

Olla cuadrada con recipiente cilíndrico que puede colocarse en la pared, individualmente o en batería. Es indicada para restaurantes y comedores de pequeñas y medianas dimensiones. Está previsto también el anclaje en el suelo para el uso en buques y barcos. A pedido es suministrable también la cesta coladora. Para la versatilidad de uso, las dimensiones, y los reducidos consumos es ideal para la preparación de productos alimentarios incluso en pequeños talleres artesanales. La versión basculante es ideal para la facilidad de trasvase de las comidas.

Square pot with cylindrical tank for positioning against the wall, 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 a colander basket. Thanks to its versatility of use, size and minimal power consumption, it is ideal for the preparation of foodstuffs also in small artisan kitchens. The tilting version is perfect for easier food pouring.

Mod. BPF e BPB
da 50 lt



CARACTERÍSTICAS GENERALES | GENERAL FEATURES



- Fácil de usar equipada con pocos mandos simples e intuitivos

- Rápido de limpiar garantiza un alto nivel de higiene gracias a acabado satinado de las superficies

- Fácil de inspeccionar gracias al panel del vano técnico en posición frontal

- Aislamiento térmico con fieltro de fibra bio-soluble y alta densidad 96/128 kg/mc dotado de una excelente estabilidad térmica que permite reducir notablemente la dispersión del calor

- Tapa contrabalaceada regulable diseñada para evitar el goteo de la condensación en a cuba

- Materiales resistentes a la corrosión y espesores vuelven las ollas sólidas y resistentes en el tiempo



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

- Quick to clean, guaranteeing high-level hygiene thanks to the satin-finished surfaces

- Easy to inspect thanks to the front positioning of the panel protecting the technical compartment

- Thermal insulated with high-density 96/128 kg/m³ biosoluble fibre felt featuring excellent thermal stability and which significantly reduces heat dispersion

- Adjustable balanced lid, perfect to prevent condensate from dripping into the tank

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



TIPOS DE USO

Alimentos tratables:

- Potajes
- Sopas
- Pasta
- Arroz
- Salsas
- Cocidos varios
- Caldos
- Productos a base de leche
- Café
- Té

Tipos de elaboración:

- Hervido

TYPES OF USE

Treatable foods:

- Pottage
- Soups
- Pasta
- Rice
- Sauces
- Boiled various
- Broth
- Dairy-based products
- Coffe
- The

Type of work:

- Boiling





8 MODELOS DE 50 lt

- Gas directo
- Gas indirecto
- Vapor indirecto
- Eléctrico indirecto

RECIPIENTE

- Paredes de la cuba de cocción de acero inox AISI 304 con espesores de 20/10 a 25/10
- Fondo del recipiente de acero inox AISI 316 lúcido específico para calibrar también productos particularmente ácidos con espesor de 20/10 a 40/10
- Orificio de descarga de la cuba con filtro extraíble
- Grifo de descarga frontal con cuerpo único dotado de manija atérmica aislante

DOBLE PARED (versiones indirectas)

- Doble pared con fondo y paredes de acero inox AISI 304

TAPA y GRUPO SEGURIDAD

- tapa de acero inox AISI 304 con espesor 15/10, equipado con cremallera de acero cromado con precarga de los muelles y manija atérmica.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared
- Válvula manual para el escape de aire para la despresurización de la doble pared que se produce en la fase de calentamiento
- Mezclador orientable de bronce cromado con agua caliente y fría
- Válvula de seguridad de peso calibrada a 0,5 bar

BASTIDOR, ESTRUCTURAS PORTANTES Y REVESTIMIENTOS

- Estructura portante de acero inox con espesor de 30/10 montada en pies de acero regulables para la nivelación
- Paredes externa de acero inox AISI 304 satinado con espesor 10/10
- Estante atinado de acero inox AISI 304 con espesor 15/10

SISTEMA BASCULANTE (solo BPB)

- Sistema de vuelco automático por medio de actuador eléctrico
- Sistema de bloqueo automático del calentamiento en fase de inclinación
- Tensión de alimentación: 400V-3N-50Hz



8 MODELS with 50 lt capacity

- Direct gas
- Indirect gas
- Indirect steam
- Indirect electric

COOKING TANK

- Cooking tank with walls in AISI 304 stainless steel, with thickness from 20/10 to 25/10
- Cooking tank with bottom in AISI 316 polished stainless steel, also suitable for particularly acidic products, with thickness from 20/10 to 40/10
- Tank drain hole with removable filter
- Front one-piece drain tap with athermal insulating handle

JACKET (indirect versions)

- Jacket with bottom and walls in AISI 304 stainless steel

LID and SAFETY UNIT

- lid in AISI 304 15/10 stainless steel, featuring a chrome-plated steel hinge with pre-loaded spring and athermal handle.
- Gauge to control pressure inside jacket
- Manual relief valve to depressurise the jacket during heating
- Adjustable mixer in chrome-plated bronze with hot and cold water
- Weight-loaded safety valve calibrated at 0.5 bar

FRAME, SUPPORTING STRUCTURE AND PANELS

- Supporting structure in 30/10 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 15/10 stainless steel

TILTING SYSTEM (BPB only)

- Automatic tilting system by means of electric actuator
- Automatic heating block during tilting
- Power supply: 400V-3N-50Hz



Grupo de seguridad | Safety group



Grifo de un orificio caliente / frío para colocar agua en la bañera | Single-hole tap hot/cold water



Gas directo e indirecto

- Encendido a través de un piezoeléctrico manual y llama piloto
- Calentamiento a través de quemadores tubulares y de alto rendimiento de acero inox AISI 304
- Parrilla de descarga de humos
- Set de boquillas para varios tipos de gas
- Control del nivel de agua en la doble pared con grifos máximo/mínimo con opción de carga de agua automática
- Grifo con válvula de seguridad con termopar (solo en la versión de gas directo)
- Control de presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar (solo versión de gas indirecto con doble pared)
- válvula de depresión (solo en la versión de gas indirecto con doble pared)
- manómetro (solo versión de gas indirecto con doble pared)

Eléctrico indirecto con doble pared

- Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía
- Termostato de seguridad resistente con bloqueo de calentamiento para sobret temperatura o nivel de agua insuficiente
- Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática
- Control de presión de la doble pared a través de un presostato de trabajo y una válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz

Vapor indirecto con doble pared

- Calentamiento a través de vapor (de red del usuario) con válvula de contrapresión que permite una introducción gradual del vapor en la doble pared
- Control de la presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro



BFP



Direct and indirect 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
- Control of water level in jacket with maximum/minimum taps, with option for automatic water filling
- Tap with safety valve with thermocouple (direct gas version only)
- Jacket pressure control by means of safety valve calibrated at 0.5 bar (indirect gas version with jacket only)
- Vacuum relief valve (indirect gas version with jacket only)
- pressure gauge (indirect gas version with jacket only)

Indirect electric with jacket

- Heating by means of Incoloy hot water heating elements with adjustable power regulator
- Heating element safety thermostat with heating block due to overtemperature or insufficient water level
- Control of water level in jacket with maximum/minimum taps and option for automatic water filling
- Control of pressure in jacket through operating pressure gauge and safety valve calibrated at 0.5 bar, vacuum relief valve and pressure gauge
- Standard power supply 400V-3N-50Hz

Indirect steam with jacket

- Heating by means of steam (from user mains) with throttle valve allowing a gradual steam intake in the jacket
- Control of pressure in jacket by means of safety valve calibrated at 0.5 bar, vacuum relief valve and pressure gauge



BPB

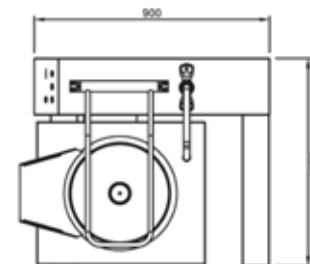
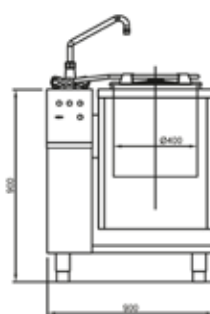
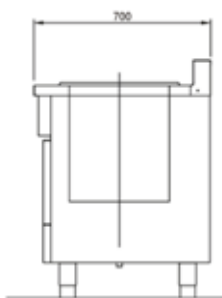
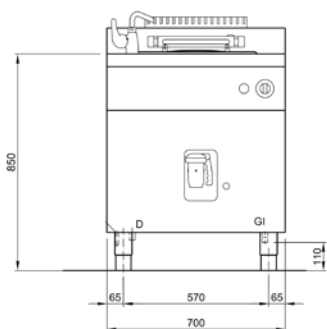


BPF

RISCALDAMENTO HEATING	MODELLO MODEL N: NORMALE - A: AUTOCLAVE	CAPACITÀ CAPACITY lt.	DIMENSIONI DIMENSIONS L x P x H mm	DIM. RECI- PIENTE Ø i x h mm	POTENZA Power (kW)		CONSUMI			
					Gas	Elettrica	G.P.L. kg/h	Metano H m3/h	Metano L m3/h	Vapore kg/h
GD GAS DIRETTO DIRECT GAS	BPFC.GD 50	50	700x700x850	Ø 400x465	10	-	0,80	1,06	1,24	-
IG GAS INDIRETTO INDIRECT GAS	BPFC.IG 50	50	700x700x850	Ø 400x465	10	-	0,80	1,06	1,24	-
V INDIRETTA VAPORE STEAM BOILING	BPFC.V 50	50	700x700x850	Ø 400x465	-	-	-	-	-	25
IE INDIRETTA ELETTRICA INDIRECT ELECTRIC	BPFC.IE 50	50	700x700x850	Ø 400x465	-	6	-	-	-	-

BPB

RISCALDAMENTO HEATING	MODELLO MODEL N: NORMALE - A: AUTOCLAVE	CAPACITÀ CAPACITY lt.	DIMENSIONI DIMENSIONS L x P x H mm	DIM. RECI- PIENTE Ø i x h mm	POTENZA Power (kW)		CONSUMI			
					Gas	Elettrica	G.P.L. kg/h	Metano H m3/h	Metano L m3/h	Vapore kg/h
GD GAS DIRETTO DIRECT GAS	BPB.GD 50	50	800x900x900	Ø 400x465	10	0,1	0,80	1,06	1,24	-
IG GAS INDIRETTO INDIRECT GAS	BPB.IG 50	50	800x900x900	Ø 400x465	10	0,1	0,80	1,06	1,24	-
V INDIRETTA VAPORE STEAM BOILING	BPB.V 50	50	800x900x900	Ø 400x465	-	0,1	-	-	-	25
IE INDIRETTA ELETTRICA INDIRECT ELECTRIC	BPB.IE 50	50	800x900x900	Ø 400x465	-	6,1	-	-	-	-



ACCESORIOS | OPTIONAL AND ACCESSORIES



ACCESORIOS

- Cesta de 1 sector
- Descarga automática de aire de la doble pared
- Sistema de descarga de condensación del filtro
- Encendedor piezoeléctrico
- Presostato de trabajo
- Control electrónico de agua en la doble pared



OPTIONAL

- Basket with 1 sector
- Automatic jacket relief valve
- Filter condensate drain system
- Piezo ignition
- Operating pressure switch
- Electronic control of water in jacket

