

PENTOLA ELETTRICA INDIRETTA
RIBALTAMENTO ELETTRICO
CON MESCOLOMENTO
E RAFFREDDAMENTO

INDIRECT ELECTRIC BOILING
PAN ELECTRIC TILTING
WITH MIXING AND
COOLING

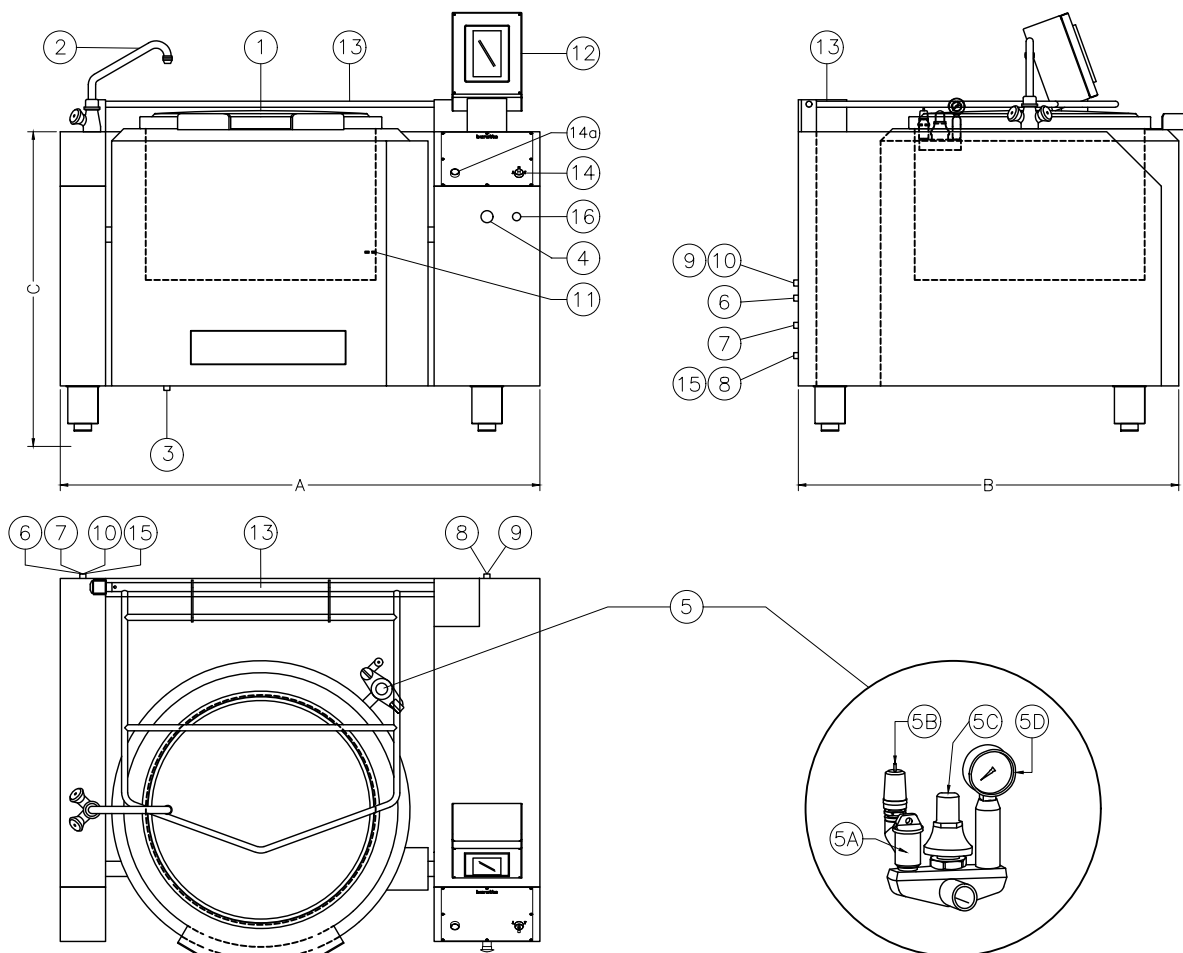
PRAF-330



- **CONSTRUZIONE ESTREMAMENTE ROBUSTA**
- RISCALDAMENTO ELETTRICO INDIRETTO CON INTERCAPEDINE
- **SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO DA COLLEGARE AL RAFFREDDATORE D'ACQUA REMOTO**
- **RIBALTAMENTO COPERCHIO ELETTRICO CON COMANDI DI SICUREZZA A DUE MANI**
- **COMANDI ELETTRONICI CON PANNELLO TOUCH SCREEN**
- **RELE' CONTROLLO FASI**
- 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 IN ACCIAIO INOX AISI 316 CON FONDO RAGGIATO. ELEVATISSIMA RESA TERMICA**
- **CARICO AUTOMATICO ACQUA INTERCAPEDINE**
- MESCOLOMENTO CON VELOCITÀ REGOLABILE E POSSIBILITÀ 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
- TIPO DI COTTURA INDIRETTA CON MESCOLOMENTO
- RIBALTAMENTO ELETTRICO CON MOTORIDUTTORE
- ALTA QUALITÀ DEI MATERIALI
- LA SERIE PRAF DISPONE DI CAPACITÀ DA 110 A 330LT
- PER ULTERIORI INFORMAZIONI E CAPACITÀ VEDERE RETRO
- **HEAVY DUTY CONSTRUCTION**
- **INDIRECT ELECTRIC HEATING WITH WATER JACKET**
- **REFRIGERATING SYSTEM TO BE CONNECTED TO REMOTE WATER COOLER**
- **ELECTRIC LID TILTING WITH TWO-HANDED SAFETY CONTROL**
- **ELECTRONIC CONTROL WITH TOUCH SCREEN PANEL**
- **ELECTRONIC PHASES CONTROL**
- **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 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**
- **INDIRECT COOKING WITH MIXING**
- **ELECTRIC TILTING BY MOTOR REDUCER**
- **HIGH QUALITY MATERIALS**
- **PRAF SERIES HAS CAPACITY FROM 110 TO 330LTS**
- **FOR MORE INFORMATION AND CAPACITY SEE OVERLEAF**

PRINCIPALI APPLICAZIONI: ZUPPE, POLENTA, BUDINI E GELATINE, BESCIAPELLA, 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

- | | | |
|---|--|--|
| 1 COPERCHIO
LID | 5D MANOMETRO
MANOMETER | 12 COMANDI TOUCH SCREEN
TOUCH SCREEN |
| 2 RUBINETTO MISCELATORE
WATER MIX TAP | 6 COLLEGAM. ACQUA FREDDA
COLD WATER CONNECTION 1/2" M | 13 SISTEMA APERTURA COPERCHIO
OPENING LID SYSTEM |
| 3 SCARICO INTERCAPEDINE
WATER JACKET WATER DRAIN 1/2" M | 7 COLLEGAM. ACQUA CALDA
HOT WATER CONNECTION 1/2" M | 14 SELETTORE APERTURA COPERCHIO
OPENING LID SELECTOR |
| 4 STOP DI EMERGENZA
EMERGENCY STOP | 8 PASSAGGIO STAGNO PER
CAVI ELETTRICI
CORD CONNECTOR | 14a PULSANTE APERTURA COPERCHIO
BUTTON FOR LID OPENING |
| 5 GRUPPO VALVOLA DI SICUREZZA
SAFETY VALVE GROUP | 9 IMMISSIONE ACQUA REFRIGERATA
COOLED WATER INLET | 15 COLLEGAM. ACQUA CARICO
AUTOMATICO INTERCAPEDINE
WATER CONNECTION FOR
WATER JACKET AUTOMATIC LOAD |
| 5A CARICO MANUALE ACQUA INTERCAPEDINE
MANUAL WATER JACKET WATER LOAD | 10 USCITA ACQUA DI REFRIGERAZIONE
COOLING WATER DRAIN | 16 ACCENSIONE MACCHINA
SWITCHING ON APPLIANCE |
| 5B VALVOLA DI DEPRESSIONE
DEPRESSION VALVE | 11 SONDA AL CUORE
HEART PROBE | |
| 5C VALVOLA DI SICUREZZA
SAFETY VALVE | | |

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*	POT. TOTALE TOTAL POWER
		AxBxC (mm)		Lt	Volt	kW
PRAF-330	456091250	1770x1425x1070	INOX AISI 316 AISI 316 S.STEEL	330	230/3/50-60 400-415/3+N/50	37,2

* 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.