



Firex Easybaskett
cocerolas basculante

firex
Share the taste

Equipamiento profesional para la hostelería.

EASYBASKETT es la cocerolas basculante funcional y fácil de usar, ideal para cocinar grandes cantidades de alimentos, incluso con alta acidez. En las versiones indirectas, el sistema de doble fondo evita que los productos se peguen al fondo y a las paredes del recipiente durante la cocción.

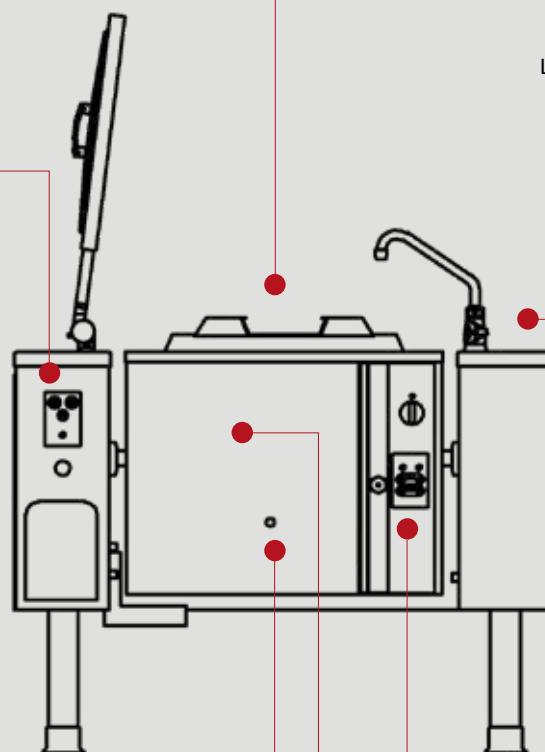


Cesta perforada
de una sección

La cuba de acero AISI 316, muy resistente a la corrosión por la sal y las salsas, también puede utilizarse insertando cestas que permiten cocinar grandes cantidades de verduras.

**Volcado motorizado
fácil de usar.**

La inclinación es siempre motorizada: esto facilita el uso por parte del operario y las operaciones de limpieza y mantenimiento.



Grifo
mezclador para cargar agua caliente y fría en la bañera con caño ajustable.

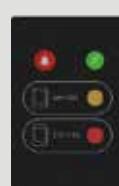


**Válvula de descarga
de acero inoxidable.**

Válvula de drenaje opcional. Varias versiones de válvulas: bola de acero inoxidable, mariposa y latón cromado.

3/4 de espacio intermedio

3/4 de espacio intermedio con un excelente aislamiento con una eficiencia térmica muy alta.



Control del nivel del doble fondo
el nivel de agua en el doble fondo está siempre bajo control. Carga automática opcional. Mod. IG e IE

Tu Easybaskett.

Personaliza según tus necesidades, elige las opciones y accesorios de tu Easybaskett.

OPCIONAL

- **Kit grifo de drenaje de latón cromado de 2 pulgadas**



- **Válvula de descarga de mariposa o de bola**



- **Versión suspendida:** para esta opción se necesitan dos barras de montaje en la pared.



- **Control del nivel del doble fondo**
el nivel de agua en el doble fondo está siempre bajo control. Carga automática opcional.



ACCESORIOS

- **colador**
- **kouskoussier**
ideal para hacer cuscús con el método tradicional.



- **cesta perforada**
con dos sectores.
- **cesta perforada**
con tres sectores.



Easybaskett: cocerolas basculante.



○

PMKIE 150

Construcción de acero inoxidable. Inclinación motorizada estándar. Grifo mezclador para cargar el agua en el depósito. Temperatura máxima 105 °C. Versiones indirectas con una presión de doble fondo de 0,5 bar (las PMKIE100/150 sólo están disponibles con una presión de doble fondo de 1,5 bar y circuito cerrado).



○

PMKIE300

Algunas aplicaciones de Easybaskett:

-
- sopas**
- guisos**
- diversas carnes hervidas**
- caldos**
- productos lácteos**
- arroz**

Modelo	Tamaños mm	Tamaños cuba mm	Volumen útil/total Lt	Potencia del gas Kw	Energía eléctrica Kw	Caudal de vapor Kg/h
PMK 100 DG-IG-IV	1445x1090 h. 1190	Ø 600 h. 415	100 / 110	21	/	40/50
PMK 150 DG-IG-IV	1445x1090 h. 1190	Ø 600 h. 580	150 / 160	21	/	50/60
PMK 200 DG-IG-IE-IV	1596x1310 h. 1090	Ø 750 h. 520	200 / 220	34,5	32	60/80
PMK 300 DG-IG-IE-IV	1726x1380 h. 1090	Ø 900 h. 520	300 / 325	48	36	80/100
PMK 500 IG-IE-IV	1726x1460 h. 1140	Ø 900 h. 780	476 / 496	48	36	100/120
PMK 100 IE	1200x1085 h. 900	Ø 600 h. 415	100 / 110	21	16	40/50
PMK 150 IE	1200x1085 h. 900	Ø 600 h. 580	150 / 160	21	18	50/60

Versiones de gas

100 . 150 . 200 . 300 . 500 litros

Calefacción mediante quemadores tubulares de alta eficiencia en acero inoxidable.

Encendido mediante sistema de descarga continua y llama piloto. Válvula de control del nivel mínimo/máximo de calefacción y sistema de seguridad por termopar.

Versiones eléctricas

100 . 150 . 200 . 300 . 500 litros

Calentamiento mediante resistencias blindadas de aleación INCOLOY-800, controladas por termostato y presostato, que garantizan la seguridad del proceso y evitan el desperdicio innecesario de energía.

Versiones de vapor

100 . 150 . 200 . 300 . 500 litros

Calentamiento por medio de vapor (de la red del usuario) con válvula de cierre que permite la introducción gradual de vapor. Válvula de seguridad a 0,5 bar, válvula de vacío y manómetro con lectura analógica.

PMK...DG

Suministro de gas de calefacción directa.

PMK...IG

Suministro de gas para calefacción indirecta.

PMK...IE

Fuente de alimentación de calefacción indirecta.

PMK...IV

Suministro de vapor para calefacción indirecta.