



Macchine di gran  
produzione.



Scopri!



Accesso al sito web



# Macchine di gran produzione

## Pentole

Pentole cilindriche fisse.....	093
Pentole cilindriche fisse con mescolatore	095
Pentole cilindriche basculanti .....	097
Pentole rettangoli fisse.....	099
Pentole rettangoli fisse gastronorm .....	101
Pentole rettangoli basculanti automatiche con mescolatore e monitor plc .....	103

## Pentole ribaltabili

Brasiere ribaltabili semplici motorizzate	105
Brasiere ribaltabili automatiche su strutture	107
Cuocitori automatici.....	109

# Pentole cilindriche fisse



## Caratteristiche generali

- Pentola con struttura e recipiente cilindrico, ideale per essere posizionata in zone di passaggio di dimensioni ridotte in cui apparecchiature con bordi e superfici angolate possono creare problemi ergonomici e di movimento, permettendo di lavorare comodamente da diverse angolazioni.
- Vasca con fondo in acciaio inossidabile AISI 316 con spessore da 20/10 a 40/10, anche adatta per prodotti particolarmente acidi.
- Pareti in acciaio inossidabile AISI 304 con spessori da 20/10 a 40/10. Intercapedine nelle versioni indirette.
- Coperchio in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 15/10, molle di bilanciamento e impugnatura atermica.
- Struttura portante in acciaio inossidabile AISI 304.
- Rivestimenti esterni in AISI 304 satinato.
- Dispone di piedini regolabili in acciaio inossidabile.
- Isolamento termico garantito dai pannelli in fibra ceramica ad alta densità.
- Foro di scarico della vasca con filtro estraibile.
- Rubinetto di scarico frontale a corpo unico, dotato di impugnatura atermica isolante.
- Manometro per il controllo della pressione all'interno dell'intercapedine.
- Valvola manuale per lo svuotamento dell'aria della camera per la depressurizzazione durante il riscaldamento.
- L'acqua entra nella vasca tramite un rubinetto di riempimento, con uscita orientabile.
- Riscaldamento:
  - . Gas:
    - Bruciatori tubolari ad alto rendimento in acciaio inossidabile.
    - Accensione con piezoelettrico manuale e fiamma pilota.
    - Grata di scarico del fumo.
    - Rubinetto con valvola di sicurezza con termocoppia (versione diretta).
  - . Elettrico indiretto:
    - Riscaldamento tramite resistenze a immersione rivestite in lega Incoloy con potenza regolabile tramite un variatore di energia.
    - Termostato di sicurezza con blocco riscaldamento per sovratemperatura o livello acqua insufficiente.
- Controllo del livello acqua in intercapedine con rubinetti max/min e opzione di carico acqua automatico.
- Tensione di alimentazione standard 400V-3N-50Hz.
- . Vapore indiretto:
  - Riscaldamento tramite vapore (da rete utente) con valvola parzializzatrice, che consente una immissione graduale del vapore in intercapedine.
  - Apparecchiature con riscaldamento indiretto: controllo pressione nell'intercapedine tramite valvola di sicurezza tarata a 0,5 bar, valvola di depressione manuale e manometro.
- Le versioni a pressione o autoclave permettono di accelerare i cicli di cottura quotidiani. Sono dotate di guarnizione di tenuta in silicone alimentare, fascette per la chiusura ermetica e valvola di sicurezza tarata a 0,05 bar.

MODELLO	CODICE	POTENZA (KW)	CAPACITÀ (L)	DIMENSIONI (mm)	€
<b>PENTOLE CILINDRICHE A GAS</b>					
Gas con riscaldamento diretto					
MCG-300	19003043	39	300	1290x1391x950	-
MCG-500	19001445	55	500	1390x1479x1020	-
Gas con riscaldamento diretto a pressione					
MCG-300 A	19003041	39	300	1290x1391x950	-
MCG-500 A	19001446	55	500	1390x1479x1020	-
Gas con riscaldamento indiretto					
MCIG-200	19003078	39	200	1090x1195x900	-
MCIG-300	19001448	48	300	1290x1391x950	-
MCIG-500	19003079	55	500	1390x1479x1020	-
Gas con riscaldamento indiretto a pressione					
MCIG-200 A	19001447	39	200	1090x1195x900	-
MCIG-300 A	19001449	48	300	1290x1391x950	-
MCIG-500 A	19001450	55	500	1390x1479x1020	-
<b>PENTOLE CILINDRICHE ELETTRICHE</b>					
Elettriche con riscaldamento indiretto					
MCIE-200	19003076	24	200	1060x1000x900	-
MCIE-300	19001443	36	300	1260x1200x950	-
MCIE-500	19003077	48	500	1360x1300x1000	-
Elettriche con riscaldamento indiretto a pressione					
MCIE-200 A	19001442	24	200	1060x1000x900	-
MCIE-300 A	19003040	36	300	1260x1200x950	-
MCIE-500 A	19001444	48	500	1360x1300x1000	-
<b>PENTOLE CILINDRICHE A VAPORE</b>					
Vapore con riscaldamento indiretto					
MCIV-200	19003080	-	200	1095x1000x900	-
MCIV-300	19001453	-	300	1295x1200x950	-
MCIV-500	19003081	-	500	1395x1300x1000	-
Vapore con riscaldamento indiretto a pressione					
MCIV-200 A	19001452	-	200	1095x1000x900	-
MCIV-300 A	19003051	-	300	1295x1200x950	-
MCIV-500 A	19001454	-	500	1395x1300x1000	-

## Accessori

MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
CM-2200	19084524	Kit 2 cestelli di 1/2 per pentola da 200 L	-
CM-2300	19084525	Kit 2 cestelli di 1/2 per pentola da 300 L	-
CM-4300	19084526	Kit 4 cestelli di 1/4 per pentola da 300 L	-
CM-4500	19084527	Kit 4 cestelli di 1/4 per pentola da 500 L	-
GF-M	19084528	Rubinetto di scarico con raccordo clamp 2" in AISI 316	-
VM-M	19084529	Valvola a farfalla 2,5" ISO DN50 AISI304	-
TD-M	19084539	Tubo flessibile con doccia	-
DA-M	19084530	Dispositivo di scarico automatico aria intercapedine	-
CENA-M	19084531	Controllo elettronico del carico acqua intercapedine	-
CECA-M	19084532	Controllo elettronico del carico acqua della vasca con display e sonda volumetrica	-

# Pentole cilindriche fisse con mescolatore



## Caratteristiche generali

- Vasca con fondo in acciaio inossidabile AISI 316 con spessore da 20/10 a 40/10, anche adatta per prodotti particolarmente acidi.
- Pareti della vasca di cottura in acciaio inossidabile AISI 304 con spessori da 20/10 a 25/10.
- Foro di scarico della vasca con filtro estraibile.
- Rubinetto di scarico frontale di 2" a corpo unico, dotato di impugnatura atermica isolante.
- Intercapedine con fondo e pareti in acciaio inossidabile AISI 304.
- Coperchio in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 15/10, dotato di cremagliera in acciaio cromato con precarico molle e impugnatura atermica.
- Manometro per il controllo della pressione all'interno dell'intercapedine.
- Valvola manuale di fuoriuscita dell'aria per la depressurizzazione dell'intercapedine prodotta in fase di riscaldamento.
- 2 versioni:
  - . Versione normale: valvola di sicurezza a molla tarata a 0,5 bar.
  - . Versione autoclave: giunto di fissaggio in silicone alimentare, fascette per la chiusura ermetica del coperchio e valvola di sicurezza tarata a 0,05 bar.
- Struttura portante in acciaio inossidabile con spessore di 30/10 montata su piedini di acciaio regolabili per la stabilità.
- Pareti esterne in acciaio inossidabile AISI 304 satinato con spessore di 10/10.
- Ripiano in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 15/10.
- Rivestimento con foro tecnico rimovibile per permettere una facile ispezione delle parti interne.
- Isolamento termico garantito dai pannelli in fibra ceramica ad alta densità.
- Sistema di mescolamento:
  - . Mescolatore in acciaio inossidabile AISI 316 con velocità di rotazione regolabile tra 7 e 28 g/m con una forza fino a 386 N·m
  - . Possibilità di inversione del senso di marcia con selettore elettronico.
  - . Mescolatore rimovibile per facilitare le operazioni di pulizia ed estrazione del prodotto
  - . Mescolatore dotato di bracci radiali in acciaio inossidabile e pale in Teflon ceramica.
- Riscaldamento:
  - . Elettrico indiretto con intercapedine:
  - Riscaldamento tramite resistenze a immersione rivestite in lega Incoloy con potenza regolabile tramite un variatore di energia.
- Termoregolazione e temporizzazione elettronica della temperatura e del tempo di processo.
- Termostato di sicurezza delle resistenze con blocco riscaldamento per sovratemperatura o livello acqua insufficiente.
- Controllo del livello acqua in intercapedine con rubinetti max/min e opzione di carico acqua automatico con sonde.
- Controllo di pressione intercapedine tramite pressostato di lavoro e valvola di sicurezza tarata a 0,5 bar, valvola di depressione e manometro.
- Tensione di alimentazione standard 400V-3N-50Hz.
  - . Vapore indiretto con intercapedine:
  - Riscaldamento tramite vapore (da rete utente) con valvola di contropressione, che permette una immissione graduale del vapore nell'intercapedine.
  - Controllo della pressione nell'intercapedine tramite valvola di sicurezza tarata a 0,5 bar, valvola di depressione e manometro.
  - Tensione di alimentazione standard 400V-3N-50Hz.

MODELLO	CODICE	POTENZA (KW)	CAPACITÀ (L)	DIMENSIONI (mm)	€
PENTOLE CILINDRICHE ELETTRICHE CON MESCOLATORE					
Elettriche con riscaldamento indiretto					
MCIE-200 M	19084225	24,37	200	1120x1000x1000	-
MCIE-300 M	19084227	36,37	300	1320x1200x950	-
MCIE-500 M	19084231	48,37	500	1420x1300x1050	-
Elettriche con riscaldamento indiretto a pressione					
MCIE-200 A M	19084226	24,37	200	1120x1000x1000	-
MCIE-300 A M	19084229	36,37	300	1320x1200x950	-
MCIE-500 A M	19084232	48,37	500	1420x1300x1050	-
PENTOLE CILINDRICHE A VAPORE CON MESCOLATORE					
Vapore con riscaldamento indiretto					
MCIV-200 M	19084233	0,37	200	1120x1000x1000	-
MCIV-300 M	19084235	0,37	300	1320x1200x950	-
MCIV-500 M	19084237	0,37	500	1420x1300x1050	-
Vapore con riscaldamento indiretto a pressione					
MCIV-200 A M	19084234	0,37	200	1120x1000x1000	-
MCIV-300 A M	19084236	0,37	300	1320x1200x950	-
MCIV-500 A M	19084238	0,37	500	1420x1300x1050	-

MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
GF-M	19084528	Rubinetto di scarico con raccordo clamp 2" in AISI 316	-
VM-M	19084529	Valvola a farfalla 2,5" ISO DN50 AISI304	-
TD-M	19084539	Tubo flessibile con doccia	-
DA-M	19084530	Dispositivo di scarico automatico aria intercapedine	-
CENA-M	19084531	Controllo elettronico del carico acqua intercapedine	-
CECA-M	19084532	Controllo elettronico del carico acqua della vasca con display e sonda volumetrica	-

# Pentole cilindriche basculanti



## Caratteristiche generali

- Pentola basculante automatica con colonne di carico laterali. L'oscillazione della vasca facilita il passaggio degli alimenti solidi. Costituisce la risorsa più semplice e immediata per la cottura di elevate quantità.
  - Vasca di cottura con fondo in acciaio inossidabile AISI 316 con spessore da 20/10 a 40/10 e intercapedine in acciaio inossidabile AISI 304 con spessori da 20/10 a 25/10.
  - Coperchio in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 15/10, molle di bilanciamento, impugnatura atermica e coperchio isolato su richiesta.
  - Manometro per il controllo della pressione all'interno dell'intercapedine.
  - Valvola manuale di fuoriuscita dell'aria per la depressurizzazione dell'intercapedine prodotta in fase di riscaldamento.
  - Mescolatore orientabile in ottone cromato con acqua calda e fredda.
  - Valvola di sicurezza a peso tarata a 0,5 bar.
  - Struttura portante in acciaio inossidabile con spessore di 30/10 montata su alloggiamento.
  - Rivestimenti esterni in AISI 304 finemente satinato. Isolamento termico garantito dai pannelli in fibra ceramica ad alta densità.
  - Sistema di ribaltamento automatico tramite attuatore automatico
  - Sistema di blocco automatico del riscaldamento nella fase di inclinazione
  - Riscaldamento:
    - GAS:
      - Bruciatori tubolari ad alto rendimento in acciaio inossidabile.
      - Accensione con piezoelettrico manuale e fiamma pilota.
      - Grata di scarico del fumo.
      - Rubinetto con valvola di sicurezza con termocoppia (versione diretta).
    - Elettrico indiretto:
      - Riscaldamento tramite resistenze a immersione rivestite in lega Incoloy con potenza regolabile tramite un variatore di energia.
  - Termostato di sicurezza con blocco riscaldamento per sovratemperatura o livello acqua insufficiente.
  - Controllo del livello acqua in intercapedine con rubinetti max/min e opzione di carico acqua automatico.
  - Tensione di alimentazione standard 400V-3N-50Hz.
- VAPORE INDIRETTO:**
- Riscaldamento tramite vapore (da rete utente) con valvola parzializzatrice, che consente una immissione graduale del vapore in intercapedine.
  - Apparecchiature a riscaldamento indiretto: controllo pressione intercapedine tramite valvola di sicurezza tarata a 0,5 bar, valvola di depressione e manometro.

MODELLO	CODICE	POTENZA (KW)	CAPACITÀ (L)	DIMENSIONI (mm)	€
PENTOLE CILINDRICHE BASCULANTI A GAS					
Gas con riscaldamento diretto					
MCBG-100	19001283	26,4	100	1600x970x1050	-
MCBG-150	19001227	26,4	150	1600x970x1050	-
MCBG-200	19001284	39,4	200	1750x1135x1050	-
MCBG-300	19001228	39,4	300	1960x1325x1300	-
MCBG-500	19001285	55,4	500	2050x1475x1300	-
Gas con riscaldamento indiretto					
MCBIG-100	19001229	26,4	100	1600x970x1050	-
MCBIG-150	19001286	26,4	150	1600x970x1050	-
MCBIG-200	19001230	39,4	200	1750x1135x1050	-
MCBIG-300	19001287	48,4	300	1960x1325x1300	-
MCBIG-500	19001231	55,4	500	2050x1475x1300	-
PENTOLE CILINDRICHE BASCULANTI ELETTRICHE					
Elettriche con riscaldamento indiretto					
MCBIE-100	19001278	12,4	100	1600x885x1050	-
MCBIE-150	19003052	16,4	150	1600x885x1050	-
MCBIE-200	19001280	24,4	200	1750x1035x1050	-
MCBIE-300	19003053	36,4	300	1950x1230x1300	-
MCBIE-500	19001282	48,4	500	2050x1370x1300	-
PENTOLE CILINDRICHE BASCULANTI A VAPORE					
Vapore con riscaldamento indiretto					
MCBIV-100	19003072	0,4	100	1600x885x1050	-
MCBIV-150	19001289	0,4	150	1600x885x1050	-
MCBIV-200	19003073	0,4	200	1750x1035x1050	-
MCBIV-300	19001291	0,4	300	1950x1230x1300	-
MCBIV-500	19003074	0,4	500	2050x1370x1300	-

## Accessori

MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
GF-M	19084528	Rubinetto di scarico con raccordo clamp 2" in AISI 316	-
VM-M	19084529	Valvola a farfalla 2,5" ISO DN50 AISI304	-
TD-M	19084539	Tubo flessibile con doccia	-
DA-M	19084530	Dispositivo di scarico automatico aria intercapedine	-
CENA-M	19084531	Controllo elettronico del carico acqua intercapedine	-
CECA-M	19084532	Controllo elettronico del carico acqua della vasca con display e sonda volumetrica	-
FBM-150	19084533	Filtro ugello di scarico per pentola da 100-150 L	-
FBM-200	19084534	Filtro ugello di scarico per pentola da 200 L	-
FBM-300	19084535	Filtro ugello di scarico per pentola da 300 L	-
FBM-500	19084536	Filtro ugello di scarico per pentola da 500 L	-



# Pentole rettangoli fisse



## Caratteristiche generali

- Pentola di forma rettangolare con vasca cilindrica. Si può montare singolarmente o a batteria. Grazie alla sua solidità e funzionalità è adatta per un uso prolungato e continuativo.
- Vasca di cottura con fondo in acciaio inossidabile AISI 316 con spessore da 20/10 a 40/10 e pareti in acciaio inossidabile AISI 304 con spessori da 20/10 a 25/10.
- Foro di scarico della vasca con filtro estraibile.
- Rubinetto di scarico frontale a corpo unico, dotato di impugnatura atermica isolante.
- Coperchio in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 15/10, dotato di cremagliera in acciaio cromato con precarico molle e impugnatura atermica.
- Manometro per il controllo della pressione all'interno dell'intercapedine.
- Valvola manuale di fuoriuscita dell'aria per la depressurizzazione dell'intercapedine prodotta in fase di riscaldamento.
- 2 versioni:
  - . Versione normale: valvola di sicurezza a molla e a peso (secondo la capacità della macchina) tarata a 0,5 bar.
  - . Versione autoclave: giunto di fissaggio in silicone alimentare, fascette per la chiusura ermetica del coperchio. Valvola di sicurezza tarata a 0,05 bar
- Struttura portante in acciaio inossidabile con spessore di 30/10 montata su piedini di acciaio regolabili per la stabilità.
- Pareti esterne in acciaio inossidabile AISI 304 satinato con spessore di 10/10.
- Ripiano in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 15/10.
- Riscaldamento:
  - GAS:
    - Bruciatori tubolari ad alto rendimento in acciaio inossidabile.
    - Accensione con piezoelettrico manuale e fiamma pilota.
    - Grata di scarico del fumo.
    - Rubinetto con valvola di sicurezza con termocoppia (versione diretta).
  - . Elettrico indiretto:
    - Riscaldamento tramite resistenze a immersione rivestite in lega Incoloy con potenza regolabile tramite un variatore di energia.
    - Termostato di sicurezza con blocco riscaldamento per sovratemperatura o livello acqua insufficiente.
    - Controllo del livello acqua in intercapedine con rubinetti max/min e opzione di carico acqua automatico.
    - Tensione di alimentazione standard 400V-3N-50Hz.
- VAPORE INDIRETTO:
  - Riscaldamento tramite vapore (da rete utente) con valvola parzializzatrice, che consente una immissione graduale del vapore in intercapedine.
  - Apparecchiature con riscaldamento indiretto: controllo pressione nell'intercapedine tramite valvola di sicurezza tarata a 0,5 bar, valvola di depressione manuale e manometro.

MODELLO	CODICE	POTENZA (KW)	CAPACITÀ (L)	DIMENSIONI (mm)	€
<b>PENTOLE RETTANGOLARI A GAS</b>					
Gas con riscaldamento diretto					
MRG-300	19001273	39	300	1200x1270x900	-
MRG-500	19001418	55	500	1300x1400x1000	-
Gas con riscaldamento diretto a pressione					
MRG-300 A	19003031	39	300	1200x1270x900	-
MRG-500 A	19001419	55	500	1300x1400x1000	-
Gas con riscaldamento indiretto					
MRIG-200	19003091	39	200	1000x1150x850	-
MRIG-300	19001421	48	300	1200x1270x900	-
MRIG-500	19001272	55	500	1300x1400x1000	-
Gas con riscaldamento indiretto a pressione					
MRIG-200 A	19001420	39	200	1000x1150x850	-
MRIG-300 A	19003045	48	300	1200x1270x900	-
MRIG-500 A	19001422	55	500	1300x1400x1000	-
<b>PENTOLE RETTANGOLARI ELETTRICHE</b>					
Elettriche con riscaldamento indiretto					
MRIE-200	19001414	24	200	1000x1150x850	-
MRIE-300	19003082	36	300	1200x1270x900	-
MRIE-500	19001416	48	500	1300x1400x1000	-
Elettriche con riscaldamento indiretto a pressione					
MRIE-200 A	19001274	24	200	1000x1150x850	-
MRIE-300 A	19001415	36	300	1200x1270x900	-
MRIE-500 A	19001275	48	500	1300x1400x1000	-
<b>PENTOLE RETTANGOLARI A VAPORE</b>					
Vapore con riscaldamento indiretto					
MRIV-200	19001424	-	200	1000x1150x850	-
MRIV-300	19003087	-	300	1200x1270x900	-
MRIV-500	19001426	-	500	1300x1400x1000	-
Vapore con riscaldamento indiretto a pressione					
MRIV-200 A	19003089	-	200	1000x1150x850	-
MRIV-300 A	19001425	-	300	1200x1270x900	-
MRIV-500 A	19003090	-	500	1300x1400x1000	-

MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
CM-2200	19084524	Kit 2 cestelli di 1/2 per pentola da 200 L	-
CM-2300	19084525	Kit 2 cestelli di 1/2 per pentola da 300 L	-
CM-4300	19084526	Kit 4 cestelli di 1/4 per pentola da 300 L	-
CM-4500	19084527	Kit 4 cestelli di 1/4 per pentola da 500 L	-
GF-M	19084528	Rubinetto di scarico con raccordo clamp 2" in AISI 316	-
VM-M	19084529	Valvola a farfalla 2,5" ISO DN50 AISI304	-
TD-M	19084539	Tubo flessibile con doccia	-
DA-M	19084530	Dispositivo di scarico automatico aria intercapedine	-
CENA-M	19084531	Controllo elettronico del carico acqua intercapedine	-
CECA-M	19084532	Controllo elettronico del carico acqua della vasca con display e sonda volumetrica	-

# Pentole rettangoli fisse gastronorm



## Caratteristiche generali

- Pentola di forma rettangolare con vasca rettangolare gastronorm. Si può montare singolarmente o a batteria. Grazie alla sua solidità e funzionalità è adatta per un uso prolungato e continuativo.
- Vasca di cottura con fondo in acciaio inossidabile lucido AISI 316 con spessore di 25/10 e pareti in acciaio inossidabile AISI 304 con spessori da 20/10 a 25/10.
- Rubinetto di scarico frontale a corpo unico, dotato di impugnatura atermica isolante.
- Coperchio in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 15/10, molle di bilanciamento, impugnatura atermica e possibilità di coperchio isolato su richiesta.
- Manometro per il controllo della pressione all'interno dell'intercapedine.
- Valvola manuale di fuoriuscita dell'aria per la depressurizzazione dell'intercapedine prodotta in fase di riscaldamento.
- Mescolatore orientabile in ottone cromato con acqua calda e fredda.
- Valvola di sicurezza a peso tarata a 0,5 bar.
- Con struttura portante in acciaio inossidabile.
- Dotata di piedino di appoggio in acciaio inossidabile regolabile in altezza e filtro di svuotamento manuale dell'intercapedine.
- Rivestimento esterno in AISI 304. Finemente satinato. Isolamento termico garantito dai pannelli in fibra ceramica ad alta densità.
- Riscaldamento:
  - GAS:
    - Bruciatori tubolari ad alto rendimento in acciaio inossidabile.
    - Accensione con piezoelettrico manuale e fiamma pilota.
    - Grata di scarico del fumo.
    - Rubinetto con valvola di sicurezza con termocoppia (versione diretta).
  - Elettrico indiretto:
    - Riscaldamento tramite resistenze a immersione rivestite in lega Incoloy con potenza regolabile tramite un variatore di energia.
    - Termostato di sicurezza con blocco riscaldamento per sovratemperatura o livello acqua insufficiente.
    - Controllo del livello acqua in intercapedine con rubinetti max/min e opzione di carico acqua automatico.
    - Tensione di alimentazione standard 400V-3N-50Hz.
- VAPORE INDIRETTO:
  - Riscaldamento tramite vapore (da rete utente) con valvola parzializzatrice, che consente una immissione graduale del vapore in intercapedine.
  - Apparecchiature con riscaldamento indiretto: controllo pressione nell'intercapedine tramite valvola di sicurezza tarata a 0,5 bar, valvola di depressione manuale e manometro.

MODELLO	CODICE	POTENZA (KW)	CAPACITÀ (L)	DIMENSIONI (mm)	€
PENTOLE RETTANGOLARI GN A GAS					
Gas con riscaldamento diretto					
MGNG-280	19084264	35	280	1400x900x850	-
Gas con riscaldamento indiretto					
MGNIG-180	19001394	29	180	1000x900x850	-
MGNIG-280	19003083	35	280	1400x900x850	-
MGNIG-400	19003084	45	400	2000x900x850	-
PENTOLE RETTANGOLARI GN ELETTRICHE					
Elettriche con riscaldamento indiretto					
MGNIE-180	19003046	18	180	1000x900x850	-
MGNIE-280	19001312	24	280	1400x900x850	-
MGNIE-400	19001393	36	400	2000x900x850	-
PENTOLE RETTANGOLARI GN A VAPORE					
Vapore con riscaldamento indiretto					
MGNIV-180	19001396	0,05	180	1000x900x850	-
MGNIV-280	19003049	0,05	280	1400x900x850	-
MGNIV-400	19003050	0,05	400	2000x900x850	-

## Accessori

MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
GF-M	19084528	Rubinetto di scarico con raccordo clamp 2" in AISI 316	-
VM-M	19084529	Valvola a farfalla 2,5" ISO DN50 AISI304	-
TD-M	19084539	Tubo flessibile con doccia	-
DA-M	19084530	Dispositivo di scarico automatico aria intercapedine	-
CENA-M	19084531	Controllo elettronico del carico acqua intercapedine	-
CECA-M	19084532	Controllo elettronico del carico acqua della vasca con display e sonda volumetrica	-

# Pentole rettangoli basculanti automatiche con mescolatore e monitor PLC



## Caratteristiche generali

- Fondo del recipiente in acciaio inossidabile AISI 316 lucido, adatto per prodotti particolarmente acidi, con spessore da 20/10 a 40/10.
- Pareti della vasca di cottura in acciaio inossidabile AISI 304 con spessori da 20/10 a 25/10.
- Intercapedine con fondo e pareti in acciaio inossidabile AISI 304.
- Foro di scarico della vasca con filtro estraibile (opzionale).
- Rubinetto di scarico frontale a corpo unico, dotato di impugnatura atermica isolante (opzionale).
- Coperchio in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 15/10, dotato di cremagliera in acciaio con precarico molle e impugnatura atermica.
- Manometro per il controllo della pressione all'interno dell'intercapedine.
- Valvola manuale di depressurizzazione dell'intercapedine per la fuoriuscita dell'aria durante la fase di riscaldamento.
- Mescolatore orientabile in ottone cromato con acqua calda e fredda.
- Valvola di sicurezza a molla tarata a 0,5 bar.
- Struttura portante in acciaio inossidabile con spessore di 40/10 montata su piedini di acciaio regolabili per la stabilità e fascetta per il fissaggio al suolo.
- Pareti esterne in acciaio inossidabile AISI 304 satinato con spessore di 10/10
- Ripiano in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 15/10.
- Mescolatore rimovibile in acciaio inossidabile AISI 316 con velocità di rotazione regolabile tra 7 e 28 g/m con una forza fino a 386 N·m.
- Possibilità di inversione del senso di marcia con selettore elettronico.
- Bracci radiali in acciaio inossidabile e pale di raschiatura in teflon ceramica.
- Monitor PLC:
  - . Permette di gestire e personalizzare fino a 100 programmi di cottura modificabili, anche durante il funzionamento.
  - . Dotato di display touch screen e controlli manuali per l'azionamento e il carico acqua, l'inclinazione e il movimento del mescolatore.
  - . Dotato di segnali acustici e messaggi di avvertimento (gialli) per le operazioni corrette o allarmi (rossi) in caso di mal funzionamento.
  - . Tutti i parametri sono personalizzabili, visualizzabili e modificabili anche durante la cottura (nome, attesa/carico acqua, tempi, temperature, sonde, velocità di mescolatura, tempo, ecc.)
- Riscaldamento:
  - . Gas con riscaldamento indiretto:
  - . Accensione tramite piezoelettrico manuale e fiamma pilota.
  - . Riscaldamento tramite bruciatori tubolari ad alto rendimento in acciaio inossidabile AISI 304.
  - . Grata di scarico dei fumi.
  - . Set di ugelli per vari tipi di gas.
  - . Controllo del livello acqua in intercapedine con rubinetti max/min e opzione di carico acqua automatico.
  - . Controllo di pressione intercapedine tramite valvola di sicurezza tarata a 0,5 bar, valvola di depressione e manometro.
  - . Elettrico con riscaldamento indiretto:
    - Riscaldamento tramite batteria di resistenze elettriche.
    - Termostato di sicurezza resistente con blocco riscaldamento per sovratemperatura o livello acqua insufficiente.
    - Controllo della temperatura (50 °C – 120 °C).
    - . Vapore con riscaldamento indiretto:
      - Riscaldamento tramite vapore (da rete utente) con valvola di contropressione, che permette una immissione graduale del vapore nell'intercapedine.
      - Controllo della pressione nell'intercapedine tramite valvola di sicurezza tarata a 0,5 bar, valvola di depressione e manometro.

MODELLO	CODICE	POTENZA (KW)	CAPACITÀ (L)	DIMENSIONI (mm)	€
Gas con riscaldamento indiretto					
MRBIG-200 M	19084239	35,75	200	1674x1450x1140	-
MRBIG-300 M	19084240	35,75	300	1874x1650x1140	-
MRBIG-500 M	19084241	42,75	500	1976x1835x1140	-
Elettriche con riscaldamento indiretto					
MRBIE-200 M	19084242	24,75	200	1674x1450x1140	-
MRBIE-300 M	19084243	36,75	300	1874x1650x1140	-
MRBIE-500 M	19084244	48,75	500	1976x1835x1140	-
Vapore con riscaldamento indiretto					
MRBIV-200 M	19084245	0,75	200	1674x1450x1140	-
MRBIV-300 M	19084246	0,75	300	1874x1650x1140	-
MRBIV-500 M	19084247	0,75	500	1976x1835x1140	-

## Accessori

MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
GF-M	19084528	Rubinetto di scarico con raccordo clamp 2" in AISI 316	-
VM-M	19084529	Valvola a farfalla 2,5" ISO DN50 AISI304	-
TD-M	19084539	Tubo flessibile con doccia	-
DA-M	19084530	Dispositivo di scarico automatico aria intercapedine	-
CENA-M	19084531	Controllo elettronico del carico acqua intercapedine	-
CECA-M	19084532	Controllo elettronico del carico acqua della vasca con display e sonda volumetrica	-
FBM-150	19084533	Filtro ugello di scarico per pentola da 100-150 L	-
FBM-200	19084534	Filtro ugello di scarico per pentola da 200 L	-
FBM-300	19084535	Filtro ugello di scarico per pentola da 300 L	-
FBM-500	19084536	Filtro ugello di scarico per pentola da 500 L	-

# Brasiere ribaltabili semplici motorizzate



## Caratteristiche generali

- Pareti della vasca di cottura in acciaio inossidabile AISI 304.
- Base in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 10 mm.  
Opzione: base composta di 12 mm (9 mm ferro + 3 mm acciaio).
- Vasca di cottura con finitura antiaderente e microsferiche in ceramica.
- Inserimento dell'acqua nella vasca attraverso un rubinetto monoforo.
- Coperchio in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 10/10, dotato di cerniera in acciaio cromato con precarico a molla e manico in acciaio inossidabile.
- Struttura portante in acciaio inossidabile con spessore di 20/10 montata su piedini di acciaio regolabili per il livellamento.
- Pareti esterne in acciaio inossidabile AISI 304 satinato con spessore di 10/10.
- Ripiano in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 20/10.
- Inclinazione automatica motorizzata. Include un sistema ribaltabile manuale in caso di guasto.
- Blocco automatico in caso di guasto del sistema.
- Riscaldamento:
  - GAS DIRETTO:
    - Accensione con piezoelettrico manuale e fiamma pilota.
    - Riscaldamento tramite bruciatori tubolari ad alto rendimento in acciaio inossidabile AISI 304.
  - Grata di scarico dei vapori.
  - Set di ugelli per vari tipi di gas.
  - Termostato di sicurezza.
  - Rubinetto con valvola di sicurezza dotata di termocoppia.
- Regolazione della temperatura da 100°C a 300°C
- Elettrico diretto:
  - Riscaldamento tramite batteria di resistenze elettriche.
  - Termostato di sicurezza delle resistenze con blocco del riscaldamento in caso di sovratemperatura.
  - Controllo della temperatura (50 °C – 260°C).
  - Tensione di alimentazione standard 400V 3N 50/60Hz.

MODELLO	CODICE	POTENZA (KW)	CAPACITÀ (L)	DIMENSIONI (mm)	€
Gas con riscaldamento diretto					
SBG-150 M	19072688	33,01	150	1200x900x850	-
SBG-200 M	19079430	44,01	200	1600X900X850	-
Elettriche con riscaldamento diretto					
SBE-150 M	19072695	15,1	150	1200x900x850	-
SBE-200 M	19085076	20,1	200	1600X900X850	-

## Opciones

CODICE	DESCRIZIONE	€
*	Base composta di 12 mm (9 mm ferro + 3 mm acciaio) per brasiera da 150 L	-
*	Base composta di 12 mm (9 mm ferro + 3 mm acciaio) per brasiera da 200 L	-

(\*) Consultare la versione.



# Brasiere ribaltabili automatiche su strutture



## Caratteristiche generali

- Base e pareti della vasca di cottura in acciaio inossidabile AISI 304;
  - Modelli SBGA e SBEA: base in acciaio inossidabile AISI 316 con spessore di 10 mm. Optional: 12 mm di base composta (9 mm ferro + 3 mm acciaio).
  - Modelli SBGAX e SBEAX: base in acciaio inossidabile AISI 316 con spessore di 15 mm. Optional: 15 mm di base composta (12mm ferro + 3mm acciaio).
  - Vasca di cottura con finitura antiaderente e microsferi in ceramica.
  - Inserimento dell'acqua nella vasca attraverso un rubinetto monoforo.
  - Coperchio in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 10/10, dotato di cerniera in acciaio cromato con precarico a molla e manico in acciaio inossidabile.
  - Struttura portante in acciaio inossidabile con spessore di 40/10 montata su piedini di acciaio regolabili per il livellamento.
  - Pareti esterne in acciaio inossidabile AISI 304 satinato con spessore di 10/10.
  - Ripiano in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 15/10.
  - Inclinazione automatica con azionamento idraulico nell'asse anteriore
  - Blocco automatico in caso di guasto del sistema.
  - Sistema di riscaldamento elettrico:
- GAS DIRETTO:**
- Accensione con piezoelettrico manuale e fiamma pilota (versioni SBGAX e SBEAX).
  - Riscaldamento tramite bruciatori tubolari ad alto rendimento in acciaio inossidabile AISI 304.
  - Grata di scarico dei vapori.
  - Set di ugelli per vari tipi di gas.
  - Termostato di sicurezza.
  - Rubinetto con valvola di sicurezza dotata di termocoppia.
- ELETTTRICO DIRETTO:**
- Regolazione della temperatura da 100°C a 250°C.
  - Riscaldamento tramite batteria di resistenze elettriche.
  - Termostato di sicurezza delle resistenze con blocco riscaldamento per sovratemperatura o livello acqua insufficiente.
  - Controllo della temperatura (100°C – 250°C).
  - Tensione di alimentazione standard 400V 3N 50/60Hz.

MODELLO	CODICE	POTENZA (KW)	CAPACITÀ (L)	DIMENSIONI (mm)	€
Gas con riscaldamento diretto					
SBGA-130	19085077	33,04	130	1600x905x930	-
SBGA-150	19085078	33,04	150	1600x905x930	-
SBGA-165	19085079	44,04	165	2000x905x930	-
SBGA-210	19085080	44,04	210	2000x905x930	-
SBGAX-300	19085082	33,75	300	1420x1840x1350	-
SBGAX-400	19085083	33,75	400	1420x1840x1350	-
Elettriche con riscaldamento diretto					
SBEA-130	19085084	15,4	130	1600x905x930	-
SBEA-150	19085085	15,4	150	1600x905x930	-
SBEA-165	19085086	20,4	165	2000x905x930	-
SBEA-210	19085087	20,4	210	2000x905x930	-
SBEAX-300	19085088	28,75	300	1420x1840x1350	-
SBEAX-400	19085089	28,75	400	1420x1840x1350	-

## Accessorios

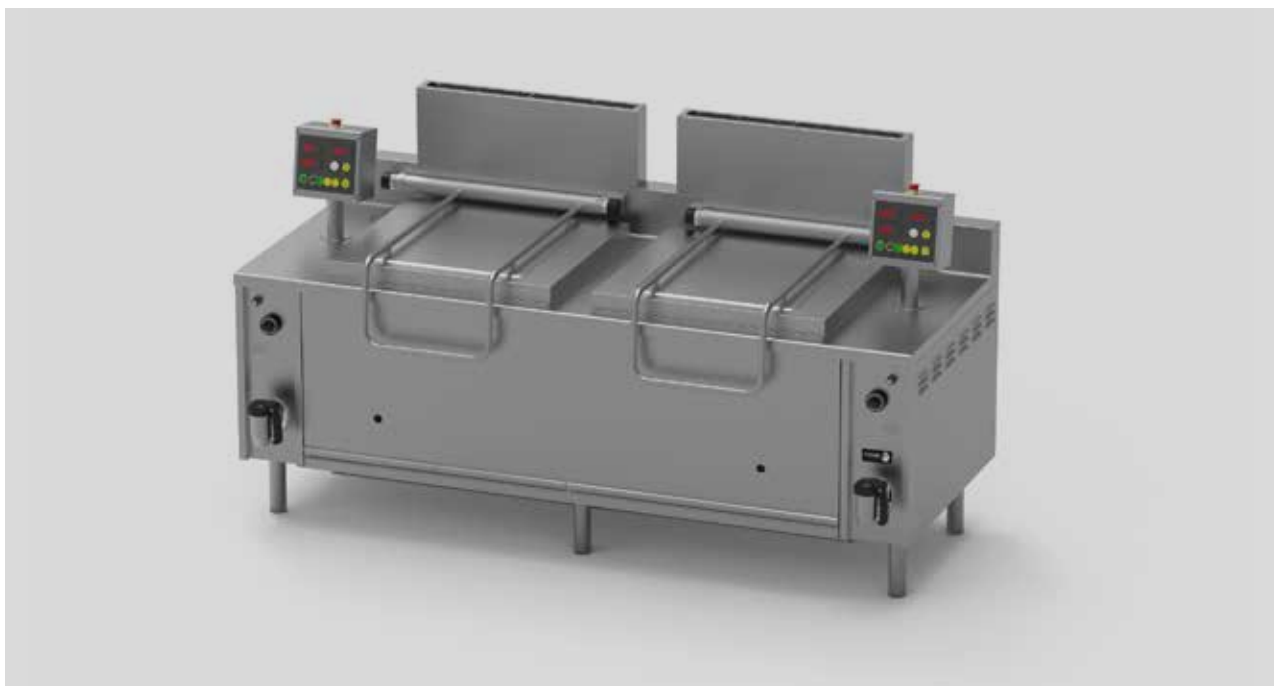
MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
TD-M	19084539	Tubo flessibile con doccia	-

## Scelte

CODICE	DESCRIZIONE	€
*	Base composta di 12 mm (9 mm ferro + 3 mm acciaio) per brasiera da 130 e 150 L	-
*	Base composta di 12 mm (9 mm ferro + 3 mm acciaio) per brasiera da 165, 200 e 210 L	-
*	Base composta di 15 mm (12mm ferro + 3mm acciaio) per brasiera da 300 e 400 L	-

(\*) Controlla la versione.

# Cuocitori automatici



## Caratteristiche generali

- Vasca totalmente in acciaio inossidabile AISI 316 satinato.
- Cestelli in acciaio inossidabile AISI 316 satinato.
- Sfiatore e rubinetto per uscita e scarico.
- Coperchio in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 15/10, dotato di cremagliera in acciaio con precarico molle e impugnatura atermica.
- Manometro per il controllo della pressione all'interno dell'intercapedine.
- Valvola manuale di fuoriuscita dell'aria per la depressurizzazione dell'intercapedine prodotta in fase di riscaldamento.
- Mescolatore orientabile in ottone cromato con acqua calda e fredda.
- Valvola di sicurezza a peso tarata a 0,5 bar.
- Struttura portante in acciaio inossidabile con spessore di 20/10 su piedini di acciaio regolabili da 150 mm a 180 mm.
- Pareti esterne in acciaio inossidabile AISI 304 satinato con spessore 10/10.
- Ripiano satinato in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 15/10.
- Dotata di controlli digitali con 3 display a 4 cifre, che permettono di configurare i valori di temperatura da 20 °C a 110 °C.
- Possibilità di configurare il tempo di cottura inteso come tempo di immersione del cestello con intervallo minimo di 1 secondo.
- Indicatore acustico luminoso di avviso della fine del ciclo di cottura.
- Blocco cottura con reintegro di acqua temporizzato a fine cottura.
- Sollevamento del cestello automatico a fine cottura.
- Possibilità di regolazione della posizione del cestello: primo sgocciolamento e scarico o scarico diretto frontale.
- Riscaldamento:
  - . Gas con riscaldamento diretto:
  - Accensione tramite piezoelettrico manuale e fiamma pilota.
  - Riscaldamento tramite bruciatori tubolari ad alto rendimento in acciaio inossidabile AISI 304.
- Grata di scarico dei fumi.
- Set di ugelli per vari tipi di gas.
- Rubinetto con valvola di sicurezza con termocoppia.
- Termostato di sicurezza contro la sovratemperatura e mancanza di acqua.
- . Elettrico con riscaldamento indiretto:
  - Riscaldamento tramite batteria di resistenze elettriche.
  - Termostato di sicurezza resistente con blocco del riscaldamento per sovratemperatura o livello acqua insufficiente.
- Controllo della temperatura (50 °C – 120 °C).
- Tensione di alimentazione standard 400V-3N-50Hz.
- . Vapore con riscaldamento indiretto con intercapedine:
  - Intercapedine con fondo e pareti in acciaio inossidabile AISI 304.
  - Riscaldamento tramite vapore (da rete utente) con elettrovalvola di contropressione, che permette una immissione graduale del vapore nell'intercapedine.
- Controllo di pressione intercapedine tramite valvola di sicurezza tarata a 0,5 bar, valvola di depressione e manometro.

MODELLO	CODICE	POTENZA (KW)	VASCHE		DIMENSIONI (mm)	€
			QUANTITÀ	CAPACITÀ (L)		
Gas con riscaldamento diretto						
CAG-1132	19084248	24,1	1	132	900x900x850	-
CAG-1223	19084249	39,1	1	223	1250x1000x925	-
CAG-2132	19084254	48,2	2	132+132	1800x900x850	-
CAG-2223	19084255	78,2	2	223+223	2500x1000x925	-
Elettriche con riscaldamento diretto						
CAE-1132	19084250	13,7	1	132	900x900x850	-
CAE-1223	19084251	25,0	1	223	1250x1000x925	-
CAE-2132	19084256	27,4	2	132+132	1800x900x850	-
CAE-2223	19084257	50,0	2	223+223	2500x1000x925	-
Vapore con riscaldamento indiretto						
CAIV-1132	19084252	0,1	1	132	900x900x850	-
CAIV-1223	19084253	0,1	1	223	1250x1000x925	-
CAIV-2132	19084258	0,2	2	132+132	1800x900x850	-
CAIV-2223	19084260	0,2	2	223+223	2500x1000x925	-