

firex

friendly innovation



BASKETT
MAJOR LINE

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



- **Gb** › DOUBLE-WALLED LID WITH INLET AND GRID FOR FOOD LOADING (OPTIONAL)
- It** › COPERCHIO A DOPPIA PARETE CON FORO E GRIGLIA PER AGGIUNGERE INGREDIENTI (OPTIONAL)
- De** › DECKEL MIT DOPPELTER WAND UND ÖFFNUNG UND GITTER FÜR DIE ZUGABE VON ZUTATEN (OPTIONAL)
- Fr** › COUVERCLE À DOUBLE PAROI AVEC TROU ET GRILLE POUR ATTEINDRE LES INGRÉDIENTS (OPTIONAL)
- Es** › TAPA DE DOBLE PARED CON ORIFICIO Y REJILLA PARA AÑADIR INGREDIENTES (OPTIONAL)

- **Gb** › FRIENDLY SERVICE: QUICK ACCESSIBILITY TO THE COMPONENTS
- It** › FRIENDLY SERVICE: ACCESSIBILITÀ FACILE E VELOCE ALLA COMPONENTISTICA
- De** › FRIENDLY SERVICE: HAUPTBESTANDTEILE SIND LEICHT ERREICHBAR
- Fr** › FRIENDLY SERVICE: ACCESSIBILITÉ RAPIDE AUX COMPOSANTS
- Es** › FRIENDLY SERVICE: RAPIDA ACCESIBILIDAD A LOS COMPONENTES



- **Gb** › AUTOMATIC WATER FILLING FOR DOUBLE-JACKET
- It** › CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE
- De** › AUTOMATISCHE BEFÜLLUNG DES ZWISCHENMANTELS
- Fr** › CHARGEMENT AUTOMATIQUE DOUBLE ENVELOPPE
- Es** › CARGA AUTOMATICA CAMISA INTERCAMBIADOR



- **Gb** › FILLING TAP (COLD/HOT WATER) WITH LITRE-COUNTER DEVICE FOR PRESETTING THE DESIRED QUANTITY OF WATER FROM THE BOARD
- It** › RUBINETTO DI CARICO ACQUA (CALDA/FREDDA) IN VASCA CON CONTALITRI IMPOSTABILE DA SCHEDA
- De** › HAHN ZUM EINFÜLLEN VOM WASSER (HEISS/KALT) IN DAS BECKEN, MIT LITERZÄHLER, DER AUF DER ELEKTRONISCHEN KARTE EINGESTELLT WERDEN KANN
- Fr** › ROBINET DE REMPLISSAGE EAU (CHAUDE/FROIDE) DANS LA CUVE, AVEC COMPTE-LITRES PROGRAMMABLE À PARTIR DE LA CARTE
- Es** › GRIFO PARA CARGAR AGUA (CALIENTE/FRÍA) EN CUBA, CON CUENTA-LITROS QUE SE PUEDE PROGRAMAR EN LA TARJETA ELECTRÓNICA

- **Gb** › SCT2: DOUBLE-JACKET COOLING PREARRANGEMENT (OPTIONAL)
- It** › SCT2: PREDISPOSIZIONE PER RAFFREDDAMENTO INTERCAPEDINE (OPTIONAL SU RICHIESTA)
- De** › SCT2: VORBEREITUNG FÜR DIE KÜHLUNG DES ZWISCHENMANTELS (AUF ANFRAGE)
- Fr** › SCT2: PRÉDISPOSITION POUR REFROIDISSEMENT DOUBLE ENVELOPPE (SUR DEMANDE)
- Es** › SCT2: PREDISPOSICION PARA LA REFRIGERACION DE LA DOBLE PARED (BAJO PEDIDO)



- **Gb** › PULL-OUT MIXER
- It** › MESCOLATORE COMPLETAMENTE ASPORTABILE
- De** › MISCHER KOMPLETT HERAUSNEHMBAR
- Fr** › MÉLANGEUR COMPLÈTEMENT EXTRACTIBLE
- Es** › MEZCLADOR EXTRAÍBLE POR COMPLETO



- **Gb** › SECOND TEMPERATURE PROBE DIRECTLY IN CONTACT WITH THE FOOD
- It** › SECONDA SONDA DI TEMPERATURA A DIRETTO CONTATTO CON IL PRODOTTO
- De** › ZWEITE TEMPERATURESONDE IN DIREKTEM KONTAKT MIT DEM KOCHGUT
- Fr** › DEUXIÈME SONDE DE TEMPÉRATURE A DIRECT CONTACT AVEC LE PRODUIT
- Es** › SEGUNDA SONDA DE TEMPERATURA EN DIRECTO CONTACTO CON EL PRODUCTO

TILTING KETTLES
PENTOLE RIBALTABILI
KIPPKOCHKESSEL
MARMITES BASCULANTES
MARMITAS BASCULANTES



■ **Gb** › The Baskett tilting kettles are designed to meet the constantly increasing demand for stark and flexible cooking devices. The range of products, among the widest in the world, is suitable for both food industries and professional kitchens. Different types of food can be prepared thanks to the various settings of the cooking programmes: from mashed potatoes to pastry cream, from boiled rice to jams, soups and boiled meat and vegetables.

■ **It** › Le pentole ribaltabili Baskett sono state realizzate per soddisfare la sempre più crescente richiesta di apparecchiature robuste e flessibili. La gamma, fra le più ampie al mondo, è in grado di

soddisfare sia le esigenze dell'industria alimentare che della ristorazione professionale. La piena libertà di programmazione delle fasi di cottura consente di trasformare varie materie prime: dal purè di patate alla crema pasticciera, dal riso bollito alle marmellate, oltre ai brodi, le minestre, i bolliti di carne e verdura.

■ **De** › Die Kippkochkessel der Serie Baskett wurden dafür entwickelt, auch höchste Ansprüche an robuste und flexible Kochgeräte zu erfüllen. Das Angebot, das zu den größten weltweit zählt, wird nicht nur den Anforderungen der Lebensmittelindustrie gerecht, sondern stellt auch professionelle Küchen in jeder Hinsicht zufrieden.

Die freie Programmierung der Garphasen erlaubt die Zubereitung unterschiedlichster Speisen, von Kartoffelpüree über Tortencreme bis hin zu gegartem Reis, Marmelade, Brühe, Gemüsesuppe, Siedfleisch und Gemüse.

■ **Fr** › Les marmites basculantes Baskett ont été conçues pour satisfaire la demande toujours plus croissante d'appareils robustes et flexibles. La gamme, parmi les plus vastes au monde, est en mesure de satisfaire tant les exigences de l'industrie alimentaire que le professionnel de la cuisine. La pleine liberté de programmation des phases de cuisson permet de travailler des aliments très divers, de la purée de pommes de terre à

la crème pâtissière, du riz bouilli aux confitures, mais aussi les bouillons, les soupes, les pot-au-feu de viande et légumes.

■ **Es** › Las marmitas basculantes Baskett se realizaron para satisfacer la exigencia cada vez más impelente de equipos sólidos y flexibles. La gama, entre las más amplias del mundo, es capaz de satisfacer no sólo las exigencias de la industria alimentaria sino también al profesional de la cocina. La total libertad de programación en las fases de cocción permite elaborar comidas muy diferentes: purés de patatas a la crema pastelera, arroz hervido a la mermelada, caldos, sopas de verduras, carnes y verduras cocidas etc.



DOUBLE - JACKET COOLING PREARRANGEMENT

This technology allows the circulation of network water and/or frozen water, coming from an existing circuit, inside the heating double-jacket. The equipment is supplied with the inlet and outlet connections of cooling water and with the "Cook" and "Chill" controls to select the required operation. Times and temperatures reachable depend on type of (food) processing and on temperature of water circulating inside the double-jacket. This system has been created in particular for liquid products.

ПРЕДУСТАНОВКА ДЛЯ ОХЛАЖДЕНИЯ ПАРОВОДЯНОЙ РУБАШКИ

Это технология позволяет осуществлять процесс циркуляции воды из водопровода и/или ледяной воды, поступающей из существующей цепи внутри нагревающей пароводяной рубашки. Оборудование снабжено соединениями для входа и выхода охлаждающей воды и элементами управления "Cook" и "Chill" для выбора необходимой операции. Достигаемые время и температура зависят от вида обработки и температуры воды, циркулирующей внутри пароводяной рубашки. Эта система особенно подходит для жидких продуктов.

HEATING UP TIME (20° TO 90 °C) WITH LID CLOSED ВРЕМЯ НАГРЕВА 20 ÷ 90 °C ПРИ ЗАКРЫТОЙ КРЫШКЕ

FILLING ЗАПОЛНЕННОСТЬ	MODEL / МОДЕЛЬ					
	070	105	130	180	250	320
50 %	17 min. МИН.	20 min. МИН.	20 min. МИН.	21 min. МИН.	25 min. МИН.	29 min. МИН.
75 %	23 min. МИН.	27 min. МИН.	27 min. МИН.	28 min. МИН.	27 min. МИН.	39 min. МИН.
100 %	29 min. МИН.	33 min. МИН.	33 min. МИН.	35 min. МИН.	42 min. МИН.	49 min. МИН.

MOST SUCCESSFUL PRODUCTS OF BASKETT

Soups
Potages
Boiled meat or fish or vegetables
Stock
Pasta
Rice
Hot sauces
Cold sauces
Yellow corn porridge
Mashed potatoes
Other legumes purée
Pudding
White sauce
Jelly
Milk based products

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ BASKETT

Супы
Густые супы
Вареные продукты
Бульоны
Паста
Рис
Холодные соусы
Горячие соусы
Полента
Картофельное пюре и другие бобовые
Бешамель
Кремы
Пудинги
Желатин
Молочные продукты



CONSTRUCTIVE FEATURES

- Cooking vessel in stainless steel AISI 316 suitable for food products with high acidity.
- Vessel with electric tilting on front part.
- Insulated lid with double cover in stainless steel AISI 304 balanced by means of gas springs, with inspection port with safety grid for controlling and, if necessary, adding ingredients while cooking (optional).
- Self-supporting frame in stainless steel AISI 304.
- Heat insulation guaranteed by panels in thick glass fibre.
- Outer cover in stainless steel AISI 304, fine satin finish.
- Adjustable feet in stainless steel AISI 304 to ensure levelling, with removable cover for cleaning operations.

INDIRECT VERSIONS

- Double Jacket in stainless steel AISI 304.
- Valve for air elimination inside the double jacket to have quicker heating time, using saturated steam.
- Pressure control by means of pressure switch, safety valve set at 0,5 bar, vacuum valve and analogical pressure gauge.
- Automatic water filling into the double jacket.

MIXER VERSIONS (modd. PR...M)

- Automatic mixing device with two arms and Teflon scrapers, entirely removable to make cleaning easier. Rotation in both directions, working continuously or alternating, with speed regulation and time adjustment (including pause time) directly from the control panel to suit mixer rotation to the product to be processed.
- 99 programs to set. Available till 320 litres.

GAS VERSIONS

- Heating by means of high efficiency stainless steel tube burners. Automatic ignition and flame control system without pilot burner. Heating controlled by electronic board, with automatic activation of minimum 2 °C before the SETPOINT, and by the pressure switch.

ELECTRIC VERSIONS

- Heating by means of armoured

elements in INCOLOY-800 alloy controlled by electronic board, with automatic activation of minimum 2 °C before the SETPOINT, and by the pressure switch.

STEAM VERSIONS

- Heating by means of steam (from user system) controlled by electronic board and by a choking valve.



КОНСТРУКЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Варочная емкость из AISI 316, подходит для продуктов с высоким уровнем кислотности.
- Емкость с электрическим опрокидыванием относительно передней оси.
- Крышка с двойной изоляцией из AISI 304, уравновешенная пневматической пружиной; инспекционное окно с защитной решеткой для контроля и, при необходимости, добавления ингредиентов в процессе приготовления (опция).
- Независимый каркас из AISI 304.
- Термическая изоляция обеспечивается стекловолоконными панелями большой толщины.
- Внешний кожух из сатинированной стали AISI 304.
- Регулируемые по высоте ножки из стали inox AISI 304 имеют съемную крышку для операций по очистке.

ВЕРСИИ НЕПРЯМОГО НАГРЕВА

- Пароводяная рубашка из AISI 304.
- Клапан для устранения воздуха, расположенный внутри рубашки служит для ускорения нагревания при использовании насыщенного пара.
- Контроль давления посредством датчика давления, предохранительный клапан 0,5 бар, вакуумный клапан и аналоговый манометр.

- Автоматическое заполнение пароводяной рубашки.

МЕШАЛКА (мод. PR...M)

- Автоматическое устройство перемешивания с 2-мя манипуляторами, съемные тefлоновые скребки для облегчения операций по очистке. Перемешивающий механизм, вращающийся в двух направлениях, с непрерывным или переменным функционированием; регулирование скорости и времени (включая интервал) непосредственно на панели управления в зависимости от обрабатываемого продукта.
- 99 заданных программ. Вместимость до 320 Литров.

ГАЗОВАЯ ВЕРСИЯ

- Нагрев посредством высокоэффективных трубообразных горелок из стали inox. Автоматическая система включения и наблюдения за уровнем пламени без ведущей горелки. Нагревание регулируется электронной платой с автоматической установкой минимальной температуры 2°C до заданных значений SETPOINT, и датчиком давления.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВЕРСИЯ

- Нагревание посредством армированных элементов из сплава INCOLOY-800, управляемых электроплатой с автоматической установкой минимальной температуры 2°C до заданных значений SETPOINT и датчиком давления.

ПАРОВАЯ ВЕРСИЯ

- Нагревание посредством пара из сети потребления, регулируемое электроплатой и клапаном регулировки подачи.





- has a big back lighted display.

ПРОСТОТА ЭЛЕКТРОНИКИ

Характеристики электроплаты Firex:

- сообщения на языке пользователя;
- предельно проста для понимания и эксплуатации;
- гарантирует предельно точную установку времени приготовления и температуру в диапазоне от 50°C до 105°C;
- благодаря системе охлаждения SCT2 (опция), имеющейся в моделях с мешалками, есть возможность осуществлять приготовление и охлаждения продукта «COOK&CHILL» внутри варочной емкости;
- автоматически контролирует и восстанавливает уровень воды в пароводяной рубашке;
- издает акустический сигнал по окончании приготовления;
- позволяет выбрать количество литров заливаемой воды, холодной или горячей, а затем осуществляет автоматический залив;
- контролирует 2 зонда стандартных температур: на днище и в варочной емкости в контакте с продуктом для наиболее легкого или специального приготовления.
- имеет 99 заданных программ перемешивания, каждая из которых основывается на вращении по часовой стрелке, против часовой стрелки, интервалов и 7-ми разных скоростях;
- предоставляет возможность запрограммировать приготовление на определенный день и время;
- может, если запрограммирована, поддерживать минимальную температуру продукта 65°C после приготовления;
- уведомляет о необходимости текущего обслуживания согласно с графиком;
- имеет предустановку для подсоединения к ПК или контроллеру HACCP;
- предоставляет простые сообщения, помогающие определить и исправить наиболее распространенные ошибки эксплуатации;
- в случае возникновения аварийного сигнала, четко объясняет к какому внутреннему компоненту он относится;
- имеет большой экран с подсветкой.

ELECTRONIC SIMPLICITY

Firex electronic card features:

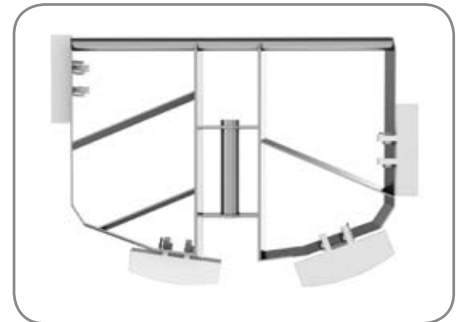
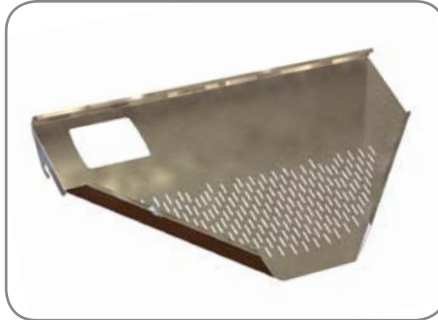
- communicates in the user's language
- is extremely easy to learn and to use
- grant to set times and temperatures very precise with values from 50°C to 105°C
- gives the possibility to make cook and chill of the product inside the vessel thanks to the cooling system (optional) SCT2, available for versions with mixer
- checks and restores the double jacket water level
- emits an acoustic signal to indicate the end of cooking
- allows to select water quantity in litres to charge, if cold or hot, and fills it later automatically
- offers 2 different temperature probes standard: in the bottom and in the vessel in contact with the product for special and delicate cooking
- admit the possibility to set an heating start in a precise time and date in the future
- controls the mixing device on clockwise and anticlockwise directions, on 7 different speeds and pause time
- keeps the product at the end of cooking at a minimum temperature of 65°C, if programmed
- points out the maintenance actions programmed following a schedule
- is standarly prepared to be connected with the PC for the HACCP control
- provides simple messages to help to identify and to correct the most common errors of use
- explain easily if there's an alarm and to which component is referring to

MAIN OPTIONALS AND ACCESSORIES

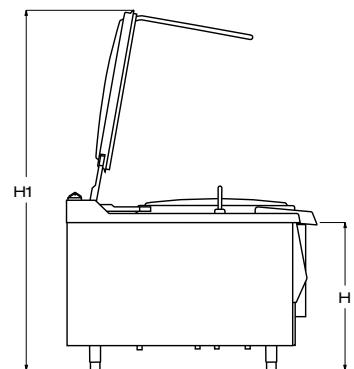
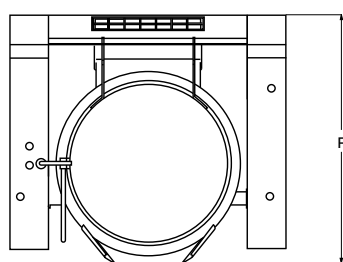
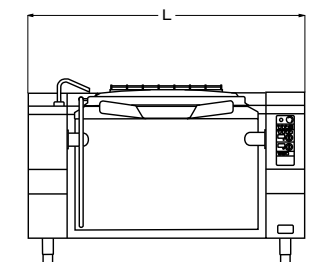
- Wheels
- Strainer
- HACCP Controller
- Cleaning shower
- Current tap 230 V
- Washout stainless steel valve
- Trolleys
- Customized mixing elements on demand

ОСНОВНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ И ОПЦИИ

- Колесики
- Сито
- HACCP Контроллер
- Душик для мытья
- Розетка
- Выпускной клапан из стали inox
- Тележки
- Специальные мешалки по заказу



INSTALLATION / УСТАНОВКА



TIЛTING KETTLES / ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ КАСТРЮЛИ

			Cooking Vessel Варочная емкость		Electric Version Электрическая Версия		Gas Version Газовая Версия		Steam Version Паровая Версия	
MOD. МОДЕЛЬ	Dimensions Размеры mm (L x P x H)		Pan dim. Размер Емкости mm	Useful/Overall capacity lt Полезный объем/ Общий Л	Electric connection V/Hz Электропитание В/Гц	Elect. power rating Kw Электро мощность Квт	Gas power rating Kw Номинальная мощность газа Квт	Electric connection V/Hz Электропитание В/Гц	Steam consumption Kg/h Потребление пара Кг/	Electric connection V/Hz Электропитание В/Гц
	H1 mm									
70	1255x1150 h. 1030	1825	500 ø h. 445	70/80	400/50 3N+PE AC	14,50	18,5	230/50 AC - 1N + PE	15	230/50 AC - 1N + PE
105	1355x1200 h. 1030	1875	600 ø h. 465	105/120	400/50 3N+PE AC	18,50	22	230/50 AC - 1N + PE	25	230/50 AC - 1N + PE
130	1355x1250 h. 1030	1875	600 ø h. 555	130/145	400/50 3N+PE AC	24,60	22	230/50 AC - 1N + PE	35	230/50 AC - 1N + PE
180	1455x1310 h. 1030	1920	700 ø h. 565	180/200	400/50 3N+PE AC	33,00	22	230/50 AC - 1N + PE	45	230/50 AC - 1N + PE
250	1555x1390 h. 1030	2015	800 ø h. 575	242/262	400/50 3N+PE AC	37,50	33	230/50 AC - 1N + PE	60	230/50 AC - 1N + PE
320	1655x1490 h. 1030	2230	900 ø h. 575	301/325	400/50 3N+PE AC	37,50	33	230/50 AC - 1N + PE	80	230/50 AC - 1N + PE
500 *	1755x1590 h. 1180	2325	1000 ø h. 700	467/498	400/50 3N+PE AC	36,00	49	230/50 AC - 1N + PE	100	230/50 AC - 1N + PE

* Without mixing / Без мешалки

Mixer speed: 15-40 rpm / Скорость мешалки: 15-40 оборотов/мин.
Jacket pressure: 0,5 bar / Давление в пароводяной рубашке: 0,5 бар

VERSIONS / ВЕРСИИ



PR...



PR...M

CUSTOMIZED MIXING
ELEMENT ON DEMAND
СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕШАЛКИ
ПО ЗАКАЗУ

