

PENTOLA A GAS INDIRETTA
RIBALTAMENTO ELETTRICO

INDIRECT GAS BOILING PAN
ELECTRIC TILTING

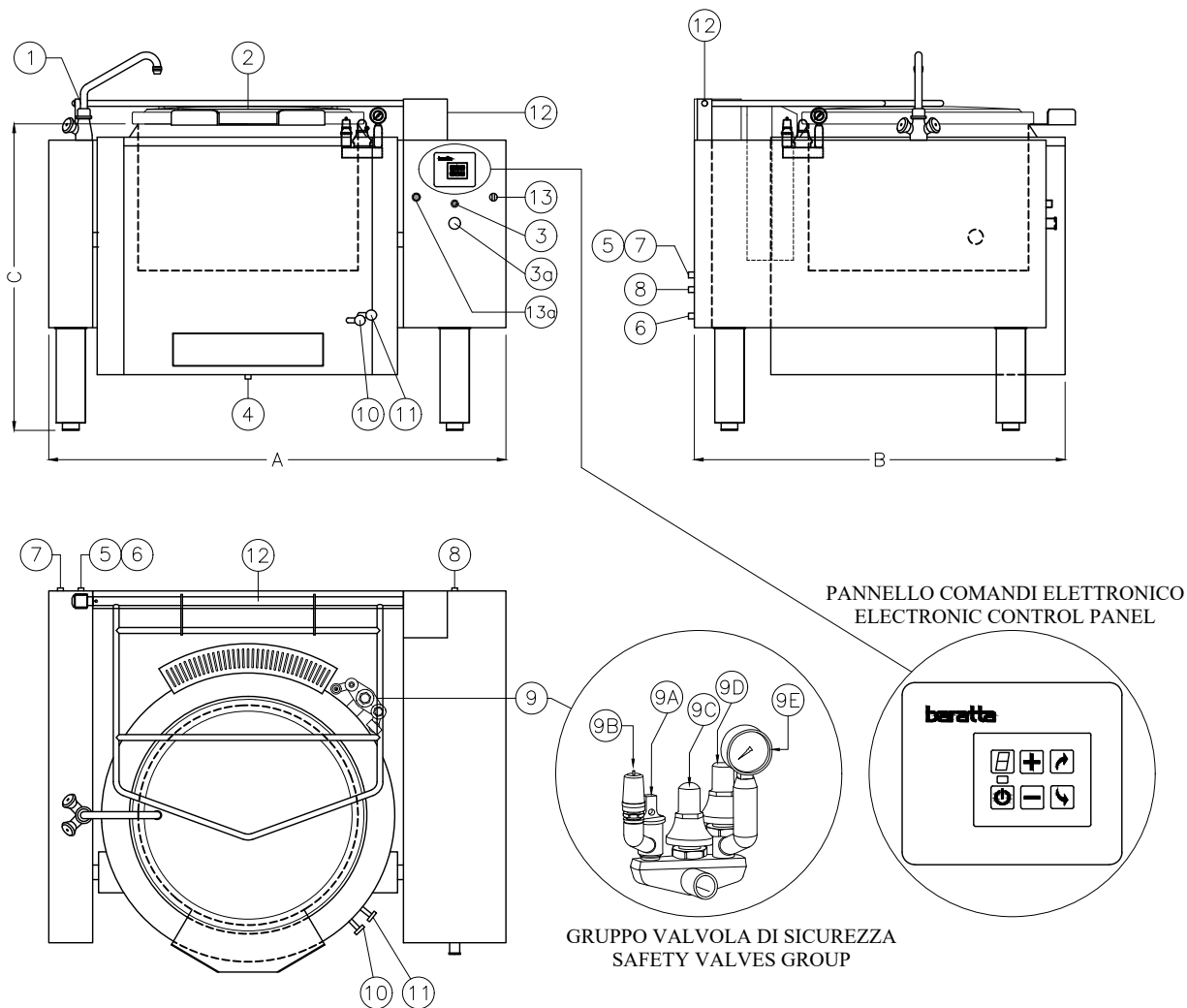
PIAR-330GE PIAR-400GE PIAR-500GE



- **CONSTRUZIONE ESTREMAMENTE ROBUSTA**
 - RISCALDAMENTO A GAS INDIRETTO CON INTERCAPEDINE
 - **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
 - BRUCIATORI A RENDIMENTO ELEVATO
 - ESTREMA FACILITA' D'USO E MANUTENZIONE
 - ALTA QUALITA' DEI MATERIALI
 - LA SERIE PIAR-GE DISPONE DI CAPACITA' DA 110 A 500 LT
 - PER ULTERIORI INFORMAZIONI E CAPACITA' VEDERE RETRO
- **HEAVY DUTY CONSTRUCTION**
 - INDIRECT GAS HEATING, WITH WATER JACKET
 - **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
 - HIGH PERFORMANCE BURNERS
 - EXTREMELY EASY USE AND MAINTENANCE
 - HIGH QUALITY MATERIALS
 - PIAR-GE SERIES HAS CAPACITY FROM 110 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, VASSETTI CONFEZIONATI, BOLLITURA, PASTORIZZAZIONE

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



- | | | |
|-----|--|------------|
| 1 | RUBINETTO MISCELATORE
WATER MIX TAP | |
| 2 | COPERCHIO
COVER | |
| 3 | RESET/SPIA BLOCCO BRUCIATORI
RESET PUSH BOTTON/BURNER
BLOCK PILOT LAMP | |
| 3a | STOP DI EMERGENZA
EMERGENCY STOP | |
| 4 | SCARICO INTERCAPEDINE
WATER JACKET WATER DRAIN | 1/2" F |
| 5 | COLLEGAM. ACQUA FREDDA
COLD WATER CONNECTION | 1/2" M |
| 6 | COLLEGAM. ACQUA CALDA
HOT WATER CONNECTION | 1/2" M |
| 7 | COLLEGAMENTO GAS
GAS CONNECTION | 3/4" M GAS |
| 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 | 1"1/4 |
| 9D | VALVOLA DI SICUREZZA
SAFETY VALVE | 3/4" |
| 9E | 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 | |

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*
		AxBxC (mm)		Lt	Volt
PIAR-330GE	453105215	1800x1500x1150	INOX AISI 304/316 AISI 304/316 S.STEEL	350	230/1+N/50 (kW 0.6)
PIAR-400GE	453105220	1850x1500x1250	INOX AISI 304/316 AISI 304/316 S.STEEL	410	
PIAR-500GE	453105225	1850x1500x1400	INOX AISI 304/316 AISI 304/316 S.STEEL	490	

* 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.