

**firex**

*friendly innovation*



**EASYBRATT**

**MEDIUM LINE**

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

**TILTING BRAISING PANS RANGE**  
**BRASIERE RIBALTABILI**  
**KIPPBRATPFANNEN**  
**SAUTEUSES BASCULANTES**  
**SARTÉNES DE INCLINACIÓN**



**BM7E050**



**BM9G090/C**



**BM1G200/I**



■ Gb › “Easybratt” tilting braising pans range, created to satisfy the requirements of the small and medium food service operations, is composed by 38 different capacity models, gas or electric heated.

## CONSTRUCTIVE FEATURES

### ALL VERSIONS

- Pan is constructed in AISI 304 stainless steel.
- Cooking vessel bottom is realised in steel, AISI 304 stainless steel or bimetal (compound).
- Manual tilting mechanism. Models BM1... are equipped with cylindrical spiral spring. Motorised tilting on request.
- Water fill by tap fixed on the flue riser.
- Counter balanced hinged cover in AISI 304.

### GAS MODELS

- Heated by stainless steel tube main burners. Ignition by battery (1,5 V) continue flashover and pilot burner. Gas flow controlled by a thermostatic gas valve. Range 100° to 300° C. Safety is provided by flame failure device.

### ELECTRIC MODELS

- Heated by means of armoured stainless steel elements (Incoloy 800).

- Temperatures (45°-300°) are controlled by a thermostat.
- Safety thermostat which automatically cuts-off the electrical supply in case of a malfunction.

■ It › La gamma di brasiere ribaltabili “Easybratt”, nata per soddisfare le quotidiane esigenze della piccola e media ristorazione, è composta da 38 modelli con differenti capacità, nelle versioni a riscaldamento gas ed elettrico.

## CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

### TUTTI I MODELLI

- Vasca realizzata interamente in acciaio inox AISI 304.
- Fondo vasca in acciaio dolce, AISI 304 o bimetallo (compound).
- Ribaltamento manuale su asse anteriore con vite senza fine comandata da volante.
- I modelli BM1... sono dotati di sistema assistito da molla di riscontro. Su tutti i modelli, ribaltamento motorizzato a richiesta.
- Immissione acqua in vasca tramite rubinetto e canna di erogazione fissata sul camino.
- Coperchio in acciaio inox AISI 304 dotato di maniglione ergonomico.

### VERSIONI GAS

- Riscaldamento tramite bruciatori tubolari in acciaio inox. Accensione tramite sistema a scarica continua alimentato da una pila (1,5 v) e fiamma pilota.
- Alimentazione gas tramite valvola termostatica con sistema di sicurezza a termocoppia.
- Regolazione delle temperature da 100°C a 300°C.

### VERSIONI ELETTRICHE

- Riscaldamento tramite resistenze corazzate in lega “Incoloy 800”.
- Controllo delle temperature (45°C - 300°C) garantito da termostato collegato direttamente all'interruttore.
- Termostato di sicurezza che interviene in caso di funzionamento anomalo.

■ De › “Easybratt” Kippbratpfannen sind für die täglichen Anforderungen der

kleine und mittleren Gastronomie entwickelt worden.

Es sind 38 verschiedene Größen erhältlich, Gas oder Elektrisch beheizt.

## HAUPTEIGENSCHAFEN

### ALLE VERSIONEN

- Tiegel komplett aus CNS 18/10 gefertigt.
- Tiegelboden ist entweder aus Stahl, aus CNS 18/10 oder aus Compound.
- Manuelle Kippung auf vorgelagerter Achse mit Gewindestange und Handrad.
- Die Modelle BM1... haben eine Kompensationsfeder. Motorgetriebene Kippung auf Anfrage.
- Wasserinfillung über Wasserhahn und Auslaufrohr am hinteren Teil des Geräts.
- Deckel federkompensiert aus CNS 18/10 mit ergonomischem Griff.

### GAS VERSION

- Beheizung durch Rohrbrenner aus CNS. Zündung durch elektrische



Zündfunken (1,5 V Batterie) und Pilotflamme. Thermostatisch geregeltes Gasventil (Temperaturbereich 100°C bis 300° C).

- Sicherheitssystem mit Thermoelement.

#### ELEKTRO VERSION

- Beheizung mit gepanzerten Widerstände aus der Legierung "Incoloy 800".
- Temperaturkontrolle 45°C - 300° C über Thermostat. Bei fehlerhafter Funktion unterbricht ein Sicherheitsthermostat die Stromzufuhr.

■ **Fr** › La gamme de sauteuses basculantes "Easybratt", créée pour satisfaire les exigences quotidiennes de la petite et moyenne restauration, est composée de 38 modèles avec capacités différentes et dans les versions chauffage à gaz et électrique.

#### CARACTERISTQUES IMPORTANTES

##### TOUTES VERSIONS

- Cuve réalisée entièrement en acier inox AISI 304.
- Fond de la cuve en acier, acier inox AISI 304 ou bimetal (compound).
- Les modèles BM1... sont fournis d'un système assisté par ressort de contrôle. Renversement motorisé sur demande.
- Introduction d'eau dans



la cuve par un robinet et tuyau fixé sur la cheminée. • Couvercle en acier inox AISI 304 munit d'une poignée ergonomique.

##### VERSION AU GAZ

- Chauffage par des brûleurs tubulaires en acier inox. Allumage par un système à décharge continue alimentée par une pile (1,5 v) et flamme pilote.
- Alimentation gaz par soupape thermostatique avec système de sécurité et thermocouple.
- Réglage de la température de 100°C à 300°C.

##### VERSION ELECTRIQUE

- Chauffage par des résistances blindées en alliage "Incoloy-800".
- Le réglage de la température est possible entre 45°C et 300°C par un thermostat raccordé à l'interrupteur.

- En cas d'anomalie, le thermostat de sécurité interrompt automatiquement le fonctionnement.

■ **Es** › La gama de sartenes de inclinación "Easybratt", proyectada para satisfacer las exigencias diarias de la pequeña y media restauración, en las versiones con calentamiento a gas o eléctrico está formada por 38 modelos con distintas capacidades.

#### CARACTERISTICAS PRINCIPALES

##### TODAS VERSIONES

- Cuba construida enteramente en acero inoxidable AISI 304.
- Fondo de la cuba de acero, acero inoxidable AISI 304 o compound.
- Elevación manual con el eje

anterior con tornillo sin fin y volante de maniobra.

- Los modelos BM1... están dotados de sistema asistido de muelle de apoyo.
- Elevación motorizada bajo pedido.
- Introducción del agua en la cuba a través de grifo y caña de suministro fijada en la chimenea.
- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con grande tirador ergonómico.

##### VERSIONES A GAS

- Calentamiento por quemadores tubulares de acero inoxidable. Encendido piezoeléctrico y piloto.
- Encendido mediante descarga continua alimentado de una pila (1,5 v) y llama piloto.
- Alimentación de gas por medio de válvula termostática con sistema de seguridad con termopar.
- Regulación de las temperaturas de 100°C a 300°C.

##### VERSIONES ELECTRICAS

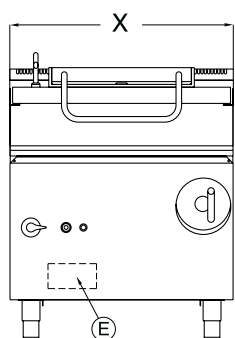
- Calentamiento por resistencias acorazadas de aleación "Incoloy 800".
- Calentamiento con termostato conectado con el interruptor que permite la regulación de la temperatura entre 45°C y 300°C.
- Termostato de seguridad que actúa en el caso de desperfectos de funcionamiento.



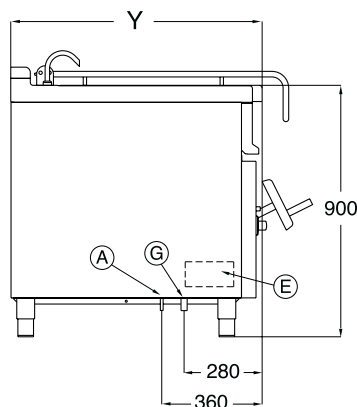
## TILTING BRAISING PANS RANGE / BRASIERE RIBALTABILI KIPPBRATPFANNEN / SAUTEUSES BASCULANTES SARTÉNES DE INCLINACIÓN

MOD.	Dimensions Dimensioni Abmessung Dimensions Dimensión (X) (Y) mm	Well dimensions Dimensioni vasca Vanne Abmessung Dimensions cuve Dimensión cuba mm	Pan Area Superficie fondo Bratfläche Surface fond Superficie fondo dm <sup>2</sup>	Useful/Overall capacity Volume utile/totale Nutzvolumen/Gesamtvolumen Volumen útil / total Volumen útil/total lt	Gas power Potenza gas Gas Leistung Puissance gaz Potencia gas Kw	Electric power Potenza elettrica Elektrische Leistung Puissance électrique Potencia eléctrica Kw
BM7 050	800x700	700X465 h. 200	31	40 / 52	12	8,7
BM8 080	800x900	720X610 h. 225	41	70 / 86	22	9,9
BM9 090	900x900	800X610 h. 255	46	80 / 96	22	9,9
BM1 120	1200x900	1100X610 h. 225	58	105 / 125	30	14,8
BM1 150	1200x900	1100X610 h. 275	58	150 / 170	30	14,8
BM1 160I	1600x900	1500X610 h. 225	82	160 / 185	42	19,8
BM1 200I	1600x900	1500X610 h. 275	82	200 / 225	42	19,8

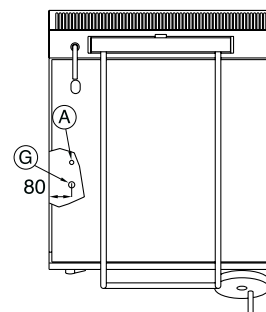
### INSTALLATION / INSTALLAZIONE / INSTALLATION / INSTALLATION / INSTALACIÓN



(A) Water connection  
Collegamento acqua  
Wasseranschluss Ø mm. 12  
Connexion eau  
Conexión agua



(E) Electric connection  
Collegamento elettrico  
Elektrische Verbindung 400V/50Hz - AC - 3N+PE  
Connexion électrique  
Conexión eléctrica



(G) Gas connection  
Collegamento gas  
Gasanschluss Ø 1/2"  
Connexion gaz  
Conexión gas

f i r e x . i t



COMPANY  
WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =

COMPANY WITH  
SAFETY SYSTEM  
CERTIFIED BY DNV  
= OHSAS 18001 =

