

Brasiera ribaltabile con recipiente parallelepipedo in ferro o acciaio, posizionabile a parete, singolarmente o in batteria. È indicata per ristoranti e mense di piccole e medie dimensioni. Per l'utilizzo su navi e battelli è previsto l'ancoraggio a pavimento. A richiesta è fornibile la versione con ribaltamento automatico. Per la versatilità di utilizzo, le dimensioni e i ridotti consumi è ideale per la preparazione di prodotti alimentari anche nei piccoli laboratori artigianali.

Tilting bratt pan with parallelepiped tank in iron or steel, with the possibility for wall positioning either individually or in series. Perfect for small to medium sized restaurants and canteens. It can also be anchored to the floor for use on ships and boats. On request, it can also be supplied with automatic tilting. Thanks to its versatility of use, size and minimal power consumption, it is ideal for the preparation of foodstuffs also in small artisan kitchens.

Mod. BRQ

da 80 a 200 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:

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

Type of work:

- Braising





8 MODELLI manuali da 80 a 150 lt

- Gas diretto
- Elettrico diretto

10 MODELLI motorizzati da 80 a 200 lt

- Gas diretto
- Elettrico diretto

RECIPIENTE

- Pareti della vasca di cottura in acciaio inox AISI 304
- Fondo in acciaio inox AISI 304 con spessore 10 mm o 12mm compound (9 mm ferro + 3 mm acciaio).
- Vasca di cottura con finitura antiaderente a microsferi in ceramica.
- Immissione acqua in vasca tramite rubinetto monoforo con manopole acqua calda/fredda

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 di 20/10 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 20/10

SISTEMA DI BASCULAMENTO

- Basculamento manuale su asse anteriore comandata da volantino
- Basculamento automatizzato con motore di trasmissione a catena con controllo elettromeccanico
- Blocco automatico in caso di avaria del sistema
- La versione motorizzata comprende anche un sistema di basculamento manuale in caso di guasto



8 MODELS manual tilting from 80 to 150 lt

- Direct gas
- Direct electric

10 MODELS automated tilting from 80 to 200 lt

- Direct gas
- Direct electric

COOKING TANK

- Cooking tank walls in AISI 304 stainless steel
- Bottom in AISI 316 stainless steel with thickness 10mm or 12mm compound (9 mm iron + 3 mm 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 20/10 stainless steel mounted on adjustable steel levelling feet
- External walls in AISI 304 10/10 stainless steel with satin finish
- Satin-finished ledge in AISI 304 20/10 stainless steel

TILTING SYSTEM

- Manual tilting on front axle controlled by handwheel
- Automated tilting with chain drive motor with electromechanical control
- Automatic block in case of system failure
- The motorized version also includes a manual tilting system in the event of a fault



Maniglione in acciaio inossidabile | Satinless steel handle



Gas diretto

- Accensione tramite piezoelettrico manuale e fiamma pilota
- 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 300°C

Elettrico diretto

- Riscaldamento tramite batteria di resistenze elettriche
- Termostato di sicurezza resistenze con blocco riscaldamento per sovratemperatura
- Controllo della temperatura (50°C – 260°C)
- Tensione di alimentazione standard 400V 3N 50/60Hz



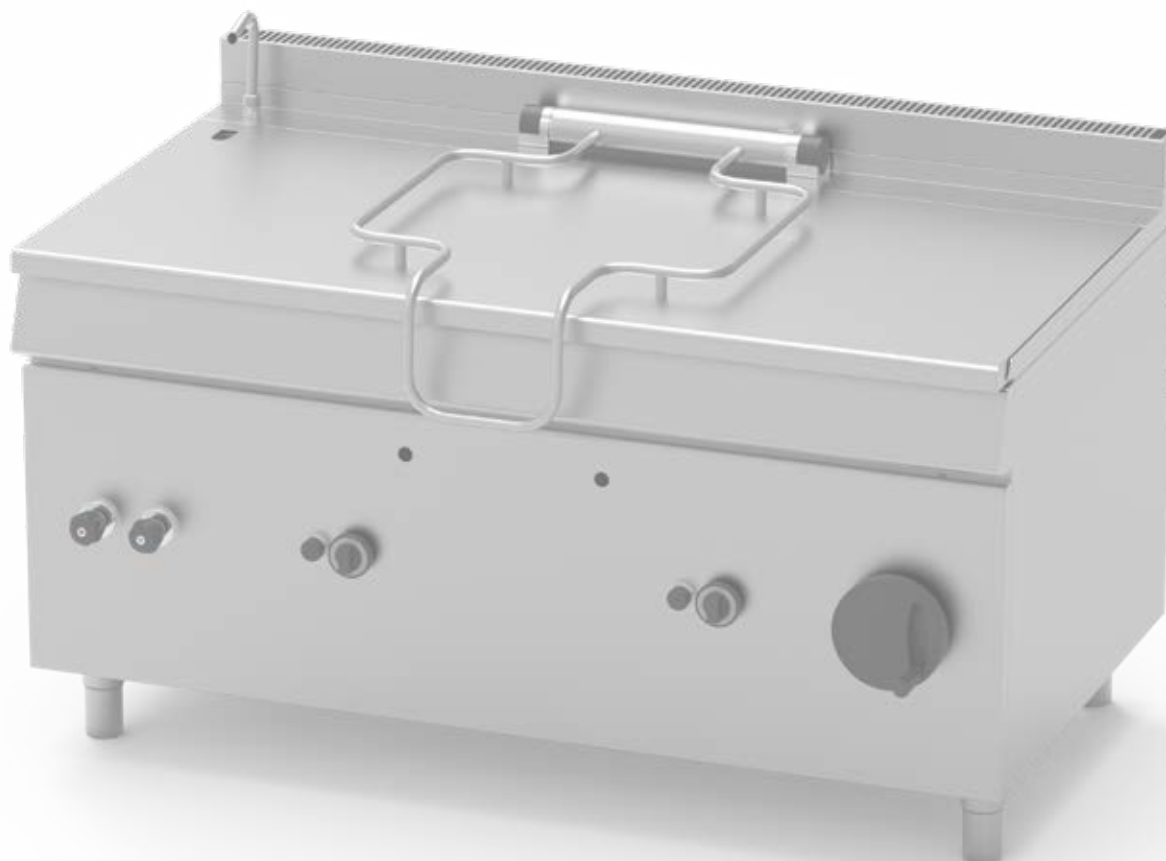
Direct gas

- Ignition by means of manual piezo igniter and pilot flame
- 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 300°C

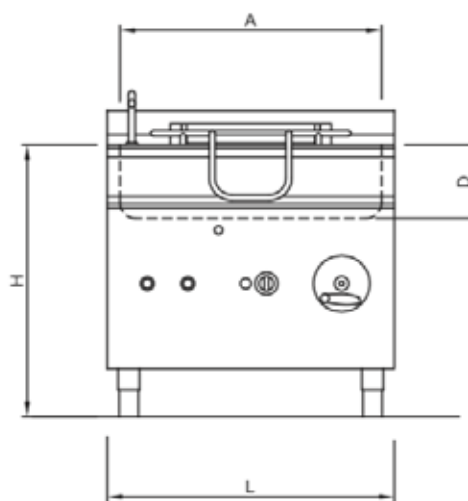
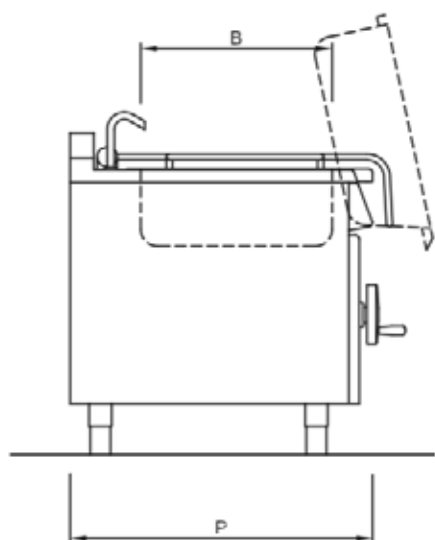
Direct electric

- Heating by a series of heating elements
- Heating element safety thermostat with heating block due to overtemperature
- Temperature control (50°C – 260°C)
- Standard power supply 400V 3N 50/60Hz

BRQ



RISCALDAMENTO HEATING	MODELLO MODEL	CAPACITÀ CAPACITY lt.	DIMENSIONI DIMENSIONS mm	DIM. RECIPIENTE Ø i x h mm	POTENZA Power (kW)	
					Gas	Elettrica
GD GAS DIRETTO DIRECT GAS	BRQ.G-080 - BRQ.GM-080	85	800x900x850	720x570x228	22	0,1
	BRQ.G-090/100 - BRQ.GM-090/100	96	900x900x850	820x570x228	22	0,1
	BRQ.G-120 - BRQ.GM-120	120	1200x900x850	1120x570x228	33	0,1
	BRQ.G-150 - BRQ.GM-150	150	1200x900x850	1120x570x253	33	0,1
	BRQ.GM-160/200	200	1600x900x850	1520x570x253	44	0,1
ED ELETTRICA DIRETTA DIRECT ELECTRIC	BRQ.E-080 - BRQ.EM-080	85	800x900x850	720x570x228	-	10 - 10,1
	BRQ.E-090/100 - BRQ.EM-090/100	96	900x900x850	820x570x228	-	10 - 10,1
	BRQ.E-120 - BRQ.EM-120	120	1200x900x850	1120x570x228	-	15 - 15,1
	BRQ.E-150 - BRQ.EM-150	150	1200x900x850	1120x570x253	-	15 - 15,1
	BRQ.EM-160/200	200	1600x900x850	1520x570x253	-	20,1



OPTIONAL E ACCESSORI | OPTIONAL AND ACCESSORIES



ACCESSORI

- Fondo in compound



OPTIONAL

- Compound bottom

