

Brasiera a ribaltamento automatico con recipiente parallelepipedo in acciaio inox, posizionabile a parete, singolarmente o in batteria. È indicata per mense di medie dimensioni e centri cottura; per l'utilizzo su navi e battelli è previsto l'ancoraggio a pavimento automatico. Per la versatilità di utilizzo, dimensioni e per ridotti consumi è ideale per la preparazione di prodotti alimentari anche nei laboratori artigianali. È dotata di controllo a microprocessore elettronico con regolazione della temperatura e del tempo di cottura con display digitale.

Automatic tilting bratt pan with parallelepiped tank in stainless steel, with the possibility for wall positioning either individually or in series. Ideal for use in medium sized canteens and commercial kitchens; it can also be anchored to the floor for use on ships and boats. Thanks to its versatility of use, size and minimal power consumption, it is ideal for the preparation of foodstuffs also in artisan kitchens. It features an electronic microprocessor to check the temperature and cooking time with digital display.

Mod. BRC/BRCXL

da 120 a 400 lt



CARATTERISTICHE GENERALI | GENERAL FEATURES



- Facile da utilizzare con pochi comandi semplici ed intuitivi

- Veloce da pulire garantisce un alto livello di igiene grazie alla finitura delle superfici esterne in scotch brite e vasca con finitura antiaderente a microsferine in ceramica

- Coperchio controbilanciato regolabile ideato per evitare il gocciolamento della condensa nella vasca con maniglia in acciaio inox

- Materiali anticorrosione e spessori rendono le brasiere robuste e resistenti nel tempo



- Easy to use with just a few simple and intuitive commands

- Quick to clean, guaranteeing high-level hygiene thanks to the external surface finishes in scotch brite and tank with ceramic micro-sphere non-stick coating

- Adjustable balanced lid, perfect to prevent condensate from dripping into the tank with handle in stainless steel

- Thick, anti-corrosive materials ensure the sturdiness and resilience of the bratt pan over time



TIPI DI UTILIZZO

Alimenti trattabili:

- Soffritti
- Ragù/sughi
- Risotti
- Spezzatino
- Polenta
- Caramello
- Stufato di verdure

Tipo lavorazione:

- Brasatura

TYPES OF USE

Treatable foods:

- Brownd
- Ragù / Pasta sauces
- Rice
- Stew
- Polenta (cornmeal mush)
- Caramel
- Vegetable stew

Type of work:

- Braising





12 MODELLI da 120 a 400 lt

- Gas diretto
- Elettrico diretto

RECIPIENTE

- Fondo e pareti della vasca di cottura in acciaio inox AISI 304
- BRC: fondo in acciaio inox AISI 316 con spessore 10 mm o 12 mm di compound (9 mm ferro + 3 mm acciaio).
- BRCXL: fondo in acciaio inox AISI 316 con spessore 15 mm o compound (12mm ferro + 3mm acciaio).
- Vasca di cottura con finitura antiaderente a microsferi in ceramica.
- Immissione acqua in vasca tramite rubinetto monoforo

COPERCHIO

- coperchio in acciaio inox AISI 304 con spessore 10/10, dotato di cerniera in acciaio cromato con precarico molle e maniglia in acciaio inox

TELAIO, STRUTTURE PORTANTI E PANNELLATURE

- Struttura portante in acciaio inox con spessore fino a 40/10 montata su piedini in acciaio regolabili per il livellamento
- Pareti esterne in acciaio inox AISI 304 satinato con spessore 10/10
- Ripiano satinato in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10

SISTEMA DI BASCULAMENTO

- Basculamento automatico con azionamento idraulico in asse anteriore
- Blocco automatico in caso di avaria del sistema



12 MODELS from 120 to 400 lt

- Direct gas
- Direct electric

COOKING TANK

- Cooking tank bottom and walls in AISI 304 stainless steel
- BRC: bottom in AISI 316 stainless steel with thickness 10 mm or 12 mm compound (9 mm iron + 3 mm steel).
- BRCXL: bottom in AISI 316 stainless steel with thickness 15 mm or compound (12mm iron + 3mm steel).
- Cooking tank with ceramic microsphere non-stick coating.
- Water inlet to tank through single tap

LID

- lid in AISI 304 10/10 stainless steel, featuring a chrome-plated steel hinge with pre-loaded spring and stainless steel handle

FRAME, SUPPORTING STRUCTURE AND PANELS

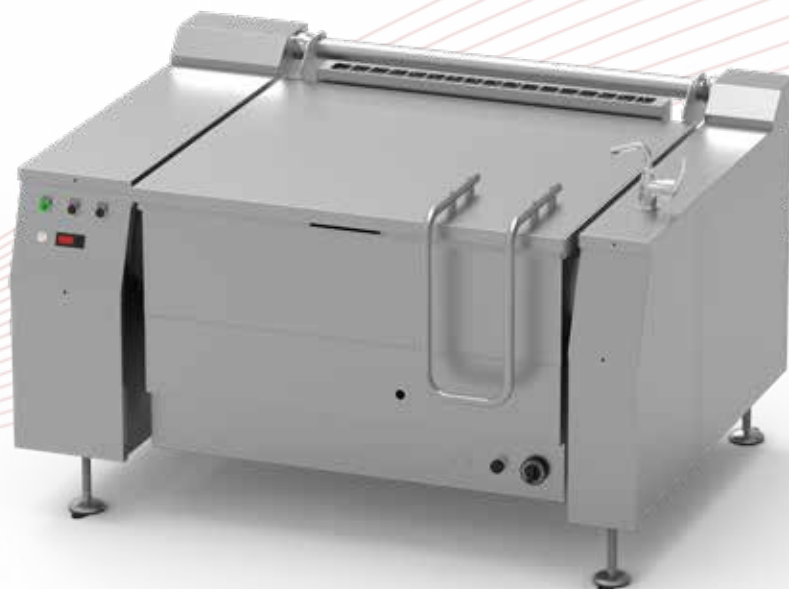
- Supporting structure in stainless steel with thickness up to 40/10 mounted on adjustable steel levelling feet
- External walls in AISI 304 10/10 stainless steel with satin finish
- Satin-finished ledge in AISI 304 15/10 stainless steel

TILTING SYSTEM

- Hydraulically powered automatic tilting in front axis
- Automatic block in case of system failure



Fondo in compound | Compound bottom tank





Gas diretto

- Accensione tramite piezoelettrico manuale o elettrico e fiamma pilota (versione BRCXL)
- Riscaldamento tramite bruciatori tubolari ad alto rendimento in acciaio inox AISI 304
- Griglia di scarico fumi
- Set ugelli per vari tipi di gas
- Termostato di sicurezza
- Rubinetto con valvola di sicurezza con termocoppia
- Regolazione della temperatura da 100°C a 250°C

Elettrico diretto

- Riscaldamento tramite batteria di resistenze elettriche
- Termostato di sicurezza resistenze con blocco riscaldamento per sovratemperatura o livello del prodotto insufficiente
- Controllo della temperatura (100°C – 250°C)
- Tensione di alimentazione standard 400V 3N 50/60Hz



Direct gas

- Manual or electric piezo ignition and pilot flame (BRCXL version)
- Heating by means of high-performance tubular burners in AISI 304 stainless steel
- Ventilation grille
- Set of nozzles for various types of gas
- Safety thermostat
- Tap with safety valve with thermocouple
- Temperature regulation from 100°C to 250°C

Direct electric

- Heating by a series of heating elements
- Heating element safety thermostat with heating block due to overtemperature or insufficient product
- Temperature control (100°C – 250°C)
- Standard power supply 400V 3N 50/60Hz

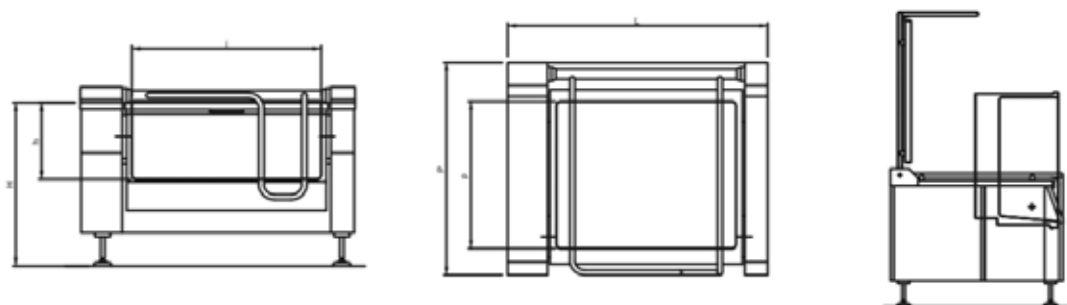


BRC

RISCALDAMENTO HEATING	MODELLO MODEL N: NORMALE - A: AUTOCLAVE	CAPACITÀ CAPACITY lt.	DIMENSIONI DIMENSIONS L x P x H mm	DIM. RECI- PIENTE i x p x h mm	POTENZA Power (kW)	
					Gas	Elettrica
GD GAS DIRETTO DIRECT GAS	BRC.GD-120	130	1600x905x930	1120x570x230	30	0,4
	BRC.GD-150	150	1600x905x930	1120x570x255	30	0,4
	BRC.GD-160	165	2000x905x930	1520x570x230	39	0,4
	BRC.GD-200	210	2000x905x930	1520x570x255	39	0,4
ED ELETTRICA DIRETTA DIRECT ELECTRIC	BRC.ED-120	130	1600x905x930	1120x570x230	-	15,4
	BRC.ED-150	150	1600x905x930	1120x570x255	-	15,4
	BRC.ED-160	165	2000x905x930	1520x570x230	-	20,4
	BRC.ED-200	210	2000x905x930	1520x570x255	-	20,4

BRCXL

RISCALDAMENTO HEATING	MODELLO MODEL N: NORMALE - A: AUTOCLAVE	CAPACITÀ CAPACITY lt.	DIMENSIONI DIMENSIONS L x P x H mm	DIM. RECI- PIENTE i x p x h mm	POTENZA Power (kW)	
					Gas	Elettrica
GD GAS DIRETTO DIRECT GAS	BRCXL.GD-300	300	1750x1305x935	1095x895x335	33	0,75
	BRCXL.GD-400	400	1750x1305x935	1095x895x445	33	0,75
ED ELETTRICA DIRETTA DIRECT ELECTRIC	BRCXL.ED-300	300	1750x1305x935	1095x895x335	-	28,75
	BRCXL.ED-400	400	1750x1305x935	1095x895x445	-	28,75


OPTIONAL E ACCESSORI | OPTIONAL AND ACCESSORIES

ACCESSORI

- Tubo flessibile con doccia
- Acquisizione parametri HACCP
- Fondo compound


OPTIONAL

- Flexible hose with shower
- HACCP parameter acquisition
- Compound bottom

