos sinfin accionada mediante volante. Bajo pedido con elevación motorizada.
- Bastidor en acero inox. AISI 304 espesor 30/10.

### INDIRECTO

- Intercambiador construido AISI 304 espesos de 20 a 40/10 mm.
- Control presión camisa mediante presostato, válvula de depresión, válvula de seguridad, 0,5 bar y manómetro analógico.
- Carga de agua del intercambiador mediante sistema de grifos que garantizar el nivel ideal del agua.

### ELÉCTRICO

- Calentamiento realizado mediante resistencias blindadas en aleación "Incoloy 800", instalada en el interior del intercambiador.
- Elevada potencia térmica, de acuerdo con las normas standard de la normativa C.E. DIN 18855 para los "Aparatos de cocción rápida".
- Control nivel camisa con doble señalización luminosa:
  - entrada en reserva (autonomía aprox. 50 m.)
  - insuficiencia nivel agua con el consiguiente bloqueo del sistema de alimentación.

### GAZ

- Calentamiento realizado con quemadores de alto rendimiento, construidos en Acero Inox.
- Encendido mediante descarga continua alimentado con una pila (1,5 v) y llama piloto.

### VAPOR

- Alimentación (de red local) mediante válvula parcializadora.



PMKIE100



PMKIG100 + PAS0000

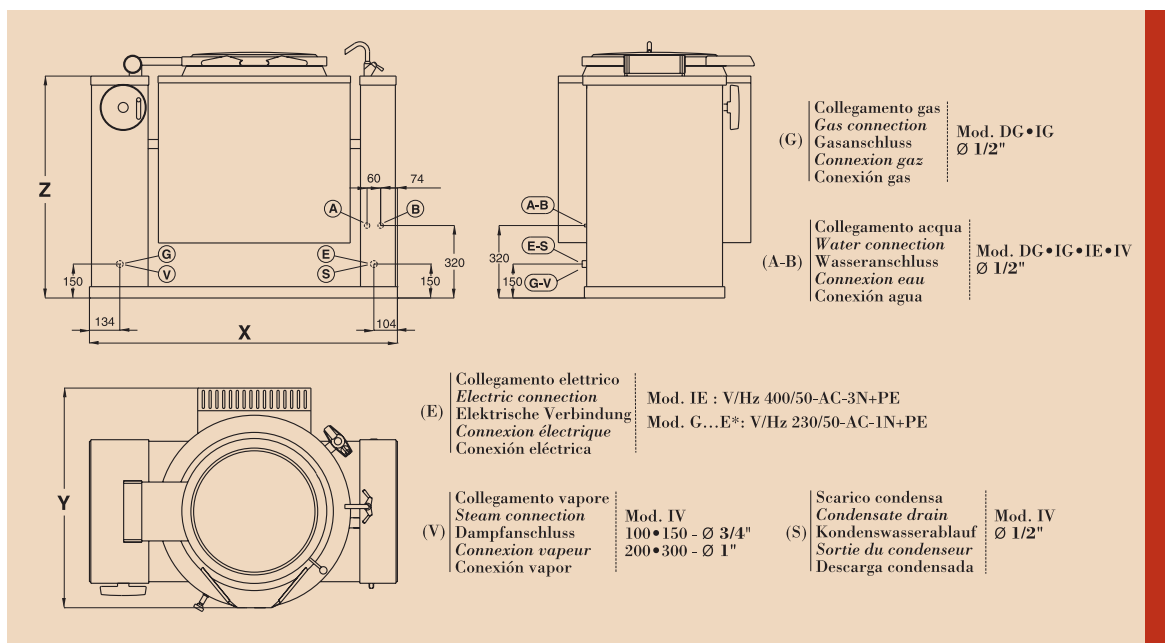
MODELLO MODEL MODELL MODELE MODELO			PMK...			
			100	150	200	300
Dimensioni Dimensions Abmessung Dimension Dimensiones (XxYxZ)	DG•IG	mm.	1360x970x980	1360x970x980	1510x1120x1050	1660x1280x1050
	IE•IV		1360x850x980	1360x850x980	1510x1000x1050	1660x1030x1050
Diametro vasca Well diameter Wanne-Durchmesser Diamètre cuve Diámetro cuba	DG•IG•IE•IV	mm.	600	600	750	900
Altezza vasca Well height Wanne-Höhe Hauteur cuve Altura cuba	DG•IG•IE•IV	mm.	415	580	520	520
Volume totale Overall volume Gesamtvolumen Volume total Volumen total	DG•IG•IE•IV	lt.	110	160	215	330
Volume utile Useful volume Nutzvolumen Volume utile Volumen útil	DG•IG•IE•IV	lt.	100	150	200	300
Potenza elettrica Electric power Elektrische Leistung Puissance électrique Potencia eléctrica	IE	Kw	16	18	32	36
Potenza gas Gas power Gas Leistung Puissance gaz Potencia gas	DG•IG	Kw	21	21	34,5	47
Consumo vapore Steam consumption Dampfverbrauch Consommation vapeur Consumo vapor	IV	Kg/h	18	27	36	58
Pressione intercapedine Jacket pressure Zwischenraumdruck Pression interstice Presión intercambiador	IG•IE•IV	bar	0,5			

**PMK DG**  
- Alimentazione gas diretta  
- Gas (direct) heated versions  
- Direkte Gasbeheizung  
- Alimentation gas,  
chauffage direct  
- Alimentación gas directa

**PMK IG**  
- Alimentazione gas indiretta  
- Gas (indirect) heated versions  
- Indirekte Gasbeheizung  
- Alimentation gas,  
chauffage indirect  
- Alimentación gas indirecta

**PMK IE**  
- Alimentazione elettrica indiretta  
- Electric (indirect) heated versions  
- Indirekte Elektroheizung  
- Alimentation électrique,  
chauffage indirect  
- Alimentación eléctrica indirecta

**PMK IV**  
- Alimentazione vapore indiretta  
- Steam (indirect) heated versions  
- Indirekte Dampfheizung  
- Alimentation vapeur  
- Alimentación vapor indirecta



**firex®**

**FIREX** srl - 32036 SEDICO (Belluno) - Italy - Z. I. Gresal, 28  
Tel. +39-0437.852700 - Fax +39-0437.852858  
www.firex.it - firex@firex.it