

Braisière à basculement automatique avec récipient parallélépipédique en acier inoxydable, pouvant être positionnée au mur, seule ou dans batterie. Elle est conseillée pour les cantines de moyennes dimensions et centres de cuisson ; pour l'utilisation sur navires et bateaux, l'ancrage au sol automatique est prévu. En raison de sa polyvalence d'utilisation, de ses dimensions et de sa consommation réduite, elle est idéale pour la préparation de produits alimentaires, également dans les ateliers artisanaux. Elle est dotée de commande à microprocesseur électronique avec réglage de la température et du temps de cuisson avec afficheur numérique.

Automatisches Bräter mit quaderförmigem Edelstahlbehälter, der einzeln oder modulare an der Wand positioniert werden kann. Es ist für mittelgroße Kantinen und Kochzentren geeignet; für den Einsatz auf Schiffen und Booten ist eine automatische Bodenverankerung vorgesehen. Aufgrund seiner Vielseitigkeit, Größe und seines geringen Verbrauchs ist es ideal für die Zubereitung von Lebensmitteln auch in handwerklichen Labors. Er ist mit einer elektronischen Mikroprozessorsteuerung mit Temperatur- und Garzeitregelung mit Digitalanzeige ausgestattet.

**Mod. BRC/BRCXL**  
da 120 a 400 lt



## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES | ALLGEMEINE MERKMALE



- Facile à utiliser avec peu de commandes simples et intuitives
- Rapide à nettoyer, elle garantit un haut niveau d'hygiène grâce à la finition des surfaces externes en scotch brite et cuve avec finition antiadhérente à microbilles de céramique
- Couvercle contre-équilibré réglable conçu pour éviter l'égouttement de la condensation dans la cuve avec manche en acier inoxydable
- Matériaux anticorrosion et épaisseurs rendent les braisières robustes et résistantes dans le temps



- Einfache Bedienung mit wenigen einfachen und intuitiven Bedienelementen
- Die schnelle Reinigung garantiert ein hohes Maß an Hygiene durch die Veredelung der Außenflächen in Scotch Brite und Tank mit Antihafbeschichtung mit keramischen Mikrokugeln
- Verstellbarer Gegengewichtsdeckel, der verhindert, dass Kondenswasser in die Wanne tropft mit Edelstahlgriff
- Korrosionsbeständige Materialien und Dicken machen die Bräter robust und langlebig



### TYPES D'UTILISATION

- Aliments pouvant être traités :
- Soffritti
  - Ragù / sauces
  - Risotto
  - Ragoût
  - polenta
  - Caramel
  - Ragoût de légumes

- Type de travail:
- le brasage

### VERWENDUNGSARTEN

- Vearbeitbare Lebensmittel:
- Soffritti
  - Ragù / Saucen
  - Risotto
  - Eintopf
  - Polenta
  - Karamell
  - Gemüseintopf

- Verarbeitungstyp:
- Löten





## 12 MODÈLES de 120 à 400 l

- Gaz direct
- Électrique direct

### RÉCIPIENT

- Fond et parois de la cuve de cuisson en acier inoxydable AISI 304
- BRC : fond en acier inoxydable AISI 316 d'épaisseur 10 mm ou 12 mm de composite (9 mm fer + 3 mm acier).
- BRCXL : fond en acier inoxydable AISI 316 d'épaisseur 15 mm ou composite (12 mm fer + 3 mm acier).
- Cuve de cuisson avec finition antia-dhérente à microbilles de céramique.
- Introduction eau dans la cuve par le robinet monotrou

### COUVERCLE

- couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'épaisseur 10/10, doté de charnière en acier chromé avec précharge ressorts et poignée en acier inoxydable

### CHÂSSIS, STRUCTURES PORTANTES ET PANNEAUX

- Structure portante en acier inoxydable d'épaisseur jusqu'à 40/10 montée sur pieds en acier réglables pour le nivellement
- Parois externes en acier inoxydable AISI 304 satiné d'épaisseur 10/10
- Étagère satiné en acier inoxydable AISI 304 d'épaisseur 15/10

### SYSTÈME DE BASCULEMENT

- Basculement automatique avec actionnement hydraulique dans l'axe antérieur
- Blocage automatique en cas d'avarie du système



## 12 MODELLE von 120 bis 400 lt

- Gas direkt
- Elektrisch direkt

### BEHÄLTER

- Boden und Wände der Kochwanne aus Edelstahl AISI 304
- BRC: Boden aus Edelstahl AISI 316 mit 10 mm oder 12 mm Compound-Dicke (9 mm Eisen + 3 mm Stahl).
- BRCXL: Boden aus Edelstahl AISI 316 mit 15 mm Dicke oder Compound (12 mm Eisen + 3 mm Stahl).
- Kochschale mit Antihafbeschichtung und keramischen Mikrokugeln.
- Wässereinlass in der Wanne durch einen Einlochhahn

### DECKEL

- Deckel aus Edelstahl AISI 304 mit einer Dicke von 10/10, ausgestattet mit verchromtem Stahlscharnier mit Federvorspannung und Edelstahlgriff

### RAHMEN, TRAGWERKE UND PANEELVERLEIDUNGEN

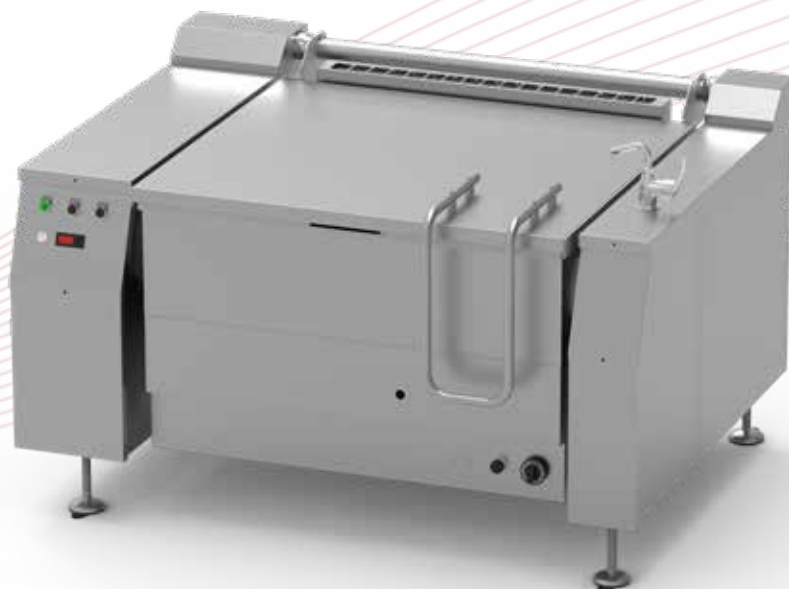
- Edelstahl-Trägerkonstruktion mit einer Dicke von 40/10 auf verstellbaren Stahlfüßen zum Nivellieren montiert
- Außenwände aus satiniertem Edelstahl AISI 304 mit einer Dicke von 10/10
- Fach aus satiniertem Edelstahl AISI 304 mit einer Dicke von 15/10

### KIPPSYSTEM

- Automatisches Kippen mit hydraulischer Betätigung an der Vorderachse
- Automatische Verriegelung bei Systemausfall



Fond en composite | Compound-Bodenteil





## Gaz direct

- Allumage piézoélectrique manuel ou électrique et flamme pilote (version BRCXL)
- Chauffage par brûleurs tubulaires à haut rendement en acier inoxydable AISI 304
- Grille d'évacuation des fumées
- Ensemble buses pour différents types de gaz
- Thermostat de sécurité
- Robinet avec soupape de sûreté avec thermocouple
- Réglage de la température de 100°C à 250°C

## Électrique direct

- Chauffage par batterie de résistances électriques
- Thermostat de sécurité résistances avec blocage chauffage pour température excessive ou niveau du produit insuffisant
- Contrôle de la température (100°C – 250°C)
- Tension d'alimentation standard 400V 3N 50/60Hz



## Gas direkt

- Zünden mit manueller oder elektrischer piezoelektrischer Element und Pilotflamme (BRCXL-Version)
- Erwärmung durch leistungsstarke Rohrbrenner aus Edelstahl AISI 304
- Abgasgitter
- Düsenet für verschiedene Gasarten
- Sicherheitsthermostat
- Wasserhahn mit Sicherheitsventil mit Thermoelement
- Temperaturregelung von 100°C bis 250°C

## Elektrisch direkt

- Erwärmung durch Batterie aus elektrischen Widerständen
- Widerstandsfähiger Sicherheitsthermostat für Heizelemente mit Heizsperre bei Übertemperatur oder Produktniveau unzureichend
- Temperaturkontrolle (100°C- 250°C)
- Standard-Versorgungsspannung 400V 3N 50/60Hz

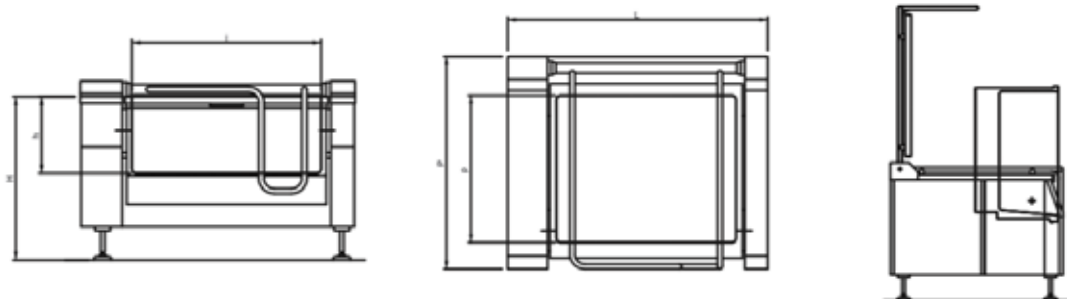


## BRC

Chauffage Erwärmung	Modele Modell	Capacité Inhalt lt.	Dim. Exterieures Außenmaße mm	Dim. Cuve Behältermaße Ø x h mm	Puissance Leistung (kW)	
					Gas	Elet.
<b>GD</b> DIRECTE GAZ DIREKT 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
<b>ED</b> DIRECTE EL. DIREKT EL.	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

Chauffage Erwärmung	Modele Modell	Capacité Inhalt lt.	Dim. Exterieures Außenmaße mm	Dim. Cuve Behältermaße Ø x h mm	Puissance Leistung (kW)	
					Gas	Elet.
<b>GD</b> DIRECTE GAZ DIREKT GAS	BRCXL.GD-300	300	1750x1305x935	1095x895x335	33	0,75
	BRCXL.GD-400	400	1750x1305x935	1095x895x445	33	0,75
<b>ED</b> DIRECTE EL. DIREKT EL.	BRCXL.ED-300	300	1750x1305x935	1095x895x335	-	28,75
	BRCXL.ED-400	400	1750x1305x935	1095x895x445	-	28,75



## ACCESSOIRES | ZUBEHÖR



### ACCESSOIRES

- Tuyau flexible avec douche
- Saisie paramètres HACCP
- Fond composite



### ZUBEHÖR

- Schlauch mit Dusche
- HACCP-Parametererfassung
- Compound-Bodenteil

