

**Baskett**  
Marmitas con mezclador

**firex**  
Share the taste



Baskett

2

Firex





## QUALITY IN QUANTITY

### La reproducibilidad del sabor de altos estándares de calidad.

Herederos de la valiosa experiencia adquirida anteriormente en el ámbito del procesado de alimentos, Firex responde, desde hace más de 20 años, a las necesidades de la restauración colectiva y, cada vez más, a las de la industria alimentaria. Desde la fase de diseño hasta la producción de los cocedores, desde el corte por láser del acero hasta el acabado del producto, la empresa usa tecnologías de punta y personal altamente especializado para satisfacer los más altos estándares de calidad, solidez y funcionalidad. La búsqueda de nuevas soluciones y el desarrollo constante de nuevas máquinas contribuyen a que la empresa se presente como líder en el mercado, intérprete de una nueva forma de cocinar. Gracias a una amplia gama de equipos multifunción, Firex hace de cada cocina profesional un laboratorio tecnológico de alto rendimiento, el lugar donde la creatividad del cocinero y la habilidad del tecnólogo convierten los alimentos en platos con un sabor único, que se pueden volver a proponer eternamente. **En todas las cocinas profesionales, en todo el mundo. Con la misma calidad.**

**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 a presión toda la eficacia de la presión

El uso de la tapa a presión permite una cocción rápida y eficaz, con una reducción de los tiempos de cocción y de consumo energético hasta el 70%.

### 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.

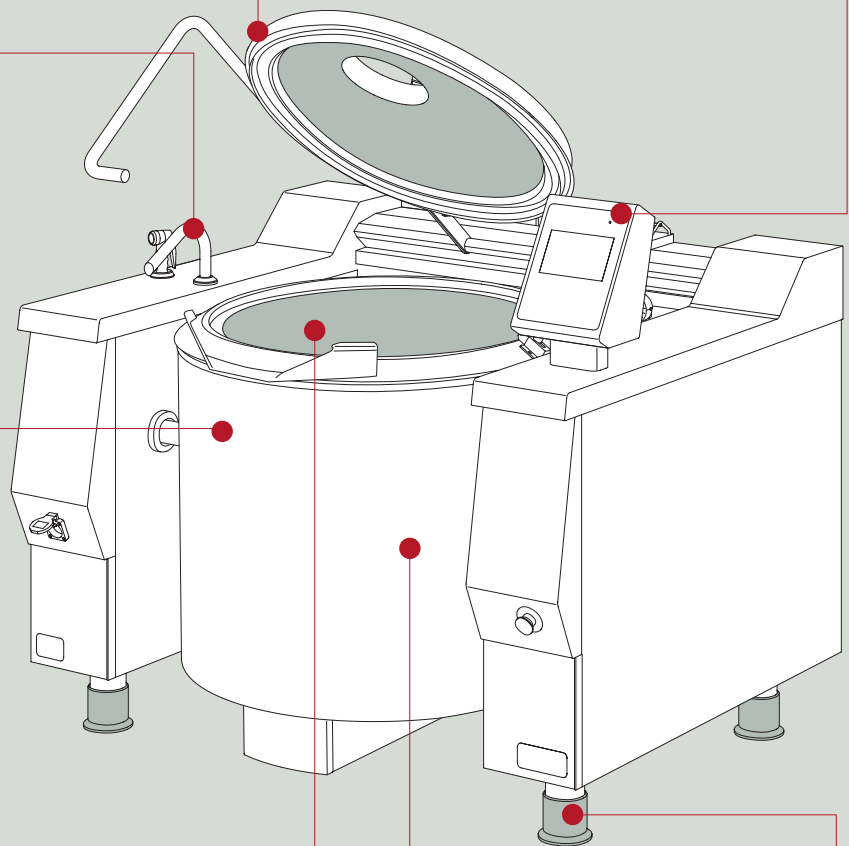
### mezclador unión de tradición y tecnología

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.

- baskett 80 litros
- baskett 105 . 130 . 180 . 250 . 320 . 500 litros



**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.



**válvula neumática**  
(versiones con tapa a presión)

Controlada desde la ficha FTC, se puede abrir solo en condiciones de máxima seguridad.



**válvula de hilo**  
de paso total

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



**tapa con tolva**  
incorporación de ingredientes  
con tapa cerrada

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



**hoyo de la tapa con rejilla**

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



**Protección de Plexiglass para FTC**

Protege la placa contra los chorros de agua y otros tipos de golpes.



**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.



**ducha**  
siempre a mano

Para la limpieza de la máquina.



**ruedas**  
funcionalidad dinámica

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





**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 Basket 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 Basket

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



## Configuración de los tiempos de mezcla y pausa.

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
- . 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  
17/06/2016



100°C  
100°C



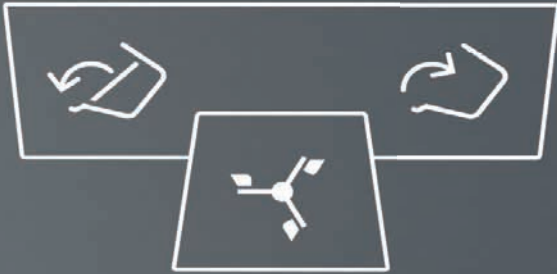
110°C  
108°C



00:05:00  
00:04:59



START









## Cook and Chill. ¿Cuáles son las ventajas del sistema SCT2?



### Racionalización de los procesos de trabajo

El proceso de producción de los platillos 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 platillo, 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.



### Salubridad del producto

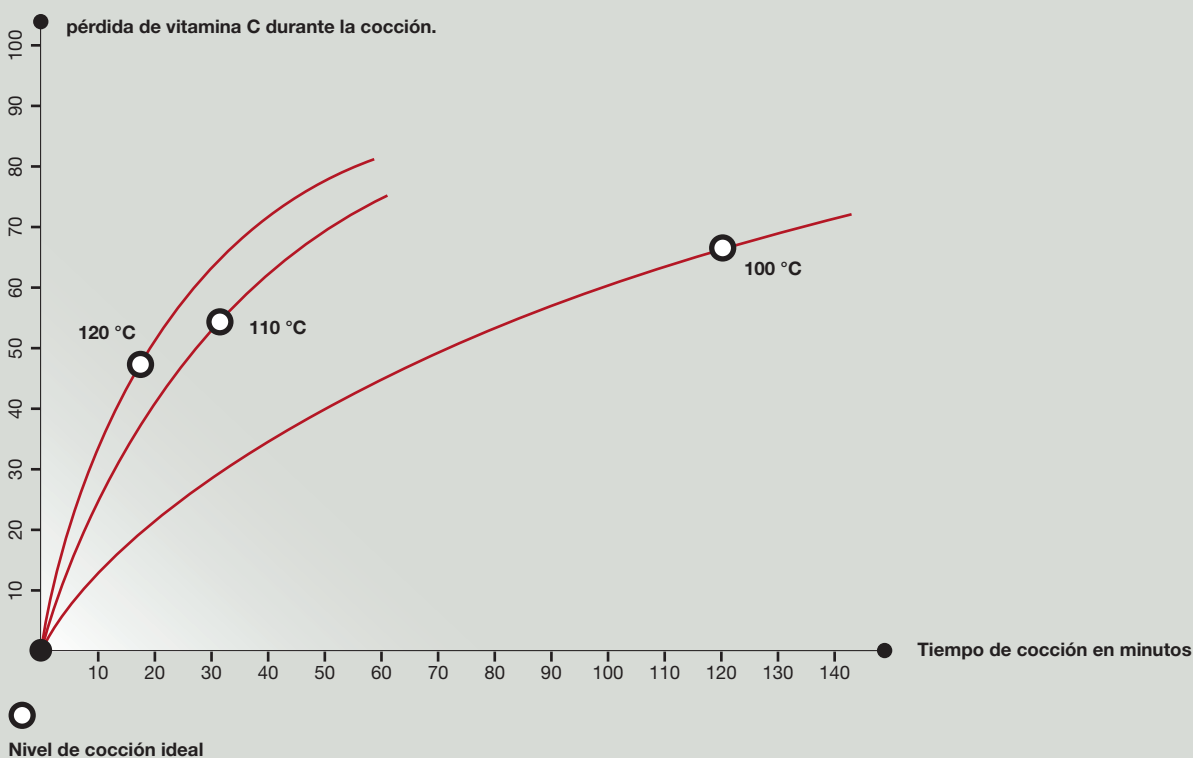
Los productos alimenticios producidos con el sistema "cook and chill" presentan cualidades nutricionales y organolépticas superiores a las que se producen con el sistema "caliente-caliente". La proliferación de bacterias a una temperatura de entre los +10 °C y los +65 °C se reduce al mínimo debido a la caída de temperatura rápida. Ello prolonga la duración del producto sin el agregado de conservantes.

# Una única solución, infinitas ventajas.



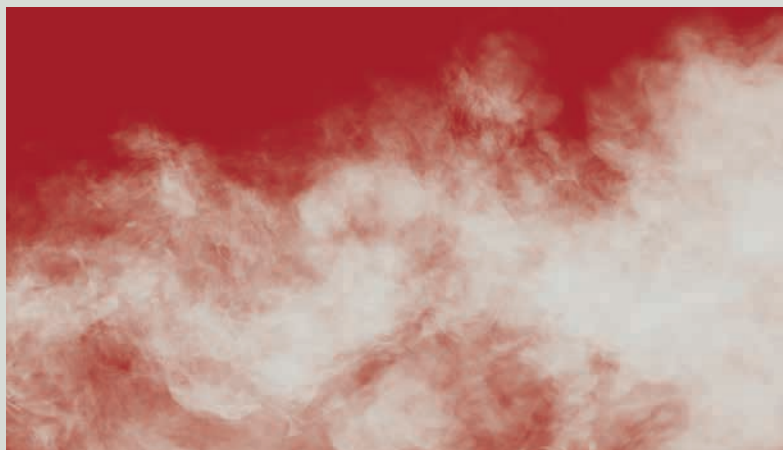
## Presión y tiempos.

Con Baskett a presión se puede obtener una considerable **reducción de los tiempos hasta el 70%** en comparación con la cocción tradicional.\*



## 01 . Velocidad y nutrientes.

El gráfico muestra como para alcanzar el mismo nivel de cocción se necesitan 120 minutos con un proceso tradicional a 100 °C mientras que con uno a presión (ya a 110 °C) los tiempos se reducen aproximadamente de 4 veces y dicha velocidad permite mantener una cantidad de nutrientes mayor en el producto acabado.



\*Cocción caldo para Ramen.



## Cocción a presión. Reducción de los costes y mejor rendimiento.

### 02 . Rendimiento del proceso.

Hasta el 30% de rendimiento más en comparación con la cocción tradicional, pérdida de agua mediante evaporación casi nula con Baskett a presión.\*\*

**+30%**

**-62%**



**-62% costes anuales** (energía, mantenimiento) en relación con una batería de cocedores tradicionales para obtener la misma producción.\*\*

**-27%**



Estas ventajas han permitido, como de hecho le ha ocurrido a uno de nuestros clientes, pasar de una batería de 5 cocedores tradicionales a una de 3 cocedores a presión, manteniendo invariado el nivel de rendimiento.

**-27% costes de establecimiento** (coste máquina + coste conexiones, espacio, etc.) en relación con una batería de cocedores tradicionales para obtener la misma producción.\*\*

**-70%**



**Hasta el 70% de ahorro energético** en relación con una batería de cocedores tradicionales para obtener la misma producción.\*\*

\*\* Case history McColgan's.



### Mejor calidad del producto acabado.

Los aromas permanecen en la cuba durante la cocción, no se desprenden en el ambiente y quedan en el producto acabado.



### Facilidad de limpieza.

Luego de haber descargado el producto cocinado a presión, la cuba quedará prácticamente limpia; será suficiente aclararla rápidamente para pasar al siguiente ciclo de cocción.



### Mayor comodidad en el ambiente de trabajo.

Durante la cocción a presión el producto no se evapora en la cocina, no hay dispersión de calor, prácticamente no hay ruido. Todo esto lleva a un ambiente de trabajo más saludable.



### Seguridad y uniformidad de cocción.

Trabajar a presión con Baskett significa trabajar en seguridad: una serie de controles electrónicos y mecánicos garantizan la protección completa de su entorno laboral.. Un sistema automático cierra herméticamente la cuba de cocción solo luego de haber detectado que no queda aire. De hecho, se puede obtener una cocción a presión perfecta solo en un ambiente saturado de vapor: de esta forma en todo el recipiente la temperatura será uniforme y superior a los 100 °C. Al final de la cocción, Baskett se ocupará de restablecer la presión en el ambiente mediante un rápido proceso de condensación de vapores y solo cuando el ambiente resultará seguro la ficha FTC indicará la posibilidad de abrir la tapa.

## 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.

### Versiones sin mezclador

#### baskett CPE . PR 80 . 105 . 130 . 180 . 250 . 320 . 500 litros

modelo	dimensiones mm	presión doble fondo bar	cuba de cocción		versión gas	versión eléctrica	versión vapor
			volumen total lt	dim. cuba mm	potencia gas kW	potencia eléctrica kW	capacidad vapor kg/h
CPE 080 V1	1080x715 h. 940	1,5	80/91	600 Ø h. 370	-	16.0	-
PR 105 V1	1355x1200 h. 1335	0,5 1,5*	105/120	600 Ø h. 465	25.0	18.0	42-52
PR 130 V1	1355x1200 h. 1335	0,5 1,5*	130/145	600 Ø h. 555	30.0	24.0	46-56
PR 180 V1	1455x1310 h. 1335	0,5 1,5*	180/200	700 Ø h. 565	40.0	32.0	56-72
PR 250 V1	1555x1390 h. 1335	0,5 1,5*	242/264	800 Ø h. 575	48.0	36.0	70-90
PR 320 V1	1655x1490 h. 1335	0,5 1,5*	300/325	900 Ø h. 575	48.0	36.0	85-105
PR 500 V1	1755x1650 h. 1485	0,5 1,5*	470/500	1000 Ø h. 700	58.0	36.0	100-120

\*Disponible de 1,5 bar para modelos eléctricos y al vapor.

#### Versiones a gas 105 . 500 litros

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.

#### Versiones eléctricas 80 . 500 litros

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.

#### Versión vapor 105 . 500 litros

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.



PR V1



## Versiones con mezclador

## baskett CPE.M . PR.M

80 . 105 . 130 . 180 . 250 . 320 . 500 litros

modelo	dimensiones mm	mezclador velocidad rpm	mezclador pareja Nm	presión doble fondo bar	cocción presión bar	cuba de cocción		versión gas	versión eléctrica	versión vapor
						volumen total lt	dim. cuba mm	potencia gas kWv	potencia eléctrica kW	capacidad vapor kg/h
CPE 080M V1	1080x715 h. 940	12÷40	133	1,5	-	80/91	600 Ø h. 370	-	16.0	-
PR 105M V1	1355x1200 h. 1335	12÷40	126	0,5 1,5*	-	105/120	600 Ø h. 465	25.0	18.0	42-52
PR 130M V1	1355x1200 h. 1335	12÷40	126	0,5 1,5*	-	130/145	600 Ø h. 555	30.0	24.0	46-56
PR 180M V1	1455x1310 h. 1335	12÷40	126	0,5 1,5*	-	180/200	700 Ø h. 565	40.0	32.0	56-72
PR 250M V1	1555x1390 h. 1335	12÷40	252	0,5 1,5*	-	242/264	800 Ø h. 575	48.0	36.0	70-90
PR 320M V1	1655x1490 h. 1335	12÷40	252	0,5 1,5*	-	300/325	900 Ø h. 575	48.0	36.0	85-105
PR 500M V1	1755x1650 h. 1485	12÷40	308	0,5 1,5*	-	470/500	1000 Ø h. 700	58.0	36.0	100-120
PR 180HMA V1	1455x1295 h. 1335	12÷60	321	1,5	0.45	180/200	700 Ø h. 565	-	34.0	56-72
PR 320HMA V1	1655x1490 h. 1335	12÷52	464	1,5	0.30	300/325	900 Ø h. 565	-	38.7	85-105
PR 500HMA V1	1755x1650 h. 1485	12÷44	464	1,5	0.30	470/500	1000 Ø h. 700	-	38.7	100-120

\*Disponible de 1,5 bar para modelos eléctricos y al vapor.



○  
CPE080M V1



○  
PR M V1



○  
PR HMA V1  
Presión





## Tu Baskett.

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

- baskett 80 litros
- baskett 105 . 130 . 180 . 250 . 320 . 500 litros

○ **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.



○ **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.



●○ **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.



●○ **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.



**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.





FKL

**Firex Kitchen Lab**

es un espacio en el que acogemos a nuestros clientes y les damos la posibilidad de ver y comprobar las máquinas en marcha, a menudo realizando recetas específicas.

En este ambiente también se realizan cursos de formación que ofrecemos a los chefs, tecnólogos y pasteleros. Además, se realizan cursos técnicos para el servicio de asistencia de nuestros revendedores y pruebas en las máquinas de parte de nuestro departamento de Investigación y Desarrollo.

En una sala separada dedicada a la exposición, se muestran todos los modelos de las máquinas en venta.

**firex**  
Share the taste





Baskett

22

Firex







**firex.com**

**Firex srl**

z.i. Gresal, 28 . 32036 Sedico . BL . Italy  
t. +39 0437 852700 . f. +39 0437 852858

**www.firex.com**  **MIDDLEBY**

