

firex

friendly innovation



BASKETT

MAJOR LINE

F O O D P R O C E S S I N G E Q U I P M E N T



- **Gb** › DOUBLE-WALLED LID WITH INLET AND GRID FOR FOOD LOADING (OPTIONAL)
- It** › COPERCHIO A DOPPIA PARETE CON FORO E GRIGLIA PER AGGIUNGERE INGREDIENTI (OPTIONAL)
- De** › DECKEL MIT DOPPELTER WAND UND ÖFFNUNG UND GITTER FÜR DIE ZUGABE VON ZUTATEN (OPTIONAL)
- Fr** › COUVERCLE À DOUBLE PAROI AVEC TROU ET GRILLE POUR ATTEINDRE LES INGRÉDIENTS (OPTIONAL)
- Es** › TAPA DE DOBLE PARED CON ORIFICIO Y REJILLA PARA AÑADIR INGREDIENTES (OPTIONAL)

- **Gb** › FRIENDLY SERVICE: QUICK ACCESSIBILITY TO THE COMPONENTS
- It** › FRIENDLY SERVICE: ACCESSIBILITÀ FACILE E VELOCE ALLA COMPONENTISTICA
- De** › FRIENDLY SERVICE: HAUPTBESTANDTEILE SIND LEICHT ERREICHBAR
- Fr** › FRIENDLY SERVICE: ACCESSIBILITÉ RAPIDE AUX COMPOSANTS
- Es** › FRIENDLY SERVICE: RAPIDA ACCESIBILIDAD A LOS COMPONENTES



- **Gb** › AUTOMATIC WATER FILLING FOR DOUBLE-JACKET
- It** › CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE
- De** › AUTOMATISCHE BEFÜLLUNG DES ZWISCHENMANTELS
- Fr** › CHARGEMENT AUTOMATIQUE DOUBLE ENVELOPPE
- Es** › CARGA AUTOMÁTICA CAMISA INTERCAMBIADOR



- **Gb** › FILLING TAP (COLD/HOT WATER) WITH LITRE-COUNTER DEVICE FOR PRESETTING THE DESIRED QUANTITY OF WATER FROM THE BOARD
- It** › RUBINETTO DI CARICO ACQUA (CALDA/FREDDA) IN VASCA CON CONTALITRI IMPOSTABILE DA SCHEDA
- De** › HAHN ZUM EINFÜLLEN VOM WASSER (HEISS/KALT) IN DAS BECKEN, MIT LITERZÄHLER, DER AUF DER ELEKTRONISCHEN KARTE EINGESTELLT WERDEN KANN
- Fr** › ROBINET DE REMPLISSAGE EAU (CHAUDE/FROIDE) DANS LA CUVE, AVEC COMPTE-LITRES PROGRAMMABLE À PARTIR DE LA CARTE
- Es** › GRIFO PARA CARGAR AGUA (CALIENTE/FRÍA) EN CUBA, CON CUENTA-LITROS QUE SE PUEDE PROGRAMAR EN LA TARJETA ELECTRÓNICA

- **Gb** › SCT2: DOUBLE-JACKET COOLING PREARRANGEMENT (OPTIONAL)
- It** › SCT2: PREDISPOSIZIONE PER RAFFREDDAMENTO INTERCAPEDINE (OPTIONAL SU RICHIESTA)
- De** › SCT2: VORBEREITUNG FÜR DIE KÜHLUNG DES ZWISCHENMANTELS (AUF ANFRAGE)
- Fr** › SCT2: PRÉDISPOSITION POUR REFROIDISSEMENT DOUBLE ENVELOPPE (SUR DEMANDE)
- Es** › SCT2: PREDISPOSICIÓN PARA LA REFRIGERACIÓN DE LA DOBLE PARED (BAJO PEDIDO)



- **Gb** › PULL-OUT MIXER
- It** › MESCOLATORE COMPLETAMENTE ASPORTABILE
- De** › MISCHER KOMPLETT HERAUSNEHMBAR
- Fr** › MÉLANGEUR COMPLÈTEMENT EXTRACTIBLE
- Es** › MEZCLADOR EXTRAÍBLE POR COMPLETO



- **Gb** › SECOND TEMPERATURE PROBE DIRECTLY IN CONTACT WITH THE FOOD
- It** › SECONDA Sonda DI TEMPERATURA A DIRETTO CONTATTO CON IL PRODOTTO
- De** › ZWEITE TEMPERATURESONDE IN DIREKTEM KONTAKT MIT DEM KOCHGUT
- Fr** › DEUXIÈME SONDE DE TEMPÉRATURE A DIRECT CONTACT AVEC LE PRODUIT
- Es** › SEGUNDA Sonda DE TEMPERATURA EN DIRECTO CONTACTO CON EL PRODUCTO

TILTING KETTLES
PENTOLE RIBALTABILI
KIPPKOCHKESSEL
MARMITES BASCULANTES
MARMITAS BASCULANTES



■ **Gb** › The Baskett tilting kettles are designed to meet the constantly increasing demand for stark and flexible cooking devices. The range of products, among the widest in the world, is suitable for both food industries and professional kitchens. Different types of food can be prepared thanks to the various settings of the cooking programmes: from mashed potatoes to pastry cream, from boiled rice to jams, soups and boiled meat and vegetables.

■ **It** › Le pentole ribaltabili Baskett sono state realizzate per soddisfare la sempre più crescente richiesta di apparecchiature robuste e flessibili. La gamma, fra le più ampie al mondo, è in grado di

soddisfare sia le esigenze dell'industria alimentare che della ristorazione professionale. La piena libertà di programmazione delle fasi di cottura consente di trasformare varie materie prime: dal purè di patate alla crema pasticciera, dal riso bollito alle marmellate, oltre ai brodi, le minestre, i bolliti di carne e verdura.

■ **De** › Die Kippkochkessel der Serie Baskett wurden dafür entwickelt, auch höchste Ansprüche an robuste und flexible Kochgeräte zu erfüllen. Das Angebot, das zu den größten weltweit zählt, wird nicht nur den Anforderungen der Lebensmittelindustrie gerecht, sondern stellt auch professionelle Küchen in jeder Hinsicht zufrieden.

Die freie Programmierung der Garphasen erlaubt die Zubereitung unterschiedlichster Speisen, von Kartoffelpüree über Tortencreme bis hin zu gegartem Reis, Marmelade, Brühe, Gemüsesuppe, Siedfleisch und Gemüse.

■ **Fr** › Les marmites basculantes Baskett ont été conçues pour satisfaire la demande toujours plus croissante d'appareils robustes et flexibles. La gamme, parmi les plus vastes au monde, est en mesure de satisfaire tant les exigences de l'industrie alimentaire que le professionnel de la cuisine. La pleine liberté de programmation des phases de cuisson permet de travailler des aliments très divers, de la purée de pommes de terre à

la crème pâtissière, du riz bouilli aux confitures, mais aussi les bouillons, les soupes, les pot-au-feu de viande et légumes.

■ **Es** › Las marmitas basculantes Baskett se realizaron para satisfacer la exigencia cada vez más impelente de equipos sólidos y flexibles. La gama, entre las más amplias del mundo, es capaz de satisfacer no sólo las exigencias de la industria alimentaria sino también al profesional de la cocina. La total libertad de programación en las fases de cocción permite elaborar comidas muy diferentes: purés de patatas a la crema pastelera, arroz hervido a la mermelada, caldos, sopas de verduras, carnes y verduras cocidas etc.



PREDISPOSICIÓN PARA ENFRIAMIENTO DEL INTERCAMBIADOR

Esta tecnología permite hacer circular agua de red y/o agua fría, proveniente de un circuito existente, en el interior del intercambiador de calentamiento. El equipo se suministra con los enganches para la entrada y la salida del agua de enfriamiento y con los mandos "Cook" y "Chill" para elegir la operación. Los tiempos y las temperaturas que se alcanzan dependen del tipo de elaboración y de la temperatura del agua que circula en el interior del intercambiador. En concreto, este sistema se ideó para la elaboración de productos líquidos.

PREDISPOSIÇÃO PARA A REFRIGERAÇÃO DA PAREDE DUPLA

Esta tecnologia permite fazer circular água da rede e/ou água gelada, proveniente de um circuito existente, dentro da pare dupla de aquecimento. O aparelho é equipado com torneiras para a entrada e a saída da água de refrigeração e com os comandos "Cook" e "Chill" para a selecção da operação. Os tempos e as temperaturas que podem ser alcançadas dependem do tipo de trabalho e da temperatura da água que circula na parede dupla. Este sistema foi projectado, especialmente, para trabalhar com produtos líquidos.

TIEMPOS DE CALENTAMIENTO 20÷90°C CON TAPA CERRADA TEMPOS DE AQUECIMENTO 20÷90 °C COM A TAMPA FECHADA

LLENADO CARGA	MODELO / MODELA					
	070	105	130	180	250	320
50 %	17 min.	20 min.	20 min.	21 min.	25 min.	29 min.
75 %	23 min.	27 min.	27 min.	28 min.	27 min.	39 min.
100 %	29 min.	33 min.	33 min.	35 min.	42 min.	49 min.

ALGUNAS APLICACIONES CON BASKETT

Sopas
Consomés
Diferentes cocidos
Caldos
Pasta
Arroz
Salsas frías
Salsas calientes
Polenta
Puré de patatas y otros legumbres
Bechamel
Crema
Flanes
Gelatinas
Productos de leche

ALGUMAS APLICAÇÕES COM BASKETT

Sopas
Cozidos diversos
Caldos
Massa
Arroz
Molhos frios
Molhos quentes
Polenta
Puré de batata e de outros legumes
Molho branco
Nata
Pudim
Gelatinas
Produtos com base em leite



CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- 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 añadidura de ingredientes durante la cocción (bajo pedido).
- 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 inoxidable AISI 304 ajustables para la nivelación, con cobertura móvil para las operaciones de limpieza.

VERSIONES INDIRECTAS

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

MIXER (mods. PR...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 pausa) directamente desde el panel mandos según el producto que se tiene que elaborar.
- 99 programas programables. Disponible hasta 320 litros.

VERSIONES GAS

- Calentamiento mediante quemadores tubulares, de alto rendimiento, de acero inoxidable. Sistema automático de encendido y control de llama sin quemador piloto. Calentamiento controlado por la tarjeta electrónica, con

introducción automática del mínimo 2°C antes del SETPOINT programado y por el presostato.

VERSIONES ELÉCTRICAS

- Calentamiento mediante resistencias blindadas de aleación INCOLOY-800, controlado por la tarjeta electrónica con introducción automática del mínimo 2°C antes del SETPOINT programado y por el presostato.

VERSIONES VAPOR

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



CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Cuba de cozedura de AISI 316 ideal para o tratamento de produtos ácidos.
- Recipiente com dispositivo de inclinação motorizado no eixo dianteiro.
- Tampa isolada com capa dupla de AISI 304 equilibrada por meio de molas a gás, com janela de inspeção com grelha de segurança para o controlo e o acréscimo eventual de ingredientes durante a cozedura (opcional).
- Estrutura auto-sustentável de AISI 304.
- Isolamento térmico garantido por painéis de fibra de vidro de grossa espessura.
- Revestimentos externos de AISI 304 finamente satinados.
- Pés de aço inox AISI 304 reguláveis para o nivelamento dotados de cobertura móvel para as operações de limpeza.

VERSÕES INDIRECTAS

- Parede dupla de AISI 304.
- Válvula de eliminação do ar

do interior da parede dupla para agilizizar o aquecimento, utilizando vapor saturado.

- Controlo da pressão mediante manóstato, válvula de segurança de 0,5 bar, válvula de depressão e manómetro de leitura analógica.
- Carga automática da parede dupla.

MISTURADORES (modd. PR...M)

- Dispositivo automático de mistura com 2 braços com raspadores de teflon, completamente removíveis para facilitar as operações de limpeza. Dispositivo de mistura, que gira nos dois sentidos, com funcionamento contínuo ou alternado e regulação das velocidades e dos tempos (inclusive do tempo de pausa) directamente a partir do painel de comandos, conforme o produto a trabalhar.
- 99 programas disponíveis. Disponível até 320 litros.

VERSÕES A GÁS

- Aquecimento mediante queimadores tubulares, de alto rendimento, de aço inox. Sistema automático de acendimento e vigilância da chama sem queimador piloto. Aquecimento controlado pela placa electrónica, com inserção automática do mínimo 2°C antes do SETPOINT configurado, e pelo manóstato.

VERSÕES ELÉCTRICAS

- Aquecimento mediante resistências blindadas de liga INCOLOY-800, controlado pela placa electrónica, com inserção automática do mínimo 2°C antes do SETPOINT configurado, e pelo manóstato.

VERSÕES A VAPOR

- Aquecimento mediante vapor (da rede do utilizador), controlado pela placa electrónica e por uma válvula de estrangulamento.





- Está equipada con una gran pantalla retroiluminada.

SIMPLICIDADE ELECTRÓNICA

Características da placa Firex:

- usa o idioma do utilizador da máquina
- é extremamente fácil de compreender e utilizar
- garante a configuração de tempos de cozedura e temperaturas extremamente precisas, com valores de 50°C a 105°C
- oferece a possibilidade de cozinhar e refrigerar o produto dentro da cuba graças ao sistema (opcional) de refrigeração SCT2, o chamado sistema COOK&CHILL, disponível nas versões com misturador triturador.
- controla e restabelece automaticamente o nível de água da parede dupla
- emite um sinal acústico para indicar o fim da cozedura
- permite seleccionar a quantidade de litros de água a carregar, se fria ou quente, e realizar então a carga automaticamente
- controla 2 diversas sondas de temperatura padrão: no fundo e na cuba, a contacto com o produto para cozeduras mais delicadas ou especiais
- oferece a possibilidade de escolher entre 99 programas de mistura: cada um deles baseado na rotação no sentido dos ponteiros do relógio, no sentido contrário, nos tempos de pausa e em 7 diversas velocidades de movimento
- oferece a possibilidade de iniciar a cozedura numa data e num horário específicos
- mantém a temperatura mínima de 65°C do produto ao terminar a cozedura, se programado
- indica as intervenções de manutenção programadas, segundo um calendário
- é sempre predisposta para a conexão com o pc para o controlo HACCP
- fornece mensagens simples para identificar e corrigir os erros mais comuns de uso
- explica de forma clara se há um alarme e a qual componente interno se refere
- dispõe de um grande ecrã retro-iluminado.

SENCILHEZ ELECTRÓNICA

Características de la tarjeta Firex:

- Habla la lengua del usuario de la máquina.
- Se entiende y se usa fácilmente.
- Garantiza la programación de los tiempos de cocción y las temperaturas de forma precisa con valores entre los 50°C y los 105°C.
- Se puede efectuar la cocción y el enfriamiento del producto en el interior de la cuba gracias al sistema (bajo pedido) de enfriamiento SCT2, es decir COOK&CHILL, disponible en las versiones con mixer.
- Controla y restablece automáticamente el nivel del agua del intercambiador.
- Emite una señal acústica para indicar el final de la cocción.
- Permite elegir la cantidad de litros de agua a llenar, fría o caliente, y a continuación efectúa el llenado automáticamente.
- Controla 2 sondas diferentes de temperatura estándar: en el fondo y en la cuba a contacto con el producto para las cocciones más delicadas o especiales.
- Permite elegir entre 99 programas para el trabajo de mezcla: cada uno de éstos se basa en la rotación horaria, antihoraria, tiempos de pausa y 7 diferentes velocidades de movimiento.
- Se puede hacer iniciar la cocción en una fecha y en un horario determinados.
- Mantiene la temperatura mínima de 65°C del producto al final de la cocción, si programado.
- Señala las intervenciones de mantenimiento programadas, de acuerdo con la planificación.
- Está siempre predispuesta para la conexión al ordenador y al control HACCP.
- Suministra mensajes sencillos para identificar y corregir los errores de uso más comunes.
- Explica de forma clara si se produce una alarma y a qué componente interno hace referencia.

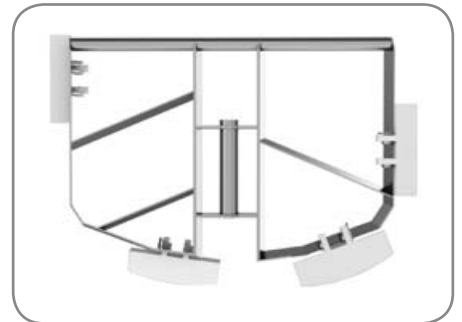
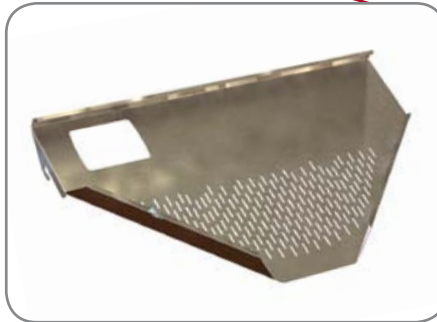
ACCESORIOS PRINCIPALES Y EXTRAS

- Ruedas
- Colador
- Control HACCP
- Ducha para lavado
- Toma de corriente
- Válvula de vaciado de acero inoxidable
- Carros
- Mixers especiales bajo pedido

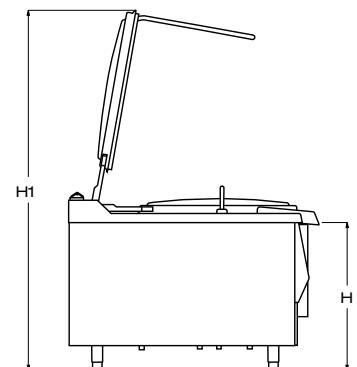
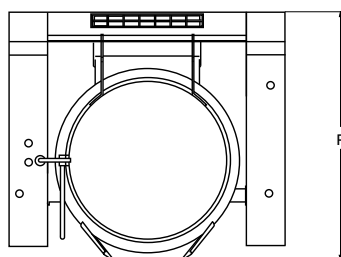
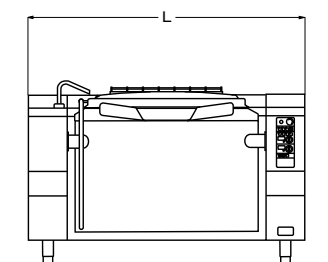


PRINCIPAIS ACESSÓRIOS E DISPOSITIVOS OPCIONAIS

- Rodas
- Filtro
- Controlador HACCP
- Duche de lavagem
- Tomada de corrente
- Válvula de descarga de aço inox
- Carros
- Misturadores trituradores especiais sob pedido



INSTALLAZIONE / INSTALLATION



MARMITAS BASCULANTES / MARMITAS BASCULANTES

			Cuba de cocción Cuba de cozedura		Versión eléctrica Versão Elétrica		Versión gas Versão a Gás		Versión vaporVersão a Vapor	
MOD.	Dimensión Dimensões mm (L x P x H)	H1 mm	Dim. Cuba Dim. da Cuba mm	Volumen útil/ Total Volume útil/ Total lt	Conexión eléctrica Ligação eléctrica V/Hz	Potencia eléctrica Potência eléctrica Kw	Potencia gas Potência do gás Kw	Conexión eléctrica Ligação eléctrica V/Hz	Consumo vapor Consumo de vapor Kg/h	Conexión eléctrica Ligação eléctrica V/Hz
70	1255x1150 h. 1030	1825	500 ø h. 445	70/80	400/50 3N+PE AC	14,50	18,5	230/50 AC - 1N + PE	15	230/50 AC - 1N + PE
105	1355x1200 h. 1030	1875	600 ø h. 465	105/120	400/50 3N+PE AC	18,50	22	230/50 AC - 1N + PE	25	230/50 AC - 1N + PE
130	1355x1250 h. 1030	1875	600 ø h. 555	130/145	400/50 3N+PE AC	24,60	22	230/50 AC - 1N + PE	35	230/50 AC - 1N + PE
180	1455x1310 h. 1030	1920	700 ø h. 565	180/200	400/50 3N+PE AC	33,00	22	230/50 AC - 1N + PE	45	230/50 AC - 1N + PE
250	1555x1390 h. 1030	2015	800 ø h. 575	242/262	400/50 3N+PE AC	37,50	33	230/50 AC - 1N + PE	60	230/50 AC - 1N + PE
320	1655x1490 h. 1030	2230	900 ø h. 575	301/325	400/50 3N+PE AC	37,50	33	230/50 AC - 1N + PE	80	230/50 AC - 1N + PE
500 *	1755x1590 h. 1180	2325	1000 ø h. 700	467/498	400/50 3N+PE AC	36,00	49	230/50 AC - 1N + PE	100	230/50 AC - 1N + PE

* Sin mixer / Sem misturador triturador

Velocidad mixer: 15-40 rpm / Velocidade do misturador triturador: 15-40 rotações/minuto
Presión intercambiador: 0,5 bar / Pressão na parede dupla: 0,5 bar

VERSIONES / VERSÕES



PR...



PR...M

MIXER ESPECIALES
BAJO PEDIDO
MISTURADORES
TRITURADORES ESPECIAIS
SOB PEDIDO



f i r e x . i t



COMPANY
WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
=ISO 9001:2000=



I dati riportati sono indicativi. L'azienda si riserva di apportare in qualsiasi momento variazioni senza preavviso. / The information herein is indicative and not binding. The company reserves the right to make alterations at any time without notice. / Die vorliegenden Daten sind nicht bindend. Die Firma behält sich vor, jederzeit ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen. / Les données reportées sont fournies à titre indicatif. Notre firme se réserve le droit d'effectuer des variations à tout moment sans préavis. / Los datos descritos son indicativos. El fabricante se reserva de aportar variaciones en cualquier momento sin previo aviso.

© 2009 - graphics by alidada.it - printed in Italy by grafiche antiga