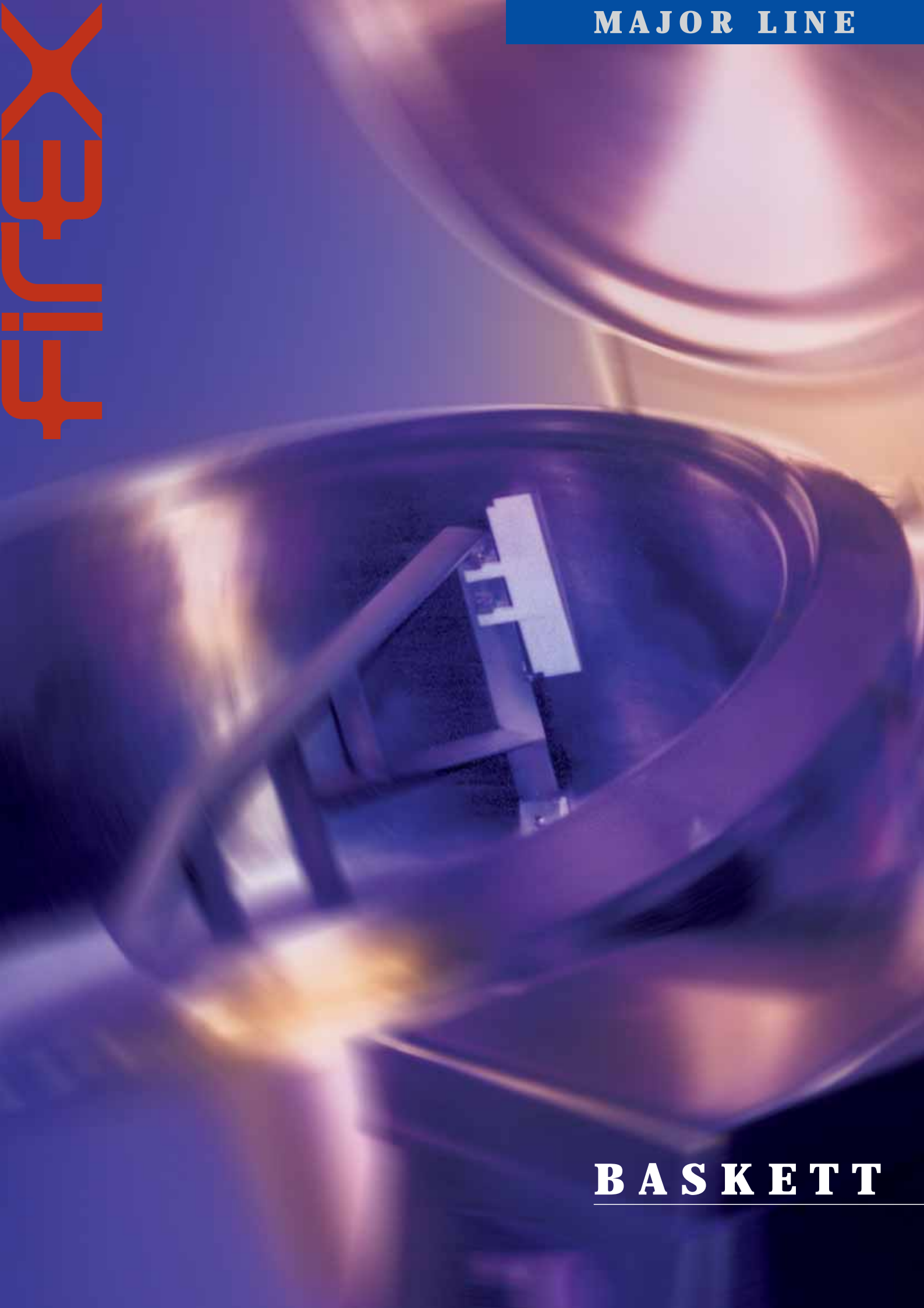


firex

MAJOR LINE



BASKETT



I La gamma di pentole ribaltabili BASKETT è stata realizzata per soddisfare le esigenze più sofisticate e specialistiche della grande ristorazione, senza rinunciare a quei requisiti di flessibilità, economicità e semplicità di impiego, propri di questo tipo di apparecchiature.

Il mixer frantumatore incorporato a velocità programmabile, consente la preparazione dei componenti di base, necessaria in molti alimenti, direttamente in vasca, riducendo al minimo i tempi di manipolazione. Essendo, inoltre, totalmente asportabile, consente l'utilizzo dell'intero volume della vasca, nelle operazioni di semplice bollitura.

GB The BASKETT range of tilting Kettles are designed to satisfy the more sophisticated and specialized requirements of a busy kitchen, but without renouncing to prerequisites such as: flexibility, ease of operation, safety and long term durability which are all essential features for this type of equipment.

The variable speed mixer facilitates preparation of base ingredients, directly inside the pan; reducing handling times to a minimum. Mixer can be easily removed, allowing the Kettle to be used for normal boiling purposes too.

PENTOLE RIBALTABILI TILTING KETTLES KIPPKOCHKESSEL MARMITES BASCULANTES MARMITAS BASCULANTES

ALIMENTAZIONE GAS DIRETTA • ALIMENTAZIONE GAS INDIRETTA
ALIMENTAZIONE ELETTRICA INDIRETTA • ALIMENTAZIONE VAPORE INDIRETTA
VERSIONI CON E SENZA MIXER

GAS (DIRECT) HEATED VERSIONS • GAS (INDIRECT) HEATED VERSIONS
ELECTRIC (INDIRECT) HEATED VERSIONS • STEAM (INDIRECT) HEATED VERSIONS
MODELS SUPPLIED WITH OR WITHOUT MIXER

DIREKTE GASBEHEIZUNG • INDIREKTE GASBEHEIZUNG
INDIREKTE ELEKTROBEHEIZUNG • INDIREKTE DAMPFBEHEIZUNG
VERSIONEN MIT UND OHNE MIXER

ALIMENTATION GAS, CHAUFFAGE DIRECT • ALIMENTATION GAS, CHAUFFAGE BAIN-MARIE
ALIMENTATION ELECTRIQUE, CHAUFFAGE BAIN-MARIE • ALIMENTATION VAPEUR, CHAUFFAGE BAIN-MARIE
VERSIONS AVEC ET SANS RACLEUR

ALIMENTACIÓN GAS DIRECTA • ALIMENTACIÓN INDIRECTA
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA INDIRECTA • ALIMENTACIÓN VAPOR INDIRECTA
VERSIONES CON Y SIN MIXER



D Die Kippkochkessel-Serie BASKETT wurde für die komplexen und speziellen Anforderungen der grossen Gastronomie realisiert, ohne jedoch auf Flexibilität, Einfachheit und Wirtschaftlichkeit dieser Geräte zu verzichten. Der eingebaute Mixer (auch zum Zerkleinern) mit programmierbarer Geschwindigkeit ermöglicht die Vorbereitung von Grundbestandteile die für mehrere Nahrungsmittel notwendig sind. Die Vorbereitung erfolgt direkt im Behälter und verkürzt somit die Zeiten auf das Mindeste. Der völlig herausnehmbare Mixer ermöglicht den Gebrauch des ganzen Beckeninhalts für einfache Kochvorgänge.

F La gamme de marmites basculantes BASKETT, à étéée réalisée pour satisfaire les exigences les plus sophistiquées et spécialement pour la grande restauration sans renoncer aux qualités essentielles: flexibilité, économie et simplicité d'emploi. Le mélangeur incorporé à vitesse programmable, consent la préparation de composants de base nécessaire en beaucoup d'aliments, directement dans la cuve, réduisant au minimum les temps de manipulation. En outre, le mélangeur peut-être totalement enlevé, pour l'utilisation totale du volume de la cuve, dans les opérations des cuissons simples (soupe).

E La gama de marmitas basculantes BASKETT ha sido diseñada para satisfacer las exigencias más sofisticadas y especializadas en la gran restauración, sin renunciar a aquellos requisitos de flexibilidad, economicidad y facilidad de uso, propias de este tipo de aparatos. El Mixer triturador incorporado de velocidad programable, permite la preparación de componentes de base, necesarios en muchas recetas, directamente en la cuba reduciendo al mínimo los tiempos de manipulación. Al ser, además, extraíble permite el uso completo del volumen de la cuba en las operaciones de hervidos simples.





I CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Vasca di cottura in AISI 316 (spessore 25-40) specifico per trattare prodotti particolarmente acidi.
- Recipiente con ribaltamento motorizzato su asse anteriore.
- Coperchio isolato a doppio mantello in AISI 304 (spessore 20/10) bilanciato tramite molle a gas, con oblò di ispezione con griglia di sicurezza per controllo ed eventuale integrazione di ingredienti in fase di cottura (per versioni con mescolatore).
- Telaio autoportante in AISI 304 (spessore 30-40/10).
- Isolamento termico garantito da pannelli in fibra di vetro di grosso spessore.
 - Rivestimenti esterni in AISI 304 finemente satinato (spessore 15-20/10)
 - Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili per il livellamento, dotati di copertura mobile per le operazioni di pulizia.

VERSIONI INDIRETTE

- Intercapedine in AISI 304.
- Valvola di eliminazione aria dall'interno dell'intercapedine per velocizzare il riscaldamento, utilizzando vapore saturo.
- Controllo della pressione a mezzo pressostato, valvola di sicurezza a 0,5 bar, valvola di depressione e manometro a lettura analogica.
- Carico automatico intercapedine.

MESCOLATORE (modd. PR...M)

- Dispositivo automatico di mescolamento a 2 bracci con raschiatori in teflon, completamente asportabile per facilitare le operazioni di pulizia.
- Dispositivo di mescolamento, rotante nei due sensi, a funzionamento continuo o alternato, con regolazione delle velocità (15-80 rpm) e dei tempi (compreso tempo pausa) direttamente dal pannello comandi in funzione del prodotto da lavorare.
- 99 programmi impostabili. Disponibile fino a 320 litri.

VERSIONI GAS

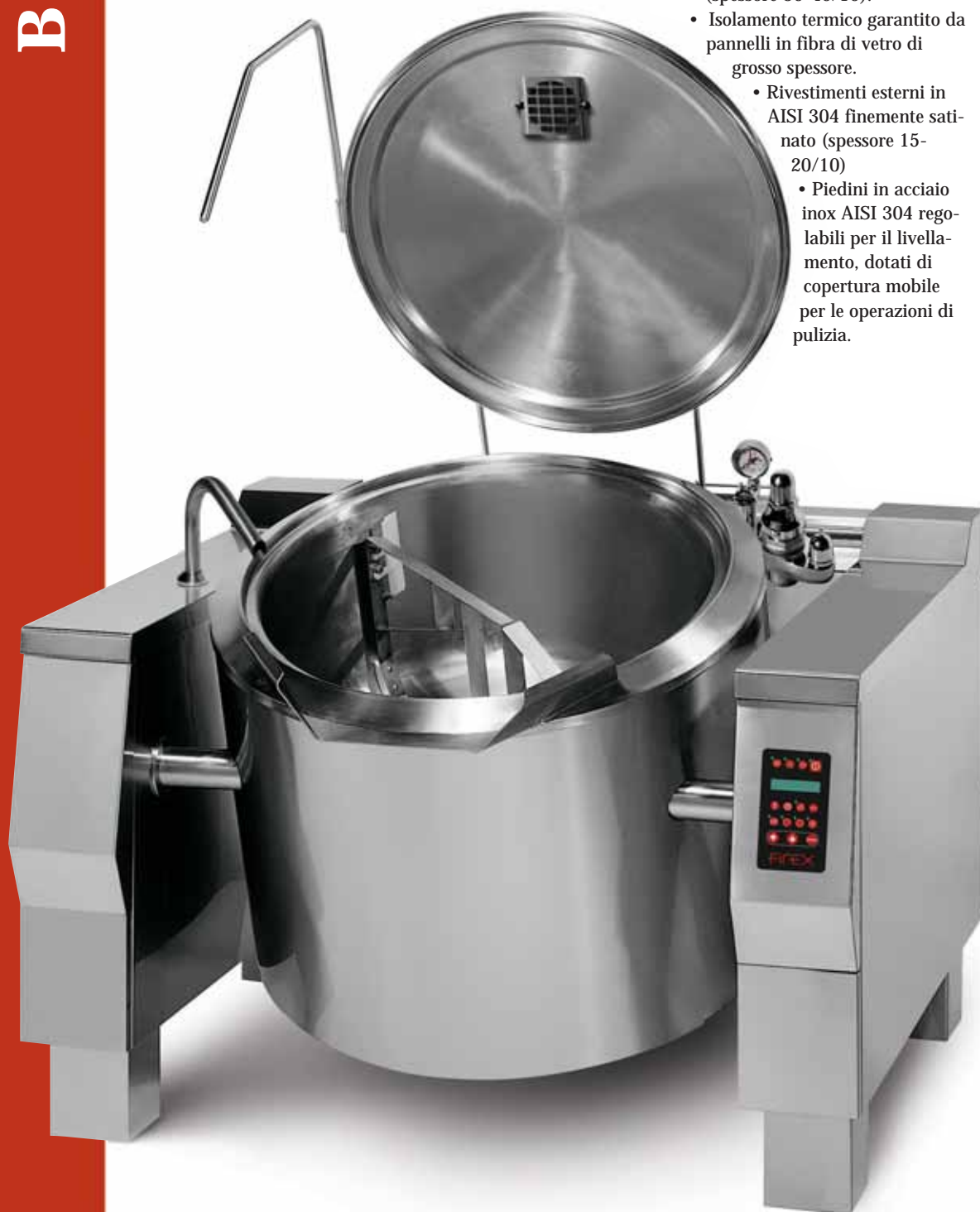
- Riscaldamento tramite bruciatori tubolari, ad alto rendimento, in acciaio inox. Sistema automatico di accensione e sorveglianza di fiamma senza bruciatore pilota. Riscaldamento controllato dalla scheda elettronica, con inserimento automatico del minimo 2°C prima del SETPOINT impostato, e dal pressostato.

VERSIONI ELETTRICHE

- Riscaldamento tramite resistenze corazzate in lega INCOLOY-800, controllato dalla scheda elettronica con inserimento automatico del minimo 2°C prima del SETPOINT impostato e dal pressostato.

VERSIONI VAPORE

- Riscaldamento tramite vapore (da rete utente), controllato dalla scheda elettronica e da una valvola parzializzatrice.





CONSTRUCTIVE FEATURES

- Cooking vessel in stainless steel AISI 316 (thickness 25-40) suitable for food products with high acidity.
- Vessel with electric tilting on front part.
- Insulated lid with double cover in stainless steel AISI 304 (thickness 20/10) balanced by means of gas springs, with inspection port with safety grid for controlling and, if necessary, adding ingredients while cooking.
- Self-supporting frame in stainless steel AISI 304 (thickness 30-40/10).
- Heat insulation guaranteed by panels in thick glass fibre.
- Outer cover in stainless steel AISI 304, fine satin finish (thickness 15-20/10).
- 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 (15-80 rpm) 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.



DATEN ZUR KONSTRUKTION

- Kochbehälter aus CNS 1.4404 (2,5-4.0 mm), geeignet für aggressives Kochgut.
- Motorgetriebene Kippung des Kochbehälters an vorgelagerter Achse.
- Doppelwandiger, isolierter, Kochdeckel aus CNS 1.4301, Gasfederunterstützt. Für die Versionen mit Mixer hat der Deckel ein Fenster mit Sicherheitsrost für die Kontrolle bei laufendem Rührwerk und das Hinzufügen von Zutaten.
- Selbsttragende Struktur aus CNS 1.4301 (3 - 4 mm).
- Thermische Isolation durch dicke Glasfaser Matten.
- Außenverkleidung in CNS 1.4301, (1,5 - 2 mm), fein satiniert.
- Füße aus CNS 1.4301, in der Höhe Einstellbar, mit Abdeckungen, die zu Reinigungszwecken verschiebbar sind.

INDIREKT BEHEIZTE VERSIONEN

- Zwischenmantel aus CNS 1.4301.
- Ventil am Zwischenmantel für eines schnelles Aufheizen. Luft tritt aus, bei gesättigtem Wasserdampf schließt das Ventil.
- Druckkontrolle durch elektrischen Drucksensor, Sicherheitsventil 0,5 bar Überdruck, Unterdruckventil und Manometer mit Analoger Anzeige.
- Automatic Wasserstandkontrolle im Zwischenmantel.

RÜHRWERK (Versionen PR.M)

- Automatisches Rührwerk mit zwei Armen und Schaber aus Teflon,

komplett abnehmbar für ein einfaches Reinigen. Das Rührwerk ist in beide Richtungen drehbar, Drehen nur in eine Richtung oder abwechselnd Vorwärts und Rückwärts drehend. Einstellung der Geschwindigkeit (15-80 U/Min) und der Zeit (mit einer Zeiteingabe für die Pause) direkt an der Tastatur entsprechend dem zu bearbeitenden Kochgut.

GAS VERSIONEN

- Beheizung durch Rohrbrenner aus CNS mit hohem Wirkungsgrad. Automatisches Zündsystem mit Flammüberwachung, ohne Pilotbrenner. Elektronisch geregelte Heizung, schaltet automatisch auf Minimum 2°C vor Erreichen des SETPOINT, unter Beachtung des Drucksensors.

ELEKTRISCHE VERSIONEN

- Beheizung durch Kernummantelte Heizwiderstände aus INCOLOY-800, elektronisch geregelt, schaltet automatisch auf Minimum 2°C vor Erreichen des SETPOINT, unter Beachtung des Drucksensors.

DAMPF VERSIONEN

- Beheizung durch Dampf (bauseitiges Dampfnetz), elektronisch gesteuert mit Steuerventil.



F CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Cuve de cuisson en AISI 316 (épaisseur 25-40) idéal pour le traitement de produits acides.
- Cuve équipée de basculement motorisé sur l'axe avant.
- Couvercle calorifugé à double enveloppe, en AISI 304 (épaisseur 20/10) équilibré par des ressorts à gaz, avec ouverture d'inspection et grille de sécurité pour vérifier et éventuellement intégrer les ingrédients en cours de cuisson.
- Structure autoportante en AISI 304 (épaisseur 30-40/10)
- Isolement thermique garanti par des panneaux en fibre de verre de grosse épaisseur.
- Revêtements externes en AISI 304 satinage fin (épaisseur 15-20/10).
- Pieds en acier inox AISI 304, réglables pour mettre l'appareil à niveau, livrés avec cache amovible pour le nettoyage.

INDIRECTES

- Interstice en acier AISI 304.
- Détendeur double paroi pour éliminer l'aire y pour un chauffage plus vite avec utilisation de vapeur saturé.
- Contrôle de la pression de l'interstice par un pressostat, soupape de sécurité 0,5 bar, soupape de décharge et manomètre à lecture analogique.
- Remplissage automatique dans le double paroi.

MIXEUR (mod. PR...M)

- Dispositif de mélange automatique, à deux bras, avec racloirs en téflon, entièrement amovi-

ble pour faciliter les opérations de nettoyage. Rotation dans les deux sens, avec mouvement continu or alternant, avec réglage de la vitesse (de 15 à 80 rpm) et des temps (y compris le temps de pause) en agissant directement sur les commandes afin d'adapter la rotation du mélangeur au type de produit à travailler.

- 99 programmes. À disposition jusqu'à 320 litres.

VERSION AU GAZ

- Chauffage par brûleurs tubulaires très performants en acier inox. Système d'allumage automatique et contrôle des brûleurs sans flamme pilote. Le chauffage est contrôlé par un thermostat électronique, qui régule automatiquement le minimum de 2 °C avant le SET POINT programmé, et par le pressostat.

VERSION ÉLECTRIQUE

- Chauffage par résistances blindées en alliage INCOLOY-800 et contrôle par régulation électronique. Le chauffage est contrôlé par une carte électronique, avec régulation automatique d'un minimum de 2 °C avant le SET POINT programmé, et par le thermostat.

VERSION VAPEUR

- Chauffage à la vapeur (réseau de distribution de l'utilisateur), contrôlé par vanne réductrice de pression manuelle.

E CARACTERISTICAS CONSTRUCTIVAS

- Cuba de cocción de AISI 304 (espesor 25-40) ideal para el tratamiento de productos ácidos.
- Recipiente con dispositivo de inclinación motorizado en el eje anterior.
- Tapa aislada con doble capa, de AISI 304 (espesor 20/10), equilibrada por medio de muelles a gas, con ventanilla de inspección y parrilla de seguridad para control y añadidura eventual de ingredientes durante la cocción.
- Bastidor de autosoporte de AISI 304 (espesor 30-40/10).
- Aislamiento termico garantido por paneles en fibra de vidrio de espesor grueso
- Revestimientos exteriores de AISI 304 finamente satinado (espesor 15-20/10).
- Patas de acero inox AISI 304 ajustables para la nivelación, provistas de cobertura móvil para las operaciones de limpieza.

INDIRECTAS

- Intercambiador construido en Acero AISI 304.
- Válvula eliminación aire del intercambiador para un calentamiento mas rapido con vapor saturado.
- Control de presión mediante presostato, válvula de seguridad tarada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro analógico.
- Carga automática camisa intercambiador.

MIXER (mod. PR...M)

- Dispositivo automático de mez-

cla con dos brazos y con rasca-dores de teflon, completamente extirpable para hacer más fáciles las operaciones de limpieza.

- Rotación en los dos sentidos, continua o alterna, regulación de las velocidades (15-80 rpm) y de los tiempos (tiempo de pausa inclusive) directamente desde el panel de mandos, para adecuar la rotación del mezclador a cada alimento.
- 99 programas. Disponible hasta 320 litros.

VERSIÓN GAS

- Calentamiento por medio de quemadores tubulares de alto rendimiento de acero inox. Sistema automático de encendido y vigilancia de la llama sin quemador piloto. Calentamiento controlado por la tarjeta electrónica con inserción automática del mínimo 2 °C antes del SETPOINT fijado, y por el presostato.

VERSIÓN ELÉCTRICA

- Calentamiento por medio de resistencias acorazadas de aleación INCOLOY-800, controlado por la tarjeta electrónica con inserción automática del mínimo 2 °C antes del SETPOINT fijado, y por el presostato.

VERSIÓN VAPOR

- Calentamiento por medio de vapor (de la red del usuario), controlado por la tarjeta electrónica y por una válvula manual estranguladora.

MODELLO / MODEL / MODELL MODELE / MODELO	PRIE	070	105	130	180	250	320
Potenza / Power / Leistung / Puissance / Potencia Kw		14	18	24	32	36	36

Tempi di riscaldamento 20÷90 °C con coperchio chiuso / Heating up time (20° to 90 °C) with lid closed / Aufwärmungszeit 20°-90 °C bei geschlossenem Deckel / Temps de chauffage 20°-90 °C avec couvercle fermé / Tiempos de calentamiento 20÷90 °C con tapa cerrada.

Carico Capacity Füllmenge Charge Carga	50%	min.	17	20	20	21	25	29
	75%	min.	23	27	27	28	37	39
	100%	min.	29	33	33	35	42	49

Standard previsti dalle norme C.E. DIN 18855 / Heating up times, as laid down in CE DIN 18855 Standards / Aufwärmereiten nach DIN CE 18855 Normen / Standard prevus par les normes C.E. DIN 18855 / Prescripciones de la normativa C.E. DIN 18855.

Tipo standard Normal Boiling Normale Kochkessel Genre standard Marmita standard	min.	-	-	44	50	55	60
Tipo rapido Fast Boiling Schnellkochkessel Genre rapide Marmita rápida	min.	-	-	37	42	45	50

Semplicità elettronica / Electronic simplicity

Elektronische einfachheit / Simplicitée électronique

Sencillez electronica

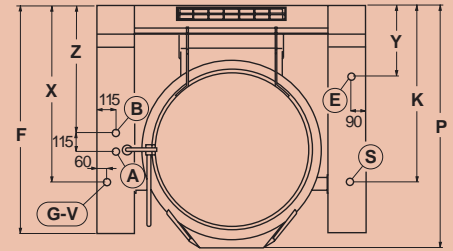
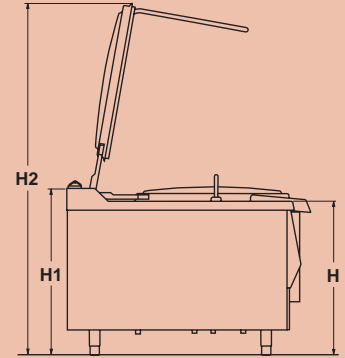
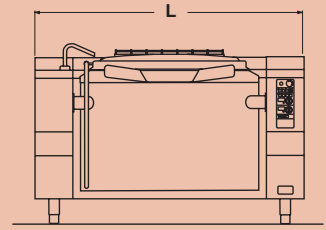
- I** • Autodiagnostica funzioni di sicurezza
- I** • Programmazione intuitiva
- Messaggistica in lingua su display retroilluminato a doppia riga
- Impostazione tempi e temperature di cottura (50°-105°C)
- Programmazione tempi e velocità del mescolamento (99 programmi)
- Selezione sonda di temperatura (prodotto, fondo)
- Carico automatico acqua in vasca con contalitri
- Funzione start cottura posticipata
- Interfaccia integrata per connessione HACCP
- Manutenzione programmata
- Segnalazione acustica di fine cottura
- Carico automatico intercapedine

- GB** • Auto diagnosis safety functions
- GB** • Intuitive programming
- Messages in foreign languages on a back lighted display with two lines
- Cooking times and temperatures selection (50°-105°C)
- Times and speed mixer setting (99 programs)
- Temperature probe selection (bottom, product)
- Automatic charge of basin water with litre-counter
- Deferred start cooking function
- Integrated interface HACCP connection
- Maintenance scheduled
- End of cooking sound alarm
- Automatic water filling into the double jacket



- 
- D**
- Selbstdiagnose mit Sicherheitsfunktion
 - Intuitives Programmieren
 - Zweizeilige, hinterleuchtete Anzeige, in Landessprache
 - Einstellung der Garzeit und Gartemperatur (50° - 105°C)
 - Programmierung Zeit und Geschwindigkeit des Rührwerkes (99 Programme)
 - Auswahl der Temperatursonde
 - Automatische Wasserzufuhr zum Kochgut mit Literzähler.
 - Funktion Start mit Zeitverzögerung
 - Integrierte Schnittstelle für HACCP
 - Programmierte Wartung
 - Akustisches Signal bei Ende des Kochzyklus
 - Automatische Wasserstandkontrolle im Zwischenmantel
- F**
- Auto diagnostique des fonctions de sécurité
 - Simple et facile d'utilisation
 - Message en différentes langues sur la fiche électronique du tableau des commandes
 - Minuterie (de 0 à 99 ou infini), programmations des températures (de 50°-105°C)
 - Possibilité de programmer temps et vitesse du mélangeur (99 Programme)
 - Sélection sonde de température (fond, cuve)
 - Signal sonore en fin de cuisson
 - Doseur d'eau avec comptes litres (eau chaude - eau froide)
 - Fonction cuisson différée
 - Interface intégrée pour connexion HACCP
 - Fonction entretien programmé
 - Remplissage automatique dans le double paroi
- E**
- Autodiagnóstico funciones de seguridad
 - Programación intuitiva
 - Mensajes en idiomas sur display retro-iluminado con dos líneas
 - Programación tiempos y temperaturas de cocción (50°-105°C)
 - Programación tiempos y velocidad del mixer (99 programas)
 - Selección sonda de temperatura
 - Carga automática agua en cuba con cuentalítras
 - Función marcha de cocción diferida
 - Interfaz integrada por conexión HACCP
 - Manutención programada
 - Señal acústica de fin de la cocción
 - Carga automática camisa intercambiador

MODELLO MODEL MODELL MODELE MODELO			PR.. ...M							
			70	105	130	180	250	320	500	
Dimensione Dimension Abmessung Dimension Dimensión	L	DG•IG•IE•IV	mm.	1255	1355	1355	1455	1555	1655	1755
	P	DG•IG•IE•IV	mm.	1150	1200	1250	1310	1390	1490	1590
	H1	DG•IG•IE•IV	mm.	1030	1030	1030	1030	1030	1030	1180
	H	DG•IG•IE•IV	mm.	950	950	950	950	950	950	1100
	H2	DG•IG•IE•IV	mm.	1825	1875	1875	1920	2015	2230	2325
	F	DG•IG•IE•IV	mm.	900	900	1133	1253	1300	1400	1400
	X	IG•IE•IV	mm.	585	585	815	935	985	1085	1085
	Y	DG•IG•IE•IV	mm.	360	360	440	440	440	440	440
	Z	DG•IG•IE•IV	mm.	290	290	460	460	685	785	785
	K	IV	mm.	635	635	800	920	970	1070	1070
	Diametro recipiente Kettle diameter Kessel-Durchmesser Diamètre de la cuve Diámetro marmita	DG•IG•IE•IV	mm.	500	600	600	700	800	900	900
Altezza recipiente Pan height Kessel-Höhe Hauteur de la cuve Altura marmita	DG	mm.	415	430	520	530	560	565	700	
	IG•IE•IV	mm.	445	465	555	565	575	575	700	
Volume totale Overall volume Gesamtvolumen Volume total Volumen total	DG	lt.	80	120	145	200	275	355	545	
	IG•IE•IV	lt.	80	120	145	200	262	325	498	
Volume utile Useful volume Nutzvolumen Volume utile Volumen útil	DG	lt.	70	105	130	180	250	320	500	
	IG•IE•IV	lt.	70	105	130	180	242	301	467	
Velocità mixer Mixer speed Mixer-Geschwindigkeit Vitesse racleur Velocidad mixer	DG•IG•IE•IV	rpm	15÷80						-	
Potenza elettrica con mixer Electric power with mixer Elektrische Leistung mit Mixer Puissance électrique avec mixeur Potencia eléctrica con mixer	IG•IV	Kw	0,8	1	1	1,2	2	2	-	
	IE	Kw	14,5	18,5	24,6	33	37,5	37,5	-	
Potenza elettrica senza mixer Electric power without mixer Elektrische Leistung ohne Mixer Puissance électrique sans mixeur Potencia eléctrica sin mixer	IG•IV	Kw	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	
	IE	Kw	14	18	24	32	36	36	36	
Potenza gas Gas power Gas Leistung Puissance gaz Potencia gas	DG•IG	Kw	18,5	25	40	30	48	48	48	
Consumo vapore Steam consumption Dampfverbrauch Consommation vapeur Consumo vapor	IV	Kg/h	15	25	45	35	60	80	100	
Temperatura Temperature Temperatur Température Temperatura	DG•IG•IE	°C	50÷105							
Pressione intercapedine Jacket pressure Zwischenraumdruck Pression dans la double enveloppe Presión intercambiador	IG•IE•IV	bar	0,5							
Collegamento elettrico Electric connection Elektrische Verbindung Connexion électrique Conexión eléctrica	(E) DG•IG•IV	V/Hz	230/50 • AC • 1N + PE							
	IE	V/Hz	400/50 • AC • 3N + PE							
Collegamento acqua calda / fredda Hot and cold water connection Warm und kaltwasseranschluss (A) (B) Branchement eau chaude / froide Conexión agua fría	(A) (B) DG•IG•IE•IV	Ø	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	
Collegamento gas Gas connection Gasanschluss Branchement gaz Conexión gas	(G) DG•IG	Ø	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	
Collegamento vapore Steam connection Dampfanschluss Branchement vapeur Conexión vapor	(V) IV	Ø	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	1 1/4"	1 1/4"	1"	
Scarico intercapedine / condensa Carity / condensate drain outlet Hohlraumablauf / kondenswasserabl. (S) Sortie de l'interstice / condenseur Desagüe de la condensación	(S) IV	Ø	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	

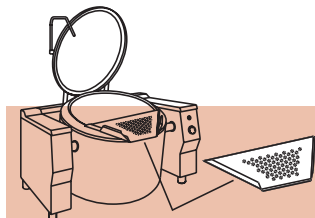


OPTIONAL

D150 (x4) Ø 150

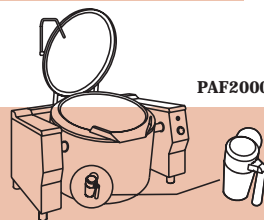


Ruote
Wheels
Fahrbares
Roues
Ruedas



PAF...

Colino
Strainer
Sieb
Égouttoir
Colador



PAF2000 (Ø 2")

PAF2020/2030

Valvola di scarico a sfera in acciaio inox DN 50/65
Washout stainless ball valve DN 50/65
Kugelventil für Ablauf DN 50/65 (CNS 18/10)
Vanne de vidage à sphère DN 50/65
Valvula descarga a sfera DN 50/65 in AISI 304



CADE0010

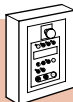
Doccia per il lavaggio
Cleaning shower
Handbrause
Douchette de lavage
Ducha para lavado

DACP0230

Presi di corrente 230 V
Current tap 230 V
Elektrische steckdose 230 V
Prise de courant 230 V
Toma de corriente 230 V

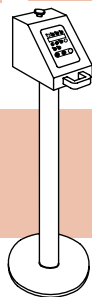
SCT 2

Predisposizione per raffreddamento intercapedine
Double jacket cooling prearrangement
Vorbereitung für die Kühlung des Zwischenmantels
Prédisposition pour refroidissement double enveloppe
Predisposición para la refrigeración del doble fondo



DACR 0010

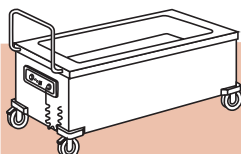
Quadro comandi a muro
Control panel on wall
Bedientastatur für Wandbefestigung
Cadre commandes au mur
Cuadro de mandos de pared



DACR 0020

Consolle comandi esterni
Control panel on console
Externe Bedieneinheit
Consoles commandes externes
Cuadro de mandos exteriores

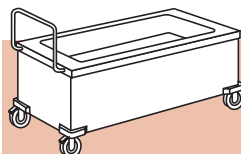
ACCESSORI / ACCESSORIES / ZUBERHÖR / ACCESSOIRES / ACCESORIOS



BACR0000 (GN 2/1)

BACR1000 (GN 3/1)

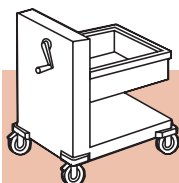
Carrello riscaldato
Heated trolley
Warmewagen
Chariot chauffant
Carro caliente



BACC0000 (GN 2/1)

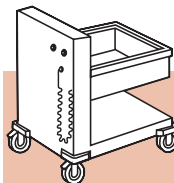
BACC1000 (GN 3/1)

Carrello coibentato
Insulated trolley
Wagen thermisch isoliert
Chariot neutre
Carro aislado



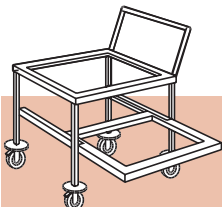
BACE0010 (GN 2/1)

Carrello con vasca elevabile e asportabile
Trolley with lifting and tilting pan
Wagen in der Höhe einstellbar mit abnehmbaren Behälter
Chariot à relevage avec manivelle
Carro con cuba elevable y trasportable



Sollevamento motorizzato / Power lift
BACE0020 Automatiche Kippung / Renversement motorisé
(GN 2/1) Elevación motorizado

Carrello con vasca elevabile e asportabile
Trolley with lifting and tilting pan
Wagen in der Höhe einstellbar mit abnehmbaren Behälter
Chariot de relevage électrique
Carro con cuba elevable y trasportable



BACP0000 GN 2 (1/1) + 1 (1/1)

Carrello portabacinelle
Container stand trolley
Wagen für Behälter
Chariot porte-bac GN
Carro portabandejas

firex

FIREX srl - 32036 SEDICO (Belluno) - Italy - Z. I. Gresal, 28
Tel. +39-0437.852700 - Fax +39-0437.852858
www.firex.it - firex@firex.it

