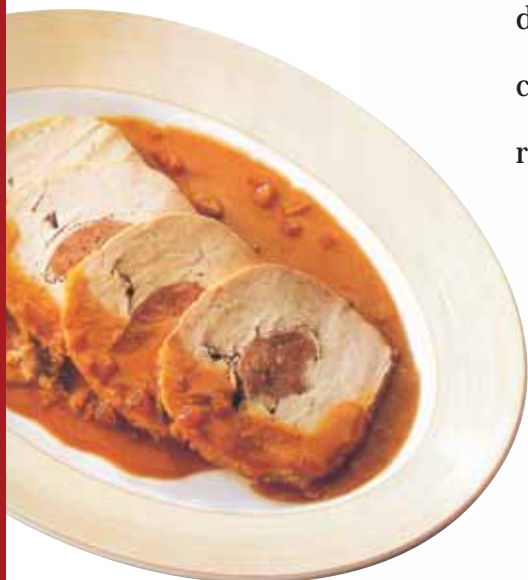


firex

MEDIUM LINE

EASYBRATT



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

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

BRASIERE RIBALTABILI TILTING BRAISING PANS RANGE KIPPBRATPFANNEN SAUTEUSES BASCULANTES SARTÈNES DE INCLINACIÓN

D "Easybratt" Kippbratpfannen sind für die täglichen Anforderungen der kleine und mittleren Gastronomie entwickelt worden. Es sind 38 verschiedene Größen erhältlich, Gas oder Elektrisch beheizt.

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

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



I CARATTERISTICHE SALIENTI

TUTTI I MODELLI

- Vasca realizzata interamente in acciaio inox AISI 304.
- Fondo vasca in acciaio dolce, AISI 304 o bimetallo (compound).
- Ribaltamento manuale su asse anteriore con vite senza fine comandata da volantino. I modelli BM1... sono dotati di sistema assistito da molla di riscontro. Su tutti i modelli, ribaltamento motorizzato a richiesta.
- Immissione acqua in vasca tramite rubinetto e canna di erogazione fissata sul camino.
- Coperchio in acciaio inox AISI 304 dotato di maniglione ergonomico o di maniglie in materiale atermico (mod. BM7...). I modelli BM1160/200 hanno, inoltre, coperchio a doppia parete.

VERSIONI GAS

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

VERSIONI ELETTRICHE

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

GB PRINCIPAL FEATURES

ALL VERSIONS

- Pan is constructed in AISI 304 stainless steel.
- Cooking vessel bottom is realised in steel, AISI 304 stainless steel or bimetal (compound).
- Manual tilting mechanism. Models BM1... are equipped with cylindrical spiral spring. Motorised tilting on request.
- Water fill by tap fixed on the flue riser.
- Counter balanced hinged cover in AISI 304 18/10. Models BM1160/200 have, moreover, lid with double cover.

GAS MODELS

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

ELECTRIC MODELS

Heated by means of armoured stainless steel elements (Incoloy 800).
Temperatures (45°-300°) are controlled by a thermostat.
Safety thermostat which automatically cuts-off the electrical supply in case of a malfunction.



D HAUPTEIGENSCHAFEN

ALLE VERSIONEN

- Tiegel komplett aus CNS 18/10 gefertigt.
- Tiegelboden ist entweder aus Stahl, aus CNS 18/10 oder aus Compound.
- Manuelle Kippung auf vorgelagerter Achse mit Gewindestange und Handrad. Die Modelle BM1... haben eine Kompensationsfeder. Motorgetriebene Kippung auf Anfrage.
- Wasserinfüllung über Wasserhahn und Auslaufrohr am hinteren Teil des Geräts.
- Deckel federkompensiert aus CNS 18/10 mit ergonomischem Griff, oder mit einem Griff aus thermisch nichtleitendem Material (Mod. BM 7...). Die Modelle BM1160/200 haben außerdem einen doppelwandigen Deckel.

GAS VERSION

Beheizung durch Rohrbrenner aus CNS. Zündung durch elektrische Zündfunken (1,5 V Batterie) und Pilotflamme.
Thermostatisch geregeltes Gasventil (Temperaturbereich 100°C bis 300° C).
Sicherheitssystem mit Thermoelement.

ELEKTRO VERSION

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



F CARACTERISTIQUES IMPORTANTES

TOUTES VERSIONS

- Cuve réalisée entièrement en acier inox AISI 304.
- Fond de la cuve en acier, acier inox AISI 304 ou bimetal (compound).
- Les modèles BM1... sont fournis d'un système assisté par ressort de contrôle. Renversment motorisé sur demande.
- Introduction d'eau dans la cuve par un robinet et tuyau fixé sur la cheminée.
- Couvercle en acier inox AISI 304 munit d'une poignée ergonomique ou de poignées en matériel athermique (mod. BM7...). Les modèles BM1160/200 ont, en outre, couvercle à double parois.

VERSION AU GAZ

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

VERSION ELECTRIQUE

Chauffage par des résistances blindées en alliage "Incoloy-800".
Le réglage de la température est possible entre 45°C et 300°C par un thermostat raccordé à l'interrupteur.
En cas d'anomalie, le thermostat de sécurité interrompt automatiquement le fonctionnement.

E CARACTERISTICAS PRINCIPALES

TODAS VERSIONES

- Cuba construida enteramente en acero inoxidable AISI 304.
- Fondo de la cuba de acero, acero inoxidable AISI 304 o compound.
- Elevación manual con el eje anterior con tornillo sin fin y volante de maniobra. Los modelos BM1... están dotados de sistema asistido de muelle de apoyo. Elevación motorizada bajo pedido.
- Introducción del agua en la cuba a través de grifo y caña de suministro fijada en la chimenea.
- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con grande tirador ergonómico o bien con tiradores de material atómico (mod. BM7 ...). Los modelos BM1160/200 tienen, además, tapa de doble pared.

VERSIONES A GAS

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

VERSIONES ELECTRICAS

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



BM7E050

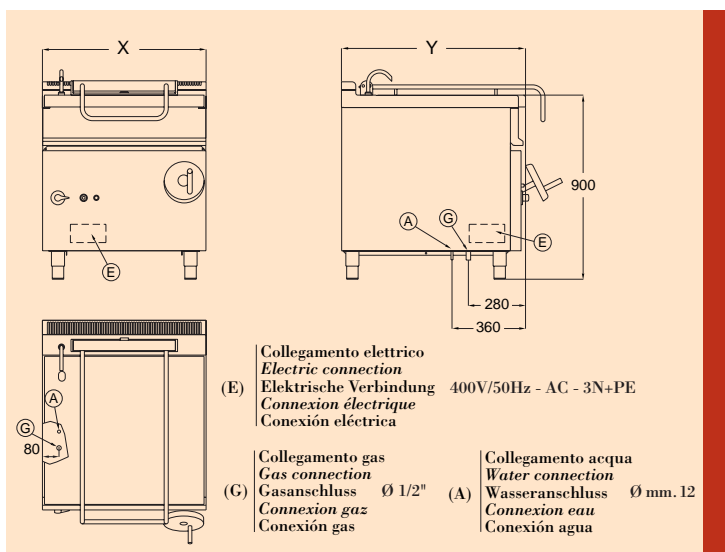


BM1G200/I



BM9G090/C

MODELLO MODEL MODELL MODELE MODELO			050	080	090	120	150	160	200
Dimensioni <i>Dimension</i> Abmessung <i>Dimension</i> Dimensión	(X) (Y)	BM 7...	800x700	-	-	-	-	-	-
		BM 8...	-	800x900	-	-	-	-	-
		BM 9...	-	-	900x900	-	-	-	-
		BM 1...	-	-	-	1200x900	1200x900	1600x900	1600x900
Dimensioni vasca <i>Well dimensions</i> Vanne Abmessung <i>Dimensions cuve</i> Dimensión cuba	G - E	mm.	700x465	720x610	800x610	1100x610	1100x610	1500x610	1500x610
Altezza vasca <i>Well height</i> Wanne-Höhe <i>Hauteur cuve</i> Altura cuba	G - E	mm.	200	225	225	225	275	225	275
Superficie fondo <i>Pan Area</i> Bratfläche <i>Surface fond</i> Superficie fondo	G - E	dm ²	31	41	46	58	58	82	82
Volume totale <i>Overall volume</i> Gesamt volumen <i>Volume total</i> Volumen total	G - E	lt.	52	86	96	125	170	185	225
Volume utile <i>Useful volume</i> Nutzvolumen <i>Volume utile</i> Volumen útil	G - E	lt.	40	70	80	105	150	160	200
Potenza elettrica <i>Electric power</i> Elektrische Leistung <i>Puissance électrique</i> Potencia eléctrica	E	Kw	8,7	9,9	9,9	14,8	14,8	19,8	19,8
Potenza gas <i>Gas power</i> Gas Leistung <i>Puissance gaz</i> Potencia gas	G	Kw	12	22	22	30	30	42	42



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