



## REA

### Standard

- Entièrement en acier chrome nickel avec bain à l'huile thermique
- Robinet de purge
- Aditec-display digital programmateur électronique de temps et de température de cuisson, monté au mur séparé.
- Socle et couvercle isolés avec laine de verre.
- Couvercle avec joint en silicone et points de fixation d'ouverture.
- Chauffage dans un bain de l'huile
- Connection pour l'eau chaude et froide. Robinet à remplir la cuve

Typ	REA – 120 Lit	REA – 200 Lit	REA – 300 Lit
Capacité	120 l	200 l	300 l
Dimensions Cuve (HxBxT)	540 x 440 x 700 mm	540 x 670 x 700 mm	540 x 900 x 700 mm
Performance	9,0 kW	13,5 kW	18,0 kW
Élément de chauffage	2	3	4
Poids	235 kg	289 kg	341 kg
Voltage	3 x 400V + N + E	3 x 400V + N + E	3 x 400V + N + E
Dimensions (H x L X P)	1040 x 800 x 1070 mm	1040 x 1030 x 1070 mm	1040 x 1260 x 1070 mm
	<b>40.0657</b>	<b>40.0658</b>	<b>40.0659</b>

## Panier pour chaudière typ REA

### Standard

- en acier chrome nickel
- perforation Ø 8 mm



pour chaudière	REA – 120 Lit	REA – 200 Lit	REA – 300 Lit
	<b>40.0660</b>	<b>40.0661</b>	<b>40.0662</b>

## FIREX

40.0418 **BASKETT - PRIE 070**  
MAJOR-Line

Volume 70 litres  
Dimensions 125,5 x 115 x 103 cm  
Raccordement 3 x 400 V / 14,5 kW  
Raccordement l'eau 3/4"



40.0088 **BASKETT - PRIE 130**  
MAJOR-Line

Volume 130 litres  
Dimensions 135,5 x 113,3 x 103 cm  
Raccordement 3 x 400 V / 24 kW  
Raccordement l'eau 3/4"

40.0089 **BASKETT - PRIE 180**  
MAJOR-Line

Volume 180 litres  
Dimensions 145,5 x 125,3 x 103 cm  
Raccordement 3 x 400 V / 32 kW  
Raccordement l'eau 3/4"

## FIREX

40.0081 **EASYPAN – PM 7 IE**  
MEDIUM-Line

Volume 50 litres  
Dimensions 800 x 700 x 900 cm  
Raccordement 3 x 400 V / 9 kW  
Raccordement l'eau 1/2"



40.0116 **EASYPAN – PM 8 IE**  
MEDIUM-Line

Volume 100 litres  
Dimensions 800 x 900 x 900 cm  
Raccordement 3 x 400 V / 16 kW  
Raccordement l'eau 1/2"

40.0639 **EASYPAN – PM 9 IE 170 GN**  
MEDIUM-Line

Volume 170 litres  
Dimensions 1000 x 900 x 900 cm  
Raccordement 3 x 400 V / 24 kW  
Raccordement l'eau 1/2"



40.0699 **EASYPAN – PM 9 IE 270 GN**  
MEDIUM-Line

Volume 170 litres  
Dimensions 1400 x 900 x 900 cm  
Raccordement 3 x 400 V / 32 kW  
Raccordement l'eau 1/2"

## FIREX

40.0086 **BETTERPAN – DBRE 110**  
MAJOR-Line

Volume 110 litres  
Dimensions 147 x 112,5 x 103 cm  
Raccordement 3 x 400 V / 17 kW  
Raccordement l'eau 3/4"

40.0087 **BETTERPAN - DBRE 180**  
MAJOR-Line

Volume 180 litres  
Dimensions 200 x 112,5 x 103 cm  
Raccordement 3 x 400 V / 27 kW  
Raccordement l'eau 3/4"



40.0700 **CUCIMIX – CBTE 030**  
FAST-Line

Volume 30 litres  
Dimensions 800 x 594 x 970 cm  
Raccordement 3 x 400 V / 6.5 kW  
Vitesse du mixeur 6-20 RPM  
Récipient avec basculement manuel



40.0700 **CUCIMIX – CBTE 070**  
MAJOR-Line

Volume 70 litres  
Dimensions 1000 x 715 x 950 cm  
Raccordement 3 x 400 V / 9.4 kW  
Vitesse du mixeur 6-22 RPM  
Récipient avec basculement motorisé  
Mélangeur programmable



**40.19 A**

23.2.2012 / ms

©

## 40.0160 FRIMA VarioCooking Center 112



Tension: 3 NAC 400 V  
Puissance raccordée: 17 kW  
Poids: 225 kg

### Équipement (de série)

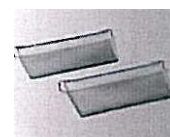
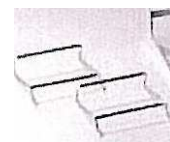
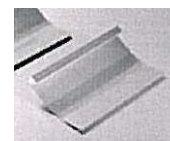
- Mode VarioCooking Control à 9 modes de cuisson
- Mode Manuel à 3 modes de cuisson
- VarioBoost System, technologie de chauffe exclusive
- Autolift, descente et relevage automatique des paniers de cuisson
- VarioDose, remplissage automatique de la cuve en eau
- Vidange de cuve avec écoulement intégré
- Sonde de température à cœur à 6 points de mesure
- Douchette à enrouleur automatique
- Port de connexion USB

Capacité: 2 x 11 dm<sup>2</sup>, 2 x 16 L  
Largeur: 1.200 mm  
Profondeur: 777 mm  
Hauteur: 1.100 mm  
Tensions spéciales sur demande

### Options

Plaque vitrocéramique	Option F01	40.0235
Caissons de rangement intégrés avec portes	Option F02	
Plaque vitrocéramique et caissons de rangement intégrés avec portes	Option F05	40.0634

- 40.0163 **Pelle à omelette**  
Type 111 / 112 / 211 / 311
- 40.0165 **Bras de relevage**  
Pour cuissons en paniers avec AutoLift  
Type 111 / 112
- 40.0168 **Panier à Pâtes / Riz**  
Pour cuissons en paniers avec AutoLift  
Type 111 / 112
- 40.0170 **Panier Friteuse**  
Pour cuissons en paniers avec AutoLift  
Type 111 / 112
- 40.0172 **Egouttoir**  
Pour égoutter facilement les produits cuits en vrac  
Type 111 / 112
- 40.0175 **Grille de fond de cuve**  
Pour éviter le contact direct des grosses  
pièces de viande avec le fond de cuve  
Type 111 / 112
- Paniers „Portion“**  
Kit de 6 Paniers „Portion“ et support
- 40.0178 Type 111 / 112
- 40.0179 Panier „Portion“ perforé (Lot de 2)
- 40.0653 Panier „Portion“ pas perforé (Lot de 2)
- Support Bain Marie**
- 40.0181 Support seul
- 40.0180 **Cadre VarioPan**  
Type 111



## 40.0233 FRIMA VarioCooking Center 211



Capacité: 42 dm<sup>2</sup>, 100 L  
Largeur: 1.157 mm  
Profondeur: 914 mm  
Hauteur: 1.100 mm  
Tensions spéciales sur demande

Tensions: 3 NAC 400 V  
Puissance: 30 kW  
Poids: 265 kg

### Équipement (de série)

- Mode VarioCooking Control à 9 modes de cuisson
- Mode Manuel à 3 modes de cuisson
- VarioBoost System, technologie de chauffe exclusive
- Autolift, descente et relevage automatique des des paniers de cuisson
- VarioDose, remplissage automatique de la cuve en eau
- Vidange de cuve avec écoulement intégré
- Sonde de température à cœur à 6 points de mesure
- Douchette à enrouleur automatique
- Port de connexion USB

### Options

Plaque vitrocéramique      Option F01      40.0235

## 40.0234 FRIMA VarioCooking Center 311



Capacité: 65 dm<sup>2</sup>, 150 L  
Largeur: 1.535 mm  
Profondeur: 914 mm  
Hauteur: 1.100 mm  
Tensions spéciales sur demande

Tensions: 3 NAC 400 V  
Puissance: 45 kW  
Poids: 335 kg

### Équipement (de série)

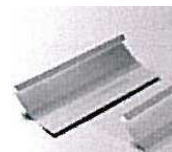
- Mode VarioCooking Control à 9 modes de cuisson
- Mode Manuel à 3 modes de cuisson
- VarioBoost System, technologie de chauffe exclusive
- Autolift, descente et relevage automatique des des paniers de cuisson
- VarioDose, remplissage automatique de la cuve en eau
- Vidange de cuve avec écoulement intégré
- Sonde de température à cœur à 6 points de mesure
- Douchette à enrouleur automatique
- Port de connexion USB

### Options

Plaque vitrocéramique      Option F01      40.0235



40.0163 **Pelle à omelette**  
Type 111 / 112 / 211 / 311



40.0654 **Spatule de brassage**  
Typ 211 / 311



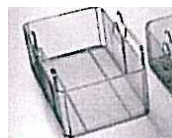
**Bras de relevage**  
Pour cuissons en paniers avec AutoLift  
40.0166 Type 211  
40.0167 Type 311



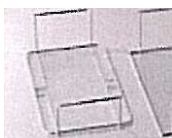
40.0169 **Panier à Pâtes / Riz**  
Pour cuissons en paniers avec AutoLift  
Type 211 / 311



40.0171 **Panier Friteuse**  
Pour cuissons en paniers avec AutoLift  
Type 211 / 311



40.186 **Claie à Frire**  
Pour la friture des panés  
Typ 211 / 311

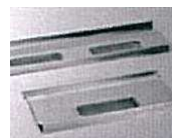


### Support Bain Marie

40.181 Support seul  
40.182

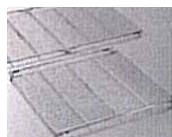


**Egouttoir**  
Pour égoutter facilement les produits en vrac  
40.0172 Typ 211  
40.0174 Typ 311



**Grille de fond de cuve**  
Pour éviter le contact direct des grosses  
pièces de viande avec le fond de cuve

40.0176 Typ 211  
40.0177 Typ 311



40.0187 **Chariot réserve d'huile**  
Pour le stockage et le transvasement  
de l'huile de friture

