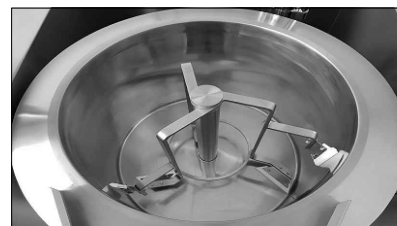


PENTOLA A GAS INDIRETTA  
RIBALTAMENTO ELETTRICO CON  
MESCOLAMENTO

INDIRECT GAS BOILING PAN  
ELECTRIC TILTING WITH  
MIXING

PGRM-330E

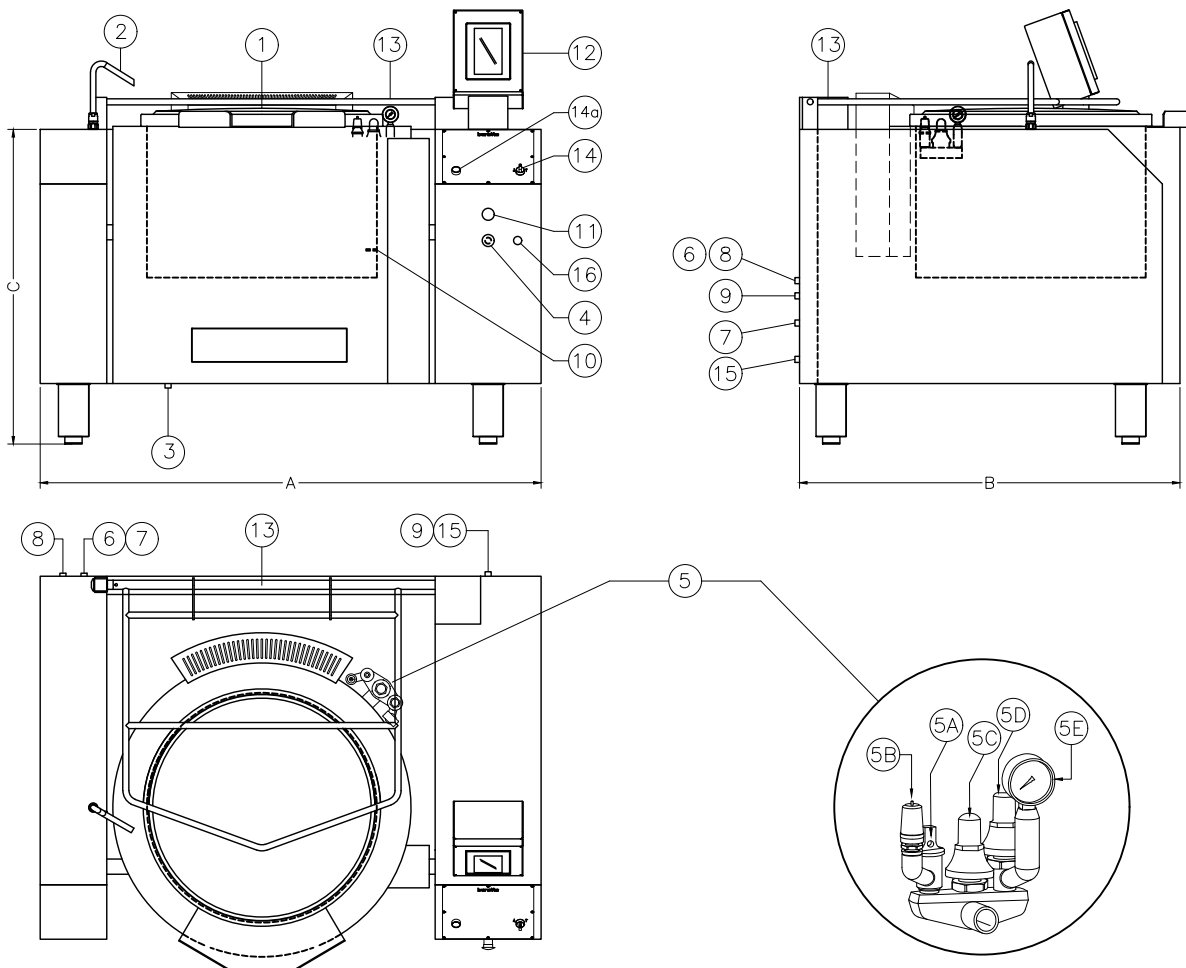


- **CONSTRUZIONE ESTREMAMENTE ROBUSTA**
- RISCALDAMENTO A GAS INDIRETTO CON INTERCAPEDINE
- **RIBALTAMENTO COPERCHIO ELETTRICO CON COMANDI DI SICUREZZA A DUE MANI**
- **COMANDI ELETTRONICI CON PANNELLO TOUCH SCREEN**
- **CONTROLLO ELETTRONICO CON SONDA DI SICUREZZA POSTA SOTTO LA VASCA E SONDA AL CUORE**
- VALVOLA DI SICUREZZA INTERCAPEDINE CON MANOMETRO
- COSTRUZIONE IN ACCIAIO INOX AISI 304
- **VASCA TOTALMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 316 CON FONDO RAGGIATO. ELEVATISSIMA RESA TERMICA**
- **CARICO AUTOMATICO ACQUA INTERCAPEDINE**
- MESCOLAMENTO CON VELOCITA' REGOLABILE E POSSIBILTA' DI INVERSIONE
- **CENTINAIA DI COMBINAZIONI DI PROGRAMMAZIONE DI COTTURA, FINO A 100 RICETTE MEMORIZZABILI**
- BRACCI MESCOLATORI CON RASCHIATOI SUL FONDO E SULLE PARETI DELLA VASCA
- IL TIPO DI COTTURA INDIRETTA CON MESCOLAMENTO CONSENTE DI CUOCERE VARI TIPI DI PRODOTTI EVITANDO CHE SI ATTACCHINO SUL FONDO
- RIBALTAMENTO ELETTRICO CON MOTORIDUTTORE
- ACCENSIONE ELETTRONICA
- BRUCIATORI A RENDIMENTO ELEVATO
- ESTREMA FACILITA' D'USO E MANUTENZIONE
- ALTA QUALITA' DEI MATERIALI
- LA SERIE PGRM-E DISPONE DI CAPACITA' DA 100 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**
- **ELECTRONIC CONTROL WITH TOUCH SCREEN PANEL**
- **ELECTRONIC CONTROL WITH SAFETY PROBE PLACED UNDER THE TANK AND CORE TEMPERATURE PROBE**
- **WATER JACKET SAFETY VALVE WITH MANOMETER**
- **AISI 304 STAINLESS STEEL CONSTRUCTION**
- **TOTALLY STAINLESS STEEL AISI 316 TANK WITH LARGE THICK RAYED BOTTOM. VERY HIGH THERMAL EFFICIENCY**
- **WATER JACKET WATER AUTOMATIC LOAD**
- **ADJUSTABLE SPEED AND AUTOMATIC REVERSE**
- **HUNDREDS OF COOKING COMBINATION PROGRAMS, UP TO 100 SAVED RECIPES**
- **MIXING ARMS WITH SCRAPERS ON THE BOTTOM AND ON THE SIDE OF THE TANK**
- **THE MIXING INDIRECT COOKING AVOIDS THE STICKING OF FOOD ON THE BOTTOM**
- **ELECTRIC TILTING BY MOTOR REDUCER**
- **ELECTRONIC START**
- **HIGH PERFORMANCE BURNERS**
- **EXTREMELY EASY USE AND MAINTENANCE**
- **HIGH QUALITY MATERIALS**
- **PGRM-E SERIES HAS CAPACITY FROM 100 TO 500 LTS**
- **FOR MORE INFORMATION AND CAPACITY SEE OVERLEAF**

**PRINCIPALI APPLICAZIONI:** ZUPPE, POLENTA, BUDINI E GELATINE, BESCIAMELLA, CREME, SALSE, PASTA, RISO, PURE' DI PATATE, LEGUMI

**MAIN APPLICATIONS:** SOUPES, POLENTA, PUDDING, WHITE SAUCE, CREAM, SAUCES, PASTA, RICE, MASHED POTATOES, LEGUMES



GRUPPO VALVOLA DI SICUREZZA  
SAFETY VALVES GROUP

- |  |   |
|--|---|
| <p>1 COPERCHIO<br/>LID</p> <p>2 RUBINETTO MISCELATORE<br/>WATER MIX TAP</p> <p>3 SCARICO INTERCAPEDINE<br/>WATER JACKET WATER DRAIN 1/2" F</p> <p>4 STOP DI EMERGENZA<br/>EMERGENCY STOP</p> <p>5 GRUPPO VALVOLA DI SICUREZZA<br/>SAFETY VALVE GROUP</p> <p>5A CARICO MANUALE ACQUA INTERCAPEDINE<br/>WATER JACKET WATER MANUAL LOAD</p> <p>5B VALVOLA DI DEPRESSIONE<br/>DEPRESSION VALVE</p> <p>5C VALVOLA DI SICUREZZA<br/>SAFETY VALVE 1"1/4</p> <p>5D VALVOLA DI SICUREZZA<br/>SAFETY VALVE 3/4"</p> <p>5E MANOMETRO<br/>MANOMETER</p> <p>6 COLLEGAM. ACQUA FREDDA<br/>COLD WATER CONNECTION 1/2" M</p> | <p>7 COLLEGAM. ACQUA CALDA<br/>HOT WATER CONNECTION 1/2" M</p> <p>8 COLLEGAMENTO GAS<br/>GAS CONNECTION 3/4" M GAS</p> <p>9 PASSAGGIO STAGNO PER CAVI ELETTRICI<br/>CORD CONNECTOR</p> <p>10 SONDA IN VASCA<br/>TANK PROBE</p> <p>11 RESET/SPIA BLOCCO BRUCIATORI<br/>RESET PUSH BOTTON/BURNERS BLOCK<br/>PILOT LAMP</p> <p>12 COMANDI TOUCH SCREEN<br/>TOUCH SCREEN</p> <p>13 SISTEMA APERTURA COPERCHIO<br/>OPENING LID SYSTEM</p> <p>14 SELETTORE APERTURA COPERCHIO<br/>OPENING LID SELECTOR</p> <p>14a PULSANTE APERTURA COPERCHIO<br/>BUTTON FOR LID OPENING</p> <p>COLLEGAM. ACQUA CARICO<br/>AUTOMATICO INTERCAPEDINE<br/>WATER CONNECTION FOR<br/>WATER JACKET AUTOMATIC LOAD</p> <p>15</p> <p>16 ACCENSIONE MACCHINA<br/>SWITCHING ON APPLIANCE</p> |
|--|---|

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

MODELLO MODEL	CODICE CODE	DIMENSIONI DIMENSIONS	TIPO VASCA TANK TYPE	CAPACITA' VASCA TANK CAPACITY	ALIMENTAZIONE* RATED VOLTAGE*
		AxBxC (mm)		Lt	Volt
PGRM-330E	453116515	1770x1455x1120	INOX AISI 316 AIS I 316 S.STEEL	330	230/1+N/50 (kW 1.40)

\* 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.