

PENTOLA ELETTRICA  
INDIRETTA  
RIBALTAMENTO ELETTRICO

INDIRECT ELECTRIC  
BOILING PAN  
ELECTRIC TILTING

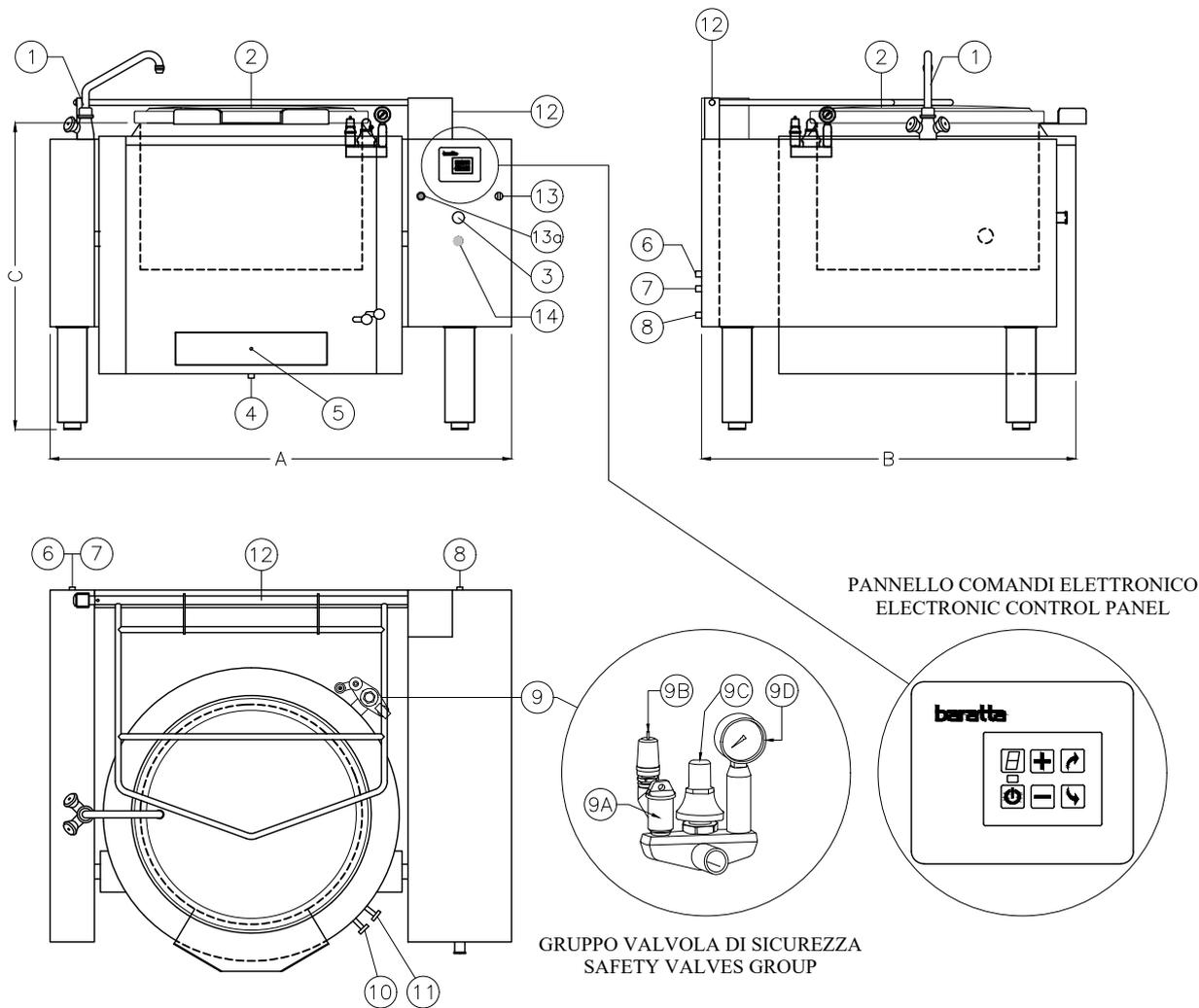
PIAR-330EE    PIAR-400EE    PIAR-500EE



- **COSTRUZIONE ESTREMAMENTE ROBUSTA**
- RISCALDAMENTO ELETTRICO INDIRETTO CON INTERCAPEDINE
- **RELE' CONTROLLO FASI CON LAMPADA SPIA**
- **RIBALTAMENTO COPERCHIO ELETTRICO CON COMANDI DI SICUREZZA A DUE MANI**
- VALVOLA DI SICUREZZA INTERCAPEDINE CON MANOMETRO
- **COMANDI ELETTRONICI CON MICROPROCESSORE**
- POTENZA REGOLABILE SU 7 LIVELLI
- TERMOSTATO DI SICUREZZA
- COSTRUZIONE IN ACCIAIO INOX AISI 304
- VASCA IN ACCIAIO INOX AISI 304/316 CON FONDO RAGGIATO. ELEVATISSIMA RESA TERMICA
- IL TIPO DI COTTURA INDIRETTA CONSENTE DI CUOCERE VARI TIPI DI PRODOTTI
- RIBALTAMENTO ELETTRICO CON MOTORIDUTTORE
- MASSIMA PRODUZIONE
- ESTREMA FACILITA' D'USO E MANUTENZIONE
- ALTA QUALITA' DEI MATERIALI
- LA SERIE PIAR-EE DISPONE DI CAPACITA' DA 55 A 500 LT
- PER ULTERIORI INFORMAZIONI E CAPACITA' VEDERE RETRO
- **HEAVY DUTY CONSTRUCTION**
- INDIRECT ELECTRIC HEATING WITH WATER JACKET
- **ELECTRONIC PHASES CONTROL WITH SAFETY LAMP**
- **ELECTRIC LID TILTING WITH TWO-HANDED SAFETY CONTROL**
- WATER JACKET SAFETY VALVE WITH MANOMETER
- **ELECTRONIC CONTROLS WITH MICROPROCESSOR**
- 7 LEVELS ADJUSTABLE POWER
- SAFETY THERMOSTAT
- AISI 304 STAINLESS STEEL CONSTRUCTION
- STAINLESS STEEL AISI 304/316 TANK WITH LARGE THICK RAYED BOTTOM. VERY HIGH THERMAL EFFICIENCY
- THE INDIRECT COOKING ALLOWS COOKING WIDE RANGE OF FOOD
- ELECTRIC TILTING BY MOTOR REDUCER
- MAXIMUM PRODUCTION
- EXTREMELY EASY USE AND MAINTENANCE
- HIGH QUALITY MATERIALS
- PIAR-EE SERIES HAS CAPACITY FROM 55 TO 500 LTS
- FOR MORE INFORMATION AND CAPACITY SEE OVERLEAF

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

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



- 1 RUBINETTO CARICO VASCA  
FILLING TANK VALVE
- 2 COPERCHIO  
LID
- 3 STOP DI EMERGENZA  
EMERGENCY STOP
- 4 SCARICO INTERCAPEDINE 1/2" F  
WATER JACKET DRAIN
- 5 TERMOSTATO DI SICUREZZA  
SAFETY THERMOSTAT
- 6 COLLEGAM. ACQUA FREDDA 1/2" M  
COLD WATER CONNECTION
- 7 COLLEGAM. ACQUA CALDA 1/2" M  
HOT WATER CONNECTION
- 8 PASSAGGIO STAGNO PER  
CAVI ELETTRICI  
CORD CONNECTOR
- 9 GRUPPO VALVOLA DI SICUREZZA  
SAFETY VALVE GROUP

- 9A CARICO ACQUA INTERCAPEDINE  
WATER JACKET DISTILLED WATER LOAD
- 9B VALVOLA DI DEPRESSIONE  
DEPRESSION VALVE
- 9C VALVOLA DI SICUREZZA  
SAFETY VALVE
- 9D MANOMETRO  
MANOMETER
- 10 RUBINETTO LIVELLO MIN. INTERCAPEDINE  
WATER JACKET MINIMUM LEVEL TAP
- 11 RUBINETTO LIVELLO MAX INTERCAPEDINE  
WATER JACKET MAXIMUM LEVEL TAP
- 12 SISTEMA APERTURA COPERCHIO  
OPENING LID SYSTEM
- 13 SELETTORE APERTURA COPERCHIO  
OPENING LID SELECTOR
- 13a PULSANTE APERTURA COPERCHIO  
BUTTON FOR LID OPENING
- 14 SPIA CONTROLLO FASI  
PHASES CONTROL LAMP

ACCESSORI A RICHIESTA CON EXTRACOSTO: VEDERE LISTINO  
 OPTIONS WITH EXTRA COST: SEE PRICE LIST

MODELLO MODEL	CODICE CODE	DIMENSIONI DIMENSION	TIPO VASCA TANK TYPE	CAPACITA' VASCA TANK CAPACITY	ALIMENTAZIONE* RATED VOLTAGE*	POT. TOTALE TOTAL POWER
		AxBxC (mm)		Lt	Volt	kW
PIAR-330EE	453105025	1800x1500x1150	INOX AISI 304/316 AISI 304/316 S.STEEL	350	230/3/50-60 400-415/3+N/50	32.5
PIAR-330SEE	453105030	1800x1500x1150	INOX AISI 304/316 AISI 304/316 S.STEEL	350		36.5
PIAR-400EE	453105040	1850x1500x1250	INOX AISI 304/316 AISI 304/316 S.STEEL	410		42.5
PIAR-500EE	453105050	1850x1500x1400	INOX AISI 304/316 AISI 304/316 S.STEEL	490		48.5

\* ALTRI VOLTAGGI A RICHIESTA / OTHER VOLTAGES ON REQUEST

**BARATTA S.R.L.**

Via del Brentino  
 55054 Massarosa (LU) ITALIA  
 Tel. +39 0584 941766 - 31349 | Telefax +39 0584 962577  
 E-mail: sales@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.