Kochkessel





REA



Standardausführung

- Ganz in Edelstahl rostfrei mit Thermoöl
- Auslaufregulierhahn
- Aditec-Digitalanzeige für Zeit- und Temperaturvorwahl. Separat an der Wand montiert.
- Gehäuse und Deckel isoliert mit Fieberglaswolle
- Deckel mit Silikondichtung und verschiedenen Feststellmöglichkeiten
- Heizung mit Ölbad (Öl befindet sich in separater Kammer)
- Direkter Kalt- und Warmwasseranschluss möglich. Wasserhahn zum direkten befüllen des Kessels.

Тур	REA - 160 Lit	REA - 250 Lit	REA - 330 Lit
Kesselinhalt	160 l	250 l	330 I
Abmessung	440 x 700 x h 540	670 x 700 x h 540	900 x 700 x h 540
Innenkessel	mm	mm	mm
Leistung	9,0 kW	13,5 kW	18,0 kW
Heizelemente	2	3	4
Gewicht	237 kg	289 kg	341 kg
Anschluss	3 x 400V + N + E	3 x 400V + N + E	3 x 400V + N + E
Abmessungen	800 x 1070 x h	1030 x 1070 x h	1260 x 1070 x h
	1040 mm	1040 mm	1040 mm
	40.0811	40.0810	40.0812

Korb zu Kochkessi REA

Standardausführung

- in Edelstahl
- mit Bohrungen Ø 8 mm



zu Kochkessi	REA - 160 Lit	REA - 250 Lit	REA - 330 Lit
	40.0814	40.0815	40.0816

04.06.2014/fj

Kippkochkessel





40.0418 **BASKETT - PRIE 070**

MAJOR-Line

Volumen 70 Liter

Abmessungen 125,5 x 115 x 103 cm Anschluss $3 \times 400 \text{ V} / 14,5 \text{ kW}$

Wasseranschluss 3/4"

40.0088 **BASKETT - PRIE 130**

MAJOR-Line

Volumen 130 Liter

Abmessungen 135,5 x 113,3 x 103 cm

Anschluss $3 \times 400 \text{ V} / 24 \text{ kW}$

Wasseranschluss ¾"

40.0089 **BASKETT - PRIE 180**

MAJOR-Line

Volumen 180 Liter

Abmessungen 145,5 x 125,3 x 103 cm

Anschluss 3 x 400 V / 32 kW

Wasseranschluss 3/4"



Kochkessel Fix





40.0081 **EASYPAN - PM 7 IE**

MEDIUM-Line

Volumen 50 Liter

Abmessungen $800 \times 700 \times 900 \text{ cm}$ Anschluss $3 \times 400 \text{ V} / 9 \text{ kW}$

Wasseranschluss 1/2'



MEDIUM-Line

Volumen 100 Liter

Abmessungen 800 x 900 x 900 cm Anschluss $3 \times 400 \text{ V} / 16 \text{ kW}$

Wasseranschluss 1/2"



40.0639 **EASYPAN - PM 9 IE 170 GN**

MEDIUM-Line

Volumen 170 Liter

Abmessungen $1000 \times 900 \times 900 \text{ cm}$ Anschluss $3 \times 400 \text{ V} / 24 \text{ kW}$

Wasseranschluss 1/2"

40.0699 **EASYPAN - PM 9 IE 270 GN**

MEDIUM-Line

Volumen 170 Liter

Abmessungen $1400 \times 900 \times 900 \text{ cm}$ Anschluss $3 \times 400 \text{ V} / 32 \text{ kW}$

Wasseranschluss 1/2"



23.2.2012 / ms



Kipp Bratkessel





40.0086 **BETTERPAN - DBRE 110**

MAJOR-Line

Volumen 110 Liter

Abmessungen 147 x 112,5 x 103 cm Anschluss 3 x 400 V / 17 kW

Wasseranschluss 3/4"



MAJOR-Line

Volumen 180 Liter

200 x 112,5 x 103 cm Abmessungen 3 x 400 V / 27 kW Anschluss

Wasseranschluss 3/4"



40.0700 **CUCIMIX - CBTE 030**

FAST-Line

Volumen 30 Liter

Abmessungen 800 x 594 x 970 cm 3 x 400 V / 6.5 kW Anschluss

Mixer Geschwindigkeit 6-20 RPM

Kippvorrichtung manuell

40.0700 **CUCIMIX - CBTE 070**

MAJOR-Line

Volumen 70 Liter

1000 x 715 x 950 cm Abmessungen 3 x 400 V / 9.4 kW Anschluss

Mixer Geschwindigkeit 6-22 RPM

Kippvorrichtung motorisiert, programmierbarer Rührer





40.19 A

23.2.2012 / ms

FRIMA VarioCooking Center



40.0160 FRIMA VarioCooking Center 112



Kapazität: $2 \times 11 \text{ dm}^2$, $2 \times 16 \text{ L}$ Breite: 1.200 mmTiefe: 777 mmHöhe: 1.100 mmSonderspannungen auf Anfrage Spannung: 3 NAC 400 V Anschlusswert: 17 kW Gewicht: 225 kg

Ausstattung (serienmässig)

- VarioCooking Control Modus mit 9 Betriebsarten
- Manueller-Modus mit 3 Betriebsarten
- VarioBoost System, einzigartige Heiztechnik
- Autolift, Hebe- und Senkautomatik
- VarioDose, litergenaue Wasser-Dosierung durch integriertem Wassereinlauf
- Integrierter Wasserablauf mit Festanschluss
- Kerntemperaturfühler mit 6-Punktmessung
- Handbrause mit Rückholautomatik
- USB-Schnittstelle

Optionen

Vitroceran-Platte	Option F01	40.0235
Unterschrank mit Tür	Option F02	
Vitroceran-Platte und		
Unterschrank mit Tür	Option F05	40.0634

FRIMA Zubehör



40.0163	FRIMA Spachtel		
	Typ 111 / 112 / 211 / 311		



40.0165 Arm für Hebe- und Senkautomatik Zum Kochen in Körben mit AutoLift Typ 111 / 112



40.0168 **Reis und Pasta Korb** Zum Kochen in Körben mit AutoLift Typ 111 / 112



40.0170 **Frittierkorb** Zum Frittieren in Körben mit AutoLift Typ 111 / 112



40.0172 Sieb Für lose gekochte Produkte Typ 111 / 112



40.0175 **Tiegelbodenrost**

Um Kontakt zwischen Grossbratstücke und Tiegelboden zu vermeiden Typ 111 / 112



Portionskörbe

Kit mit 6 Portionskörben und Rahmen 40.0178 Typ 111 / 112 40.0179 Portionskörbe gelocht (2 Stk.) Portionskörbe ungelocht (2 Stk.) 40.0653



Bain Marie Aufsatz

40.0181 Aufsatz



40.0180 VarioPan Rahmen Typ 111



FRIMA VarioCooking Center



40.0233 FRIMA VarioCooking Center 211



Anschlusswert: 30 kW Gewicht: 265 kg

Ausstattung (serienmässig)

- VarioCooking Control Modus mit 9 Betriebsarten

3 NAC 400 V

- Manueller-Modus mit 3 Betriebsarten
- VarioBoost System, einzigartige Heiztechnik
- Autolift, Hebe- und Senkautomatik
- VarioDose, litergenaue Wasser-Dosierung durch integriertem Wassereinlauf
- Integrierter Wasserablauf mit Festanschluss
- Kerntemperaturfühler mit 6-Punktmessung
- Handbrause mit Rückholautomatik
- USB-Schnittstelle

Optionen

Spannung:

Vitroceran-Platte Option F01 40.0235

42 dm², 100 L Kapazität: Breite: 1.157 mm Tiefe: 914 mm Höhe: 1.100 mm Sonderspannungen auf Anfrage

FRIMA VarioCooking Center 311 40.0234



Spannung: 3 NAC 400 V Anschlusswert: 45 kW Gewicht: 335 kg

Ausstattung (serienmässig)

- VarioCooking Control Modus mit 9 Betriebsarten
- Manueller-Modus mit 3 Betriebsarten
- VarioBoost System, einzigartige Heiztechnik
- Autolift, Hebe- und Senkautomatik
- VarioDose, litergenaue Wasser-Dosierung durch integriertem Wassereinlauf
- Integrierter Wasserablauf mit Festanschluss
- Kerntemperaturfühler mit 6-Punktmessung
- Handbrause mit Rückholautomatik
- USB-Schnittstelle

65 dm², 150 L Kapazität: Breite: 1.535 mm Tiefe: 914 mm Höhe: 1.100 mm Sonderspannungen auf Anfrage

Optionen

Vitroceran-Platte Option F01 40.0235

20.04.2011/sebe



40.22

FRIMA Zubehör



40.0163	FRIMA Spachtel Typ 111 / 112 / 211 / 311	
40.0654	Rührspachtel Zum Ein- und Umrühren Typ 211 / 311	
40.0166 40.0167	Arm für Hebe- und Senkautomatik Zum Kochen in Körben mit AutoLift Typ 211 Typ 311	FE
40.0169	Reis und Pasta Korb Zum Kochen in Körben mit AutoLift Typ 211 / 311	A STATE OF THE STA
40.0171	Frittierkorb Zum Frittieren in Körben mit AutoLift Typ 211 / 311	
40.0186	Korb Zum Frittieren in Körben mit AutoLift Typ 211 / 311	
40.0181	Bain Marie Aufsatz Aufsatz	
40.0173 40.0174	Sieb Für lose gekochte Produkte Typ 211 Typ 311	
	Tiegelbodenrost Um Kontakt zwischen Grossbratstücke	

und Tiegelboden zu vermeiden

Aufbewahren von Frittieröl

Zum Befüllen / Filtern und hygienischem



20.04.2011/sebe



40.0176

40.0177

40.0187

Typ 211

Typ 311

Ölwagen