



Firex Baskett
Marmitas con mezclador

firex
Share the taste

**Cada cocción
en equilibrio
perfecto,
un parámetro
nuevo gracias
a Baskett.**

Una tecnología delicada.

Garantizada por Firex.

Baskett es la cacerola con mezclador para la restauración colectiva y el catering que ofrece la posibilidad de realizar un sinnúmero de recetas de forma simple y con una mezcla perfecta y automática de los ingredientes. El calentamiento es suave, indirecto y por tanto, incluso las preparaciones más delicadas son garantizadas y no necesitan un control constante. Un aliado en la cocina con quien poner al servicio de los grande números tu experiencia. Eficiente, compacto y versátil.





Ingenieros del sabor para una cocina equilibrada.

Baskett es una cacerola versátil con mezclador. Realizada totalmente en acero inoxidable, está disponible en muchísimas versiones diferentes y puede equiparse con algunos accesorios para estar a la altura de cada expectativa. Incluso las de los cocineros más exigentes.



tapa
ligera y firme

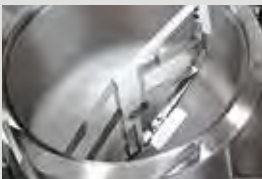
La tapa aislada de AISI 304 es de doble pared, balanceada mediante muelles de gas. Puede equiparse con una portilla con rejilla de seguridad para controlar e integrar los ingredientes durante la cocción.

grifo
de simple uso

Un contador de litros electrónico controlado desde la ficha FTC permite añadir la cantidad de agua caliente o fría según indique la receta. El cómodo grifo permite añadir el agua solo cuando está posicionado de forma correcta.

doble fondo
la delicadeza del baño María

En el doble fondo se crea el vapor que permite cocinar las comidas de forma delicada. La temperatura de la superficie de calentamiento del producto y los tiempos de cocción pueden ajustarse de forma sencilla. La opción Cook&Chill incluye la predisposición para el enfriamiento y permite reducir la temperatura del producto recién cocido.

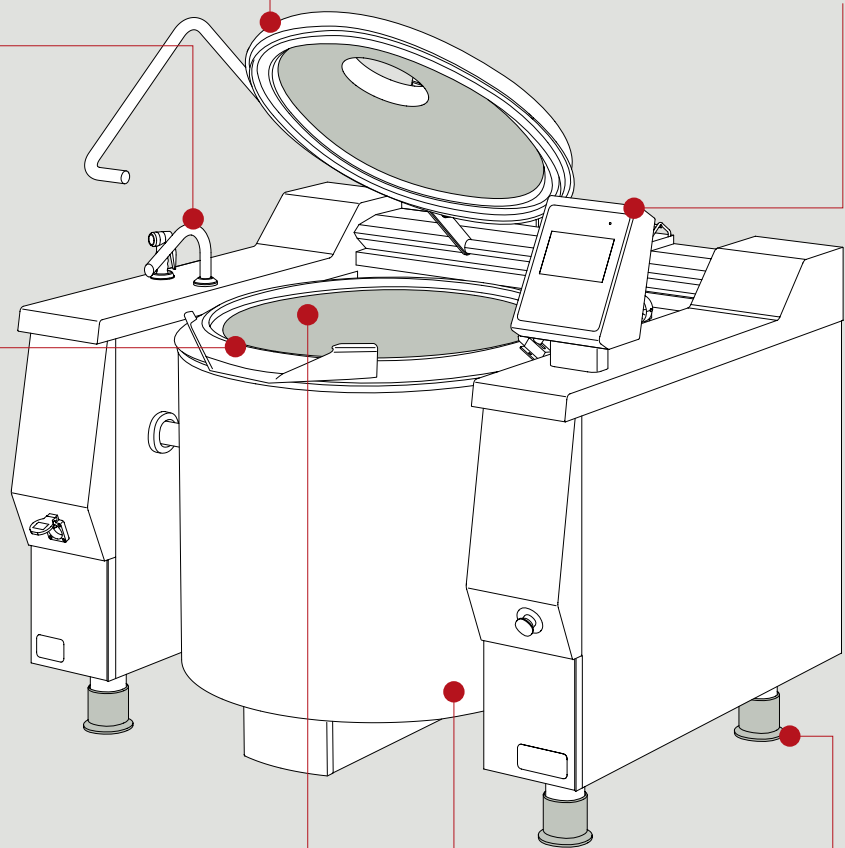


mezclador
unión de tradición y tecnología

El mezclador garantiza una grande autonomía en la gestión de la cocción de las comidas. La rotación se realiza en ambos lados, de forma continua o alternada, con velocidades y tiempos ajustables del panel de control. El mezclador tiene espátulas de POM y se puede quitar para la limpieza.

FTC
simple, como un toque

Un control táctil de última generación práctico e intuitivo con el que ajustar y regular todas las funciones de los sistemas de la cocina donde está instalado.



cuba
de cómodo uso

Cuba plegable de AISI 316 específica para tratar productos ácidos, con vuelco motorizado en el eje anterior.

pies
sostén seguro

Pies de acero inox AISI 304 regulables para la nivelación.

Opcional

7

Firex

● disponible la versión de 80 litros



ruedas

funcionalidad dinámica

Las ruedas ofrecen la posibilidad de mover la máquina y poder así ajustar los espacios en la cocina según las exigencias.



válvula de drenaje

totalmente de acero inoxidable

Válvula de mariposa o de bola, útil para el drenaje de productos líquidos o semi-líquidos, o para la conexión con dispositivo dosificador automático.



tapa de cierre del hoyo de drenaje con cierre hermético

Cuando la válvula de drenaje no es necesaria, la tapa garantiza el cierre hermético de la cuba evitando que residuos del producto se sedimenten en ángulos muertos.



válvula de hilo

de paso total

Válvula que permite el drenaje de productos con partículas de grades dimensiones y evita que se sedimenten en ángulos muertos, garantizando que todo el producto se elabore de manera uniforme.



hoyo de la tapa con reja

La práctica apertura permite controlar el estado de cocción del producto o añadir los ingredientes, sin abrir del todo la tapa.



ducha

siempre a mano

Para la limpieza de la máquina.



tapa con tolva

añadido de ingredientes con tapa cerrada

Se caracteriza por la amplia apertura que simplifica el añadido de los ingredientes con la tapa cerrada durante el proceso.



enchufe

Para una conexión eléctrica siempre a mano.



SCT2

Predisposición para el enfriamiento doble fondo

Esta tecnología permite la circulación del agua de red y/o de agua helada, procedente de un circuito existente, dentro del doble fondo de calentamiento. El aparato lleva los equipos de entrada y salida del agua de enfriamiento y los mandos "Cook" y "Chill" para la selección de la operación. Los tiempos y las temperaturas que se pueden alcanzar dependen del tipo de elaboración y de la temperatura del agua que circula dentro del doble fondo. Este sistema ha sido estudiado, en especial, para la elaboración de productos líquidos.



**Los sabores
que deseas,
dondequiera
que estés.**

Desde el norte de Europa hasta el sudeste de Asia, pasando por América del sur, Baskett es el portavoz de una cultura de la comida única en el mundo. Diseñada y realizada totalmente en Italia, la cacerola representa una nueva forma de cocinar para todos ofreciendo a los cocineros de toda cocina profesional la posibilidad de preparar todas las recetas replicando la calidad y el sabor único de cada preparación. El estilo italiano puro.



Para cada ingrediente, su método de cocción.

Con Baskett se realizan preparaciones equilibradas gracias a la posibilidad de cocinar a baño María, respetando de esta forma las sustancias nutritivas de las comidas y de los ingredientes más delicados que no toleran cambios de temperatura repentinos. El calentamiento indirecto al vapor y el posterior enfriamiento (sistema Cook&Chill) es indicado en especial para trabajar preparaciones líquidas, como salsas, sopas y cremas. Además, la presencia del mezclador reduce la necesidad de un trabajo manual y permite cocinar a la perfección pasta, arroz, fondos de carne y verdura.

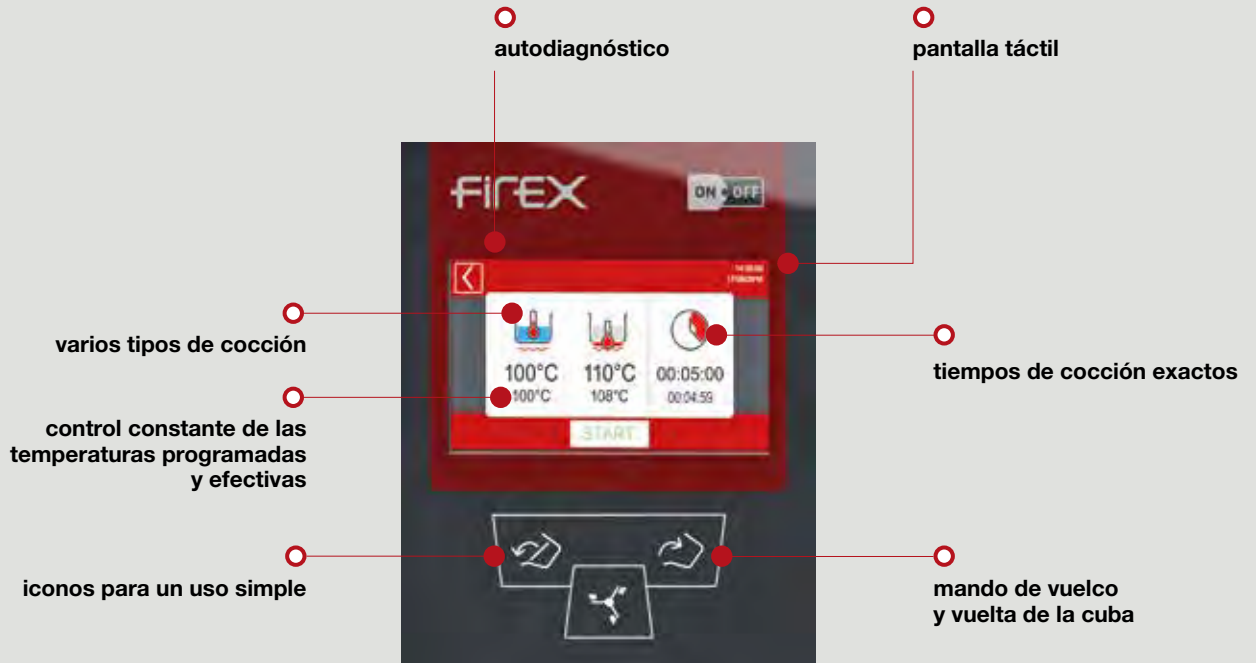
Algunas aplicaciones de Baskett

- sopas
- polenta
- budines y gelatinas
- besamela
- cremas vegetales
- legumbres hervidos
- salsas
- puré de patatas
- arroz



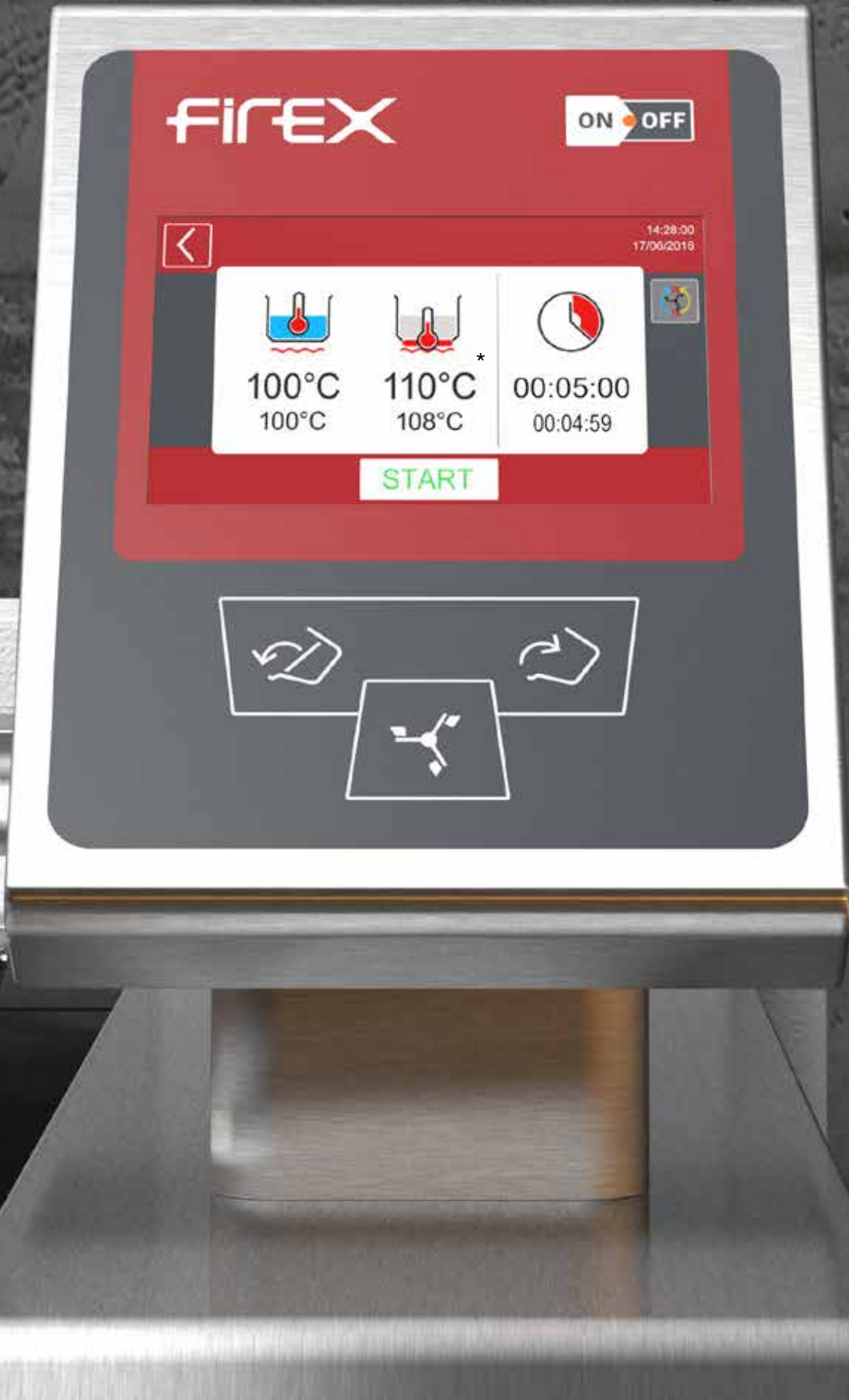
Programación y estandarización del resultado.

Con la ficha de control Firex Touch Control, puedes configurar cada tipo de cocción y programar la preparación de los platos en pocos segundos. FTC es simple, intuitivo y seguro.



Características constructivas

- . Touch screen de 7"
- . Creación y cambio de los programas de cocción, cada uno de ellos multifase
- . Cocción en modo "Manual"
- . Configuración multilingüe de los mensajes
- . Simple de entender y de usar
- . Permite ajustar los tiempos de cocción y las temperaturas de forma exacta con valores de entre 50 °C y 100 °C
- . Posibilidad de cocinar y enfriar el producto dentro de la cuba gracias al sistema (opcional) de enfriamiento SCT2, es decir COOK&CHILL, disponible en las versiones con mezclador
- . Controla y restablece de forma automática el nivel de agua dentro del doble fondo
- . Permite indicar la cantidad de litros de agua que se desea cargar, si fría o caliente hasta 90 °C, y realiza el cargado automáticamente. Controla 2 diferentes sondas de temperatura estándar: en el fondo y en la cuba a contacto con el producto para cocciones más delicadas o especiales
- . Ofrece la posibilidad de comenzar la cocción en una fecha y un horario precisos
- . Muestra mensajes e iconos simples para un uso correcto y seguro
- . Explica de forma clara si hay un alarma y a qué elemento interno se refiere
- . Conexión USB:
 - . Back up datos HACCP
 - . Back up recetas
 - . Actualización software
- . Configuraciones de diferentes unidades de medida (°C / °F; Litros / galones; etc.)
- . Configuración de los programas de mezcla
- . Configuración rápida de rotación horaria y antihoraria
- . Configuración de los tiempos de mezcla y pausa.



firex

ON OFF



14:28:00
17/09/2016



100°C
100°C



110°C
108°C



00:05:00
00:04:59



START



3 sistemas de calentamiento: gas, eléctrico y al vapor.

Baskett está disponible en tres versiones según el tipo de calentamiento deseado para la preparación de los diferentes platillos.

baskett PR 80 . 105 . 130 . 180 . 250 . 320 . 500 litros			cuba de cocción		versión gas	versión eléctrica		versión vapor
modelo	dimensiones mm	mezclador pareja * nm	volumen total lt	dim. cuba mm	potencia gas kw	potencia eléctrica kw	modelo M V/Hz	capacidad vapor kg/h
CPE 080 V1	1080x715 h. 940	133	80/91	600 Ø h. 370	-	16	16.6	-
PR 105 V1	1355x1200 h. 1285	126	105/120	600 Ø h. 465	25	18	18.6	45
PR 130 V1	1355x1250 h. 1285	126	130/145	600 Ø h. 555	30	24	24.6	50
PR 180 V1	1455x1310 h. 1285	126	180/200	700 Ø h. 565	40	32	32.6	60
PR 250 V1	1555x1390 h. 1285	252	242/264	800 Ø h. 575	48	36	37.5	80
PR 320 V1	1655x1490 h. 1285	252	300/325	900 Ø h. 575	48	36	37.5	95
PR 500 V1	1755x1650 h. 1485	308	470/500	1000 Ø h. 700	58	36	38	110

Velocidad mezclador: 12 ÷ 40 revoluciones/minuto.

Presión doble fondo 0,5 bar disponible de 1,5 bar para modelos eléctricos y al vapor.

*modelo M (con mezclador)

gas

El calentamiento se realiza mediante quemadores tubulares de elevado rendimiento de acero inoxidable. El sistema de encendido y de vigilancia de la llama es automático, sin quemador piloto. El calentamiento se controla de la ficha eléctrica con introducción automática de mínimo 2 °C antes del valor nominal programado.

eléctrico

El calentamiento se controla desde la ficha eléctrica con sistema de termopares para garantizar una encuesta exacta y una velocidad de reacción del sistema de calentamiento elevada. Se realiza mediante resistencias blindadas en aleación INCOLOY-800.

vapor

el vapor procede de una línea externa y se introduce directamente en el doble fondo. La ficha eléctrica y una válvula de dos tiempos permiten regular la cocción.

Tiempos de calentamiento 20 ÷ 90 °C con tapa cerrada y modelos eléctricos

modelo	carga 50% mín.	carga 75% mín.	carga 100% mín.
80	17	23	29
105	20	27	33
130	20	27	33
180	21	28	35
250	25	34	42
320	29	39	49
500	40	60	75

Cook and Chill

“¿Cuáles son las ventajas del sistema C&C?”



CPE080M



PR...



PR...M



- . **Racionalización de los procesos de trabajo**
 - . el proceso de producción de los platos no depende más de los horarios de las comidas, por lo que puede repartirse durante el día o la semana, evitando periodos intensos y tranquilos que típicamente están relacionados con dichos horarios
 - . el proceso puede también realizarse según el tipo de plato, planeando cocinar productos similares en el mismo día, lo que permite optimizar la productividad de cada máquina
 - . uso eficiente de las materias primas: menor desperdicio de materias primas, optimización de provisiones y suministros, y producción de productos semiacabados
 - . uso excelente del equipo: es posible explotar al máximo el equipo disponible gracias a un menor número de ciclos de cocción
- . **Los productos alimenticios producidos con el sistema “cook and chill” presentan cualidades nutricionales y organolépticas superiores a las que se producen con el sistema “caliente-caliente”**
- . **Salubridad del producto: la proliferación de bacterias a una temperatura de entre los +10 °C y los 65 °C se reduce al mínimo debido a la caída de temperatura rápida**
- . **Ello prolonga la duración del producto sin el agregado de conservantes.**

Tu Baskett.

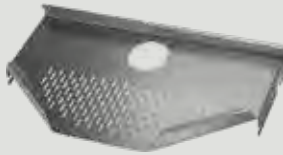
Personaliza tu equipo según tus exigencias; escoge los accesorios de tu Baskett.

● disponible versión de 80 litros



colador
completo drenaje de los líquidos

Ayuda práctica para la separación del producto de los líquidos de cocción. Se encaja fácilmente en la parte de arriba de la cuba y queda enganchado firmemente a la máquina para el completo drenaje de los líquidos.



mezclador suplementario para cremas

Este accesorio ha sido estudiado y realizado para perfeccionar la dispersión de los polvos y la realización de cremas dulces y saladas.



mezclador suplementario para puré de patatas

El mezclador para puré tiene un mayor número de barras, tanto en sentido vertical como horizontal, para moler mejor las partes sólidas.



mezclador suplementario para sopas

La forma de hélice permite mantener en suspensión los particulares típicos de las sopas y por tanto optimizar la mezcla durante la cocción y una mayor homogeneidad en el porcentaje líquidos/sólidos.



**ATENCIÓN**

Los datos técnicos que figuran en este catálogo (dimensiones, potencia, consumo, imágenes) son indicativos y no pueden utilizarse para especificaciones o instalaciones. Póngase en contacto con las oficinas de Firex para obtener toda la información necesaria. Firex se reserva el derecho a realizar cambios en cualquier momento sin previo aviso.