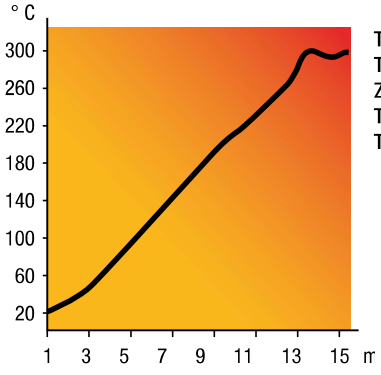
FRYBRAT

TILTING BRATT PAN
BRASIERA RIBALTABILE
KIPP-BRATPFANNE
MINI-SAUTEUSE BASCULANTE
SARTÉN BASCULANTE

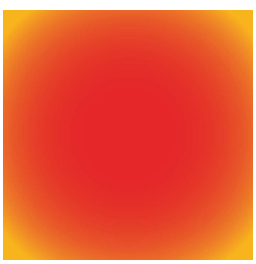
CBRE40

40 litri

PERFORMANCE / PRESTAZIONI A SECCO
LEISTUNG / PRESTACIONES A SECCO
PRESACIONES EN SECO



Time 20° ÷ 300 °C
Tempo 20° ÷ 300 °C
Zeit 20° ÷ 300 °C
Temps 20° ÷ 300 °C
Tiempo 20° ÷ 300 °C



Δt on th base 300 °C
Δt sul fondo a 300 °C
Δt am Boden bei 300 °C
Δt sur le fond ° 300 °C
Δt sobre fondo a 300 °C

3(
2(

Gb › A versatile piece of equipment for cooking, braising and shallow frying small and medium sized quantities of food in a very short time. Thanks to the high power input and high temperatures, this unit can even be used as griddle, a fundamental aid at peak hours. Reduced dimensions, table top utilization and simplicity in operation make this an essential and indispensable appliance for any kitchen.

CONSTRUCTIVE FEATURES

- The pan has a 10 mm thick (AISI 304) quality stainless steel base and 2 mm thick sides. Exterior cladding is in 1,5 mm (AISI 304) quality stainless steel.
- Pan has sandblasted interior finish to prevent product sticking.
- Heating by means of armoured "Incoloy 800" elements.
- Smooth action power tilting mechanism.
- Electronic controls and LED display to set and monitor:
  – temperature.
  – cooking times.
  – tilting and return of the pan.
  – buzzer to indicate termination of cooking cycle.
- Temperature adjustable between 50° and 200°C, is controlled by means of a thermostatic probe in direct contact with the underside of the pan, to ensure precise temperature control.

It › È una apparecchiatura multiuso in grado di cuocere, brasare e friggere medie o piccole quantità in tempi molto brevi. Grazie alla potenza impegnata ed alle elevate temperature raggiungibili, può funzionare agevolmente anche come fry-top, costituendo, in caso di necessità, un valido ausilio nel disbrigo di carichi di lavoro straordinari. Le dimensioni compatte, la possibilità di installazione da banco e la semplicità di impiego, la rendono uno strumento insostituibile in ogni tipo di ambiente.

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Fondo vasca di cottura in acciaio inox AISI 304 spessore 10 mm, vasca e pannellature in AISI 304 spessore 20 - 15/10.
- Superficie interna vasca perlinata per ridurre l'effetto aderenza in fase di cottura.
- Sistema riscaldante a mezzo resistenze elettriche corazzate in lega "Incoloy-800".
- Sistema di ribaltamento motorizzato antitravaso con vite senza fine e boccole auto lubrificanti, gestito con dispositivi di sicurezza.
- Controllo elettronico con display a 3 cifre e LED per impostazione e

Table top version • Electric operation • pan area 29 dm2

Versione da tavolo • Alimentazione elettrica • superficie 29 dm2

Tischversion • Elektrisch • bratfläche 29 dm2

Mini-sauteuse • Alimentation electrique • surface fond 29 dm2

Versión sobre mesa • Alimentación eléctrica • superficie 29 dm2

segnalazione:
– temperatura di cottura.
– tempo di cottura.
– ribaltamento e ritorno vasca.
– segnalazione acustica di fine cottura.
- Regolazione della temperatura da 50° a 200°C tramite sonda posizionata al di sotto della superficie interna del fondo di cottura, per una precisa rilevazione ed una elevata velocità di reazione del sistema riscaldante.

De › Ein multifunktionales Gerät um kleine oder mittelgrosse Mengen in sehr kurzer Zeit zu kochen, schmoren und braten. Dank der eingesetzten Leistung und den hohen erreichbaren Temperaturen, kann es ohne weiteres auch als Bratgerät verwendet werden und bei Notwendigkeit eine wirksame Hilfe in der Erledigung von Sonderarbeiten darstellen. Die beschränkten Abmessungen, die Möglichkeit zur Tischaufstellung und die Verwendungseinfachheit machen es zum unersetzbaren Gerät in jeder Arbeitsumgebung.

HAUPTEIGENSCHATEN

- Tiegelboden aus 10 mm starkem CNS (1.4301), Tiegel und Seitenwände aus 2/1,5 mm starkem CNS (1.4301).
- Innenfläche des Tiegels sandgestrahlt zur Verminderung von Anbraten während des Kochens.
- Elektrische Beheizung durch "Incoloy- 800" gekapselte Widerstände.
- Elektrische Kippvorrichtung mit Sicherheitsanschlag, Schneckengetriebe und selbstschmierende Lager.
- Elektronische Kontrolle mit 3-stelligem Display und LED zur Einstellung von:
– Kochtemperatur.
– Gardauer.
– Kippen und Rücklauf.
– Summer nach Ende der Garzeit.
- Temperaturregelung von 50° - 200°C durch Thermoelement, direkt unter der Oberfläche im Kochboden angebracht, zur genauen Aufnahme und hoher Reaktionsgeschwindigkeit des Heizsystems.

**Fr › Un appareil multi-usages pour cuire, braiser et frire des petites ou grandes quantités en temps très court. Grâce à la puissance employée et aux températures élevées, on peut l'employer même comme grillade qui constitue, en cas de besoin, une aide valable dans l'exécution des cuisson tel omelettes, poissons, frites, etc....
La possibilité d'installation sur table et la simplicité d'emploi la rendent un appareil irremplaçable dans chaque milieu de travail: demande peu de surface pour un rendment optimum.**

CARACTERISTQUES IMPORTANTES

- Fond récipient de cuisson en acier inox AISI 304 épaisseur 10 mm, cuve et parois en AISI 304 épaisseur 20/10.
- Surface intérieure cuve sablée pour réduire l'effet d'adhérence pendant la cuisson.
- Système de chauffage par résistances électriques blindées "Incoloy-800" .
- Système de relevage électrique avec dispositif de securité, vis san fin et douilles à graissage automatique.
- Contrôle électronique avec affichage à 3 numéros et LED pour la position de:
– température de cuisson.
– temps de cuisson.
– basculement et retour cuve.
– buzzer à fin de cuisson.
- Réglage de la température de 50° à 200°C par thermocouple placée directement au-dessous du récipient près de la surface, pour un relèvement précis et une haute vitesse de réaction du système de chauffage.
- Thermostat de sècuritè.

Es › Es un aparato multiuso que permite cocer, asar, freir medianas y pequeñas cantidades en muy breve tiempo. Gracias a la potencia empleada y a las elevadas temperaturas alcanzadas, puede funcionar fácilmente tambien como fry-top, constituyendo, en caso de necesidad, un válido utensilio en la resolución de cargas de trabajo extraordinarias. compactas, la posibilidad de instalación sobre mesa y la facilidad de uso, la hacen un instrumento insustituible en cada tipo de ambiente.

CARACTERISTICAS PRINCIPALES

- Fondo cuba de cocción en acero inox AISI 304 espesor 10 mm., cuba y paneles en AISI 304 espesor 20-15/10.
- Superficie interior cuba perlada para reducir el efecto adherente en fase de cocción.
- Sistema calentamiento mediante resistencias eléctricas en aleación "Incoloy-800".
- Sistema basculante motorizado antiderrame con tornillos sin fin y soportes autolubricantes, accionado con dispositivos de seguridad.
- Control electrónico con display de 3 cifras y pulsador para programación y señalización:
– temperatura de cocción.
– tiempo de cocción.
– vuelco y retorno cuba.
– señalización final cocción mediante avisador.
- Regulación de la temperatura de 50° a 200°C mediante termocopia colocada inmediatamente debajo de la superficie interna del fondo de cocción, para un reemplazamiento preciso y una elevada velocidad de reacción del sistema calentador.

MAIN OPTIONALS AND ACCESSORIES

- Stand
- Lid
- Mixer cup
- Wheels

PRINCIPALI ACCESSORI E OPTIONAL

- Telaio
- Coperchio
- Rubinetto miscelatore
- Ruote

WICHTIGSTES ZUBEHÖR UND OPTIONALS

- Gestell
- Deckel
- Wassereinlaufhhn
- Rollen

ACCESSOIRES PRINCIPAUX ET OPTIONS

- Support
- Couvercle
- Robinet mélangeur
- Roulettes

ACCESORIOS PRINCIPALES Y EXTRAS

- Supporte
- Tapa
- Grifo mezclador
- Ruedas

ALCUNE APPLICAZIONI CON FRYBRAT

Brodi
Riso
Pasta
Pesce
Verdure
Polpettine
Frittata
Soffritti
Dolci
Frittelle

MOST SUCCESSFUL PRODUCTS OF FRYBRAT

Broths
Rice
Pasta
Fish
Vegetables
Meat balls
Omelette
Mirepoix
Pastries
Fritters

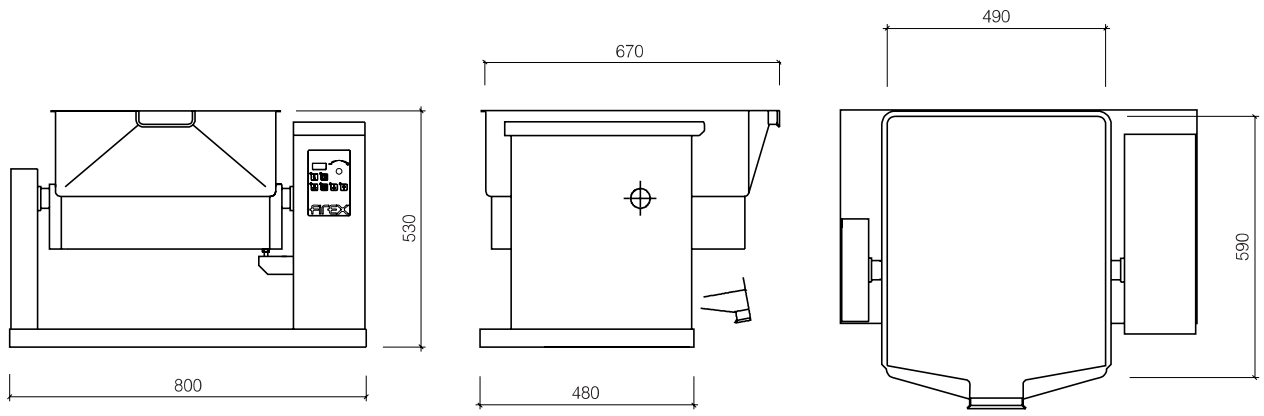
FRYBRAT

TILTING BRATT PAN / BRASIERA RIBALTABILE
KIPP-BRATPFANNE / MINI-SAUTEUSE BASCULANTE
SARTÉN BASCULANTE

	Cooking Vessel / Vasca di cottura / Tiegel Cuve de cuisson / Cuba de cocción			
MOD.	Pan dimensions Superficie fondo Bratfläche Surface fond Superficie fondo dm^2	Useful/Overall capacity Volume utile/totale Nutzvolumen/Gesamtvolumen Volumen útil / total Volumen útil/total lt	Temperature range Temperatura "t" Temperatur "t" Température Temperatura "t" °C	Power rating Potenza Leistung Puissance Potencia Kw
CBRE40	29	40 / 47	50 - 200 ± 1	6

Electrics / Tensione / Spannung / Tension / Voltaje: 3N AC 400/50 V/Hz

INSTALLATION / INSTALLATIONE / INSTALLATION / INSTALLATIONE / INSTALLATION



Gb ›

ELECTRONIC SIMPLICITY

Firex electronic card features:
- is extremely easy to learn and to use;
- grant to set times and temperatures very precise with values from 20°C to 220°C;
- emits an acoustic signal to indicate the end of cooking;
- offers 2 different temperature probes: in the bottom (standard) and in the vessel in contact with the product (optional);
- is standarly prepared tobe connected with the PC for the HACCP control;
- grant to set the mixing speeds in clock and anticlokwise and to set the pause time.

It ›

SEMPLICITÀ ELETTRONICA

Caratteristiche della scheda Firex:
- è estremamente facile da comprendere e da utilizzare;
- garantisce di impostare tempi di cottura e temperature estremamente precise con valori da 20°C fino a 220°C;
- emette un segnale acustico per indicare la fine della cottura;
- controlla 2 diverse sonde di temperatura: nel fondo (standard) e in vasca a contatto con il prodotto (optional) per le cotture più delicate o speciali;
- è sempre predisposta per il collegamento al pc e al controllo HACCP;
- permette di regolare la velocità del mescolatore nei due sensi e di impostare un tempo di pausa.

De ›

ANWEN DERFREUNDLICHE ELEKTRONIK

Beschreibung der elektronischen Karte von Firex:
- Sie ist leicht verständlich und besonders anwenderfreundlich.
- Sie ermöglicht eine sehr genaue Einstellung der Garzeiten und Temperaturen in einem Bereich von 20°C bis 200°C.
- Sie schaltet nach Ablauf der Garzeit einen Beeper ein.
- Kontrolle von 2 verschiedenen Temperatursonden: eine (Standard) am Kesselboden und eine im Kessel in der Speise (Optional).
- Ausgelegt auf den Anschluss an einen PC oder einen HACCP-Controller.
- Ermöglicht die Einstellung vom Mischer in beider Laufrichtungen und die Einstellung einer Pausenzeit.

Fr ›

SIMPLICITE ELECTRONIQUE

Caractéristiques de la carte Firex:
- Extrêmement facile à comprendre et à utiliser;
- Possibilité de sélectionner les temps de cuisson et les températures de façon tout à fait précise avec des valeurs comprises entre 20°C et 200°C;
- Emission d'un signal sonore pour indiquer la fin de la cuisson;
- Contrôle de 2 diverses sondes de température: sur le fond (standard) et dans la cuve en contact avec le produit (option) pour les cuissons plus délicates ou spéciales;
- Prédisposition constante pour la connexion au PC et au contrôle HACCP;
- Réglage de la vitesse du mixeur dans les deux sens et sélection d'un temps de pause.

Es ›

SENCILLEZ ELECTRÓNICA

Características de la tarjeta Firex:
- Es muy fácil de entender y usar;
- Garantiza la programación de tiempos de cocción y temperaturas muy precisas con valores desde los 20°C hasta los 200°C;
- Emite una señal acústica para indicar el final de la cocción;
- Controla 2 sondas diferentes de temperatura: en el fondo (estándar) y en cuba a contacto con el producto (opción) para las cocciones más delicadas o especiales;
- Está siempre predispuestas para la conexión al PC y al control HACCP;
- Permite regular la velocidad del mixer en los dos sentidos y programar un tiempo de pausa.