

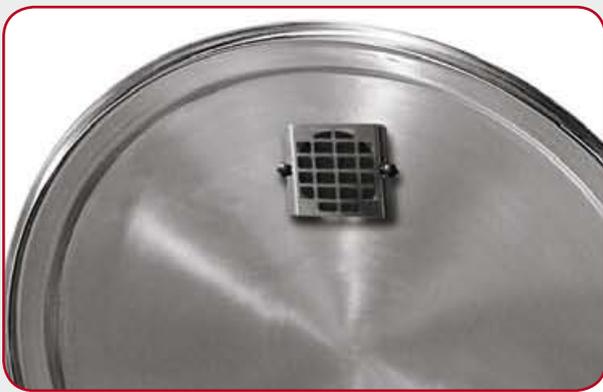
**firex**

*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 REFFROIDISSEMENT 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.



## PREDISPOSIZIONE PER RAFFREDDAMENTO INTERCAPEDINE

Questa tecnologia permette di far circolare acqua di rete e/o acqua gelida, proveniente da un circuito esistente, all'interno dell'intercapedine di riscaldamento. L'apparecchiatura viene fornita con gli attacchi per l'entrata e l'uscita dell'acqua di raffreddamento e con i comandi "Cook" e "Chill" per la selezione dell'operazione. I tempi e le temperature raggiungibili dipendono dal tipo di lavorazione e dalla temperatura dell'acqua che circola all'interno dell'intercapedine. Questo sistema è studiato, in particolare, per la lavorazione di prodotti liquidi.

## 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.*

## TEMPI DI RISCALDAMENTO 20÷90 °C CON COPERCHIO CHIUSO HEATING UP TIME (20° TO 90 °C) WITH LID CLOSED

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

## ALCUNE APPLICAZIONI CON BASKETT

Zuppe  
Minestre  
Bolliti vari  
Brodi  
Pasta  
Riso  
Salse fredde  
Salse calde  
Polenta  
Purè di patate e di altri legume  
Besciamella  
Crème  
Budini  
Gelatine  
Prodotti a base di latte

## 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*



## CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Vasca di cottura in AISI 316 specifico per trattare prodotti particolarmente acidi.
- Recipiente con ribaltamento motorizzato su asse anteriore.
- Coperchio isolato a doppio mantello in AISI 304 bilanciato tramite molle a gas, con oblò di ispezione con griglia di sicurezza per controllo ed eventuale integrazione di ingredienti in fase di cottura (optional).
- Telaio autoportante in AISI 304.
- Isolamento termico garantito da pannelli in fibra di vetro di grosso spessore.
- Rivestimenti esterni in AISI 304 finemente satinato.
- 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 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 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.





## SEMPLICITÀ ELETTRONICA

Caratteristiche della scheda Firex:

- parla la lingua del utilizzatore della macchina
- è estremamente facile da comprendere e da utilizzare
- garantisce di impostare tempi di cottura e temperature estremamente precise con valori da 50°C fino a 105°C
- dà la possibilità di effettuare cottura e raffreddamento del prodotto all'interno della vasca grazie al sistema (optional) di raffreddamento SCT2, quindi COOK&CHILL, disponibile nelle versioni con mixer.
- controlla e ripristina automaticamente il livello di acqua dell'intercapedine
- emette un segnale acustico per

- indicare la fine della cottura
- permette di selezionare la quantità di litri d'acqua da caricare, se fredda o calda, ed effettua poi il carico automaticamente
- controlla 2 diverse sonde di temperatura standard: nel fondo e in vasca a contatto con il prodotto per le cotture più delicate o speciali
- offre la scelta di 99 programmi per il lavoro di mescolamento: ciascuno dei quali basato su rotazione oraria, antioraria, tempi di pausa e 7 diverse velocità di movimento
- concede la possibilità di far iniziare la cottura in una data e un orario precisi
- mantiene la temperatura minima di 65°C del prodotto a fine cottura, se impostato
- segnala gli interventi di manutenzione programmati

- secondo una tempistica
- è sempre predisposta per il collegamento al pc e al controllo HACCP
- fornisce semplici messaggi per identificare e correggere i più comuni errori di utilizzo
- spiega in maniera chiara se c'è un allarme e a quale componente interno si riferisce
- dispone di un grande display retro-illuminato.

## ELECTRONIC SIMPLICITY

Firex electronic card features:

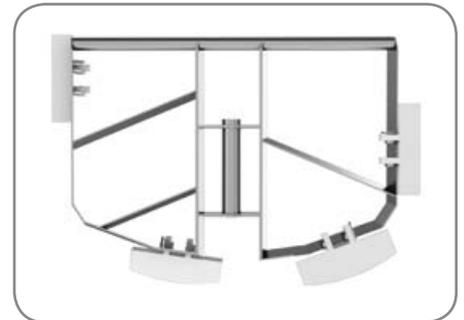
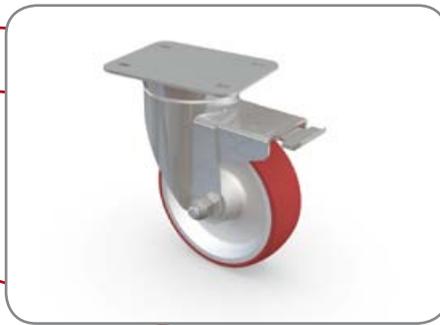
- communicates in the user's language
- is extremely easy to learn and to use
- grant to set times and temperatures very precise with values from 50°C to 105°C
- gives the possibility to make cook and chill of the product inside the vessel thanks to the cooling system (optional) SCT2, available for versions 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 commun errors of use
- explain easily if there's an alarm and to which component is referring to
- has a big back lighted display.

## PRINCIPALI ACCESSORI E OPTIONAL

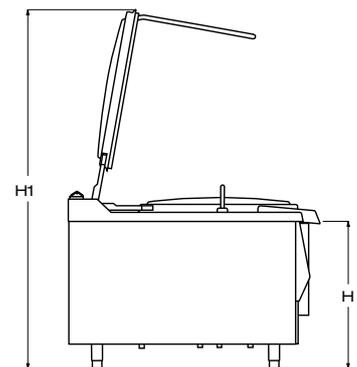
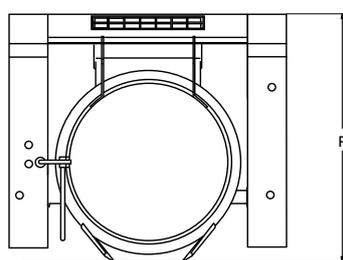
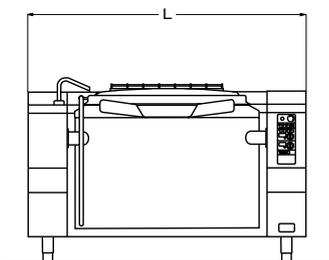
- Ruote
- Colino
- HACCP Controller
- Doccia per il lavaggio
- Presa di corrente
- Valvola di scarico in acciaio inox
- Carrelli
- Mixers speciali su richiesta

## MAIN OPTIONALS AND ACCESSORIES

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



## INSTALLAZIONE / INSTALLATION



## PENTOLE RIBALTABILI / *TILTING KETTLES*

MOD.	Dimensioni <i>Dimensions</i> mm (L x P x H)		Vasca di cottura <i>Cooking Vessel</i>		Versione Elettrica <i>Electric Version</i>		Versione Gas <i>Gas Version</i>		Versione vapore <i>Steam Version</i>	
	H1 mm	Dim. vasca <i>Pan dim.</i> mm	Volume utile/ Totale <i>Useful/Overall</i> capacity lt	Collegamento elettrico <i>Electric</i> connection V/Hz	Potenza elettrica <i>Elect. power</i> rating Kw	Potenza gas <i>Gas power</i> rating Kw	Collegamento elettrico <i>Electric</i> connection V/Hz	Consumo vapore <i>Steam</i> consumption Kg/h	Collegamento elettrico <i>Electric</i> connection V/Hz	
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

\* Senza mixer / *Without mixing*

Velocità mixer: 15-40 giri/minuto / *Mixer speed: 15-40 rpm*  
Pressione intercapedine: 0,5 bar / *Jacket pressure: 0,5 bar*

## VERSIONI / *VERSIONS*



PR...



PR...M

MIXER SPECIALI SU RICHIESTA  
*CUSTOMIZED MIXING*  
ELEMENT ON DEMAND



f i r e x . i t

**firex**<sup>®</sup>  
*friendly innovation*

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

COMPANY WITH  
SAFETY SYSTEM  
CERTIFIED BY DNV  
=OHSAS 18001=



I dati riportati sono indicativi. L'Azienda si riserva di apportare in qualsiasi momento variazioni senza preavviso. / The information herein is indicative and not binding. The company reserves the right to make alterations at any time without notice. / Die vorliegenden Daten sind nicht bindend. Die Firma behält sich vor, jederzeit ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen. / Les données reportées sont fournies à titre indicatif. Notre firme se réserve le droit d'effectuer des variations à tout moment sans préavis. / Los datos descritos son indicativos. El fabricante se reserva de aportar variaciones en cualquier momento sin previo aviso.

© 2011 - graphics by alitadada.it - printed in Italy by grafiche italprint