

Equipo de nuevo diseño, que permite la descarga de la comida en carros por medio de inclinación con altura de la boca de descarga siempre constante desde el suelo. La automatización y la facilidad de configuración de los parámetros de cocción mejoran la calidad final del producto y reduce sensiblemente el uso de personal profesional en cocina. Controles electrónicos gestionados por medio de un monitor avanzado con PLC y pantalla táctil.

An innovative device that allows the transfer of food into trolleys by means of a tilting mechanism with the pouring spout at a constant height off the floor. The automation and easy setting of cooking parameters improves the final quality of the product and significantly reduces the need for kitchen staff. Electronics managed by a high-tech monitor with PLC and touch screen.

Mod. BRP
da 100 a 500 lt



CARACTERÍSTICAS GENERALES | GENERAL FEATURES



- Fácil de utilizar gracias al monitor PLC y pantalla táctil que permite configurar lo distintos métodos de cocción

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

- 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 contrabalanceada 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

- Descarga de las comidas sólidas gracias a la inclinación de nivel constante.

SISTEMA BASCULANTE

- Sistema basculante automático de nivel constante con accionamiento hidráulico

- Bloqueo automático en caso de avería del sistema

- Gestión de los sistemas de cocción con PLC y monitor

- Tensión de alimentación 400V 3N 50Hz



- Easy to use thanks to the PLC monitor and touch screen, allowing the various cooking methods to be set

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

- 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

- Easy pouring of solid foods thanks to constant level tilting.

TIILING SYSTEM

- Automatic hydraulically powered constant level tilting system

- Automatic block in case of system failure

- Cooking systems management with PLC and monitor

- Power supply 400V 3N 50Hz



TIPOS DE USO

Alimentos tratables:

- Soffritti
- Ragù / salsas
- Risotto
- Guiso
- polenta
- Caramelo
- Guiso de verduras

Tipo de trabajo:

- Hervir
- soldadura fuerte
- Mezcla

TYPES OF USE

Treatable foods:

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

Type of work:

- Boiling
- Braising
- Mixing





6 MODELOS de 180 a 350 lt

- Gas directo
- Eléctrico directo

RECIPIENTE

- Fondo de recipiente de compuesto de alto espesor con 3 mm de acero inox AISI 316 lúcido específico para tratar incluso productos particularmente ácidos con espesor más 12 mm de hierro
- Paredes de la cuba de cocción de acero inox AISI 304 con espesor de 30/10
- Paredes de acero inox AISI 304
- Orificio de descarga de la cuba con filtro extraíble (opcional)
- Grifo de descarga frontal de cuerpo único equipado de manija atérmica aislante (opcional)

TAPA

- tapa de acero inox AISI 304 con espesor 15/10, equipado con cremallera de acero con precarga de los muelles y manija atérmica
- Mezclador orientable de bronce cromado con agua caliente y fría

BASTIDOR, ESTRUCTURAS PORTANTES Y REVESTIMIENTOS

- Estructura portante de acero inox con espesor de 40/10 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
- Revestimiento del vano técnico removible para permitir una fácil inspección de las partes internas

SISTEMA DE MEZCLADO

- Mezclador de acero inox AISI 316 con velocidad de rotación regulable entre los 7 y los 28 g/m con una fuerza de hasta 386 N·m
- Posibilidad de inversión del sentido de marcha con el selector electrónico
- Mezclador equipado de brazos radiales de acero inox
- Palas de Teflón cerámico
- Mezclador removible para facilitar las operaciones de limpieza y extracción del producto
- Excelente incluso para productos viscosos y que necesitan de un mezclado constante en la fase de cocción



6 MODELS from 180 to 350 lt

- Direct gas
- Direct electric

COOKING TANK

- Cooking tank bottom in very thick compound, with 3 mm of AISI 316 polished stainless steel specifically designed to process particularly acidic products plus 12 mm of iron
- Cooking tank walls in AISI 304 stainless steel, with thickness 30/10
- Walls in AISI 304 stainless steel
- Tank drain hole with removable filter (optional)
- Front one-piece drain tap with athermal insulating handle (optional)

LID

- lid in AISI 304 15/10 stainless steel, featuring a chrome-plated steel hinge with pre-loaded spring and athermal handle
- Adjustable mixer in chrome-plated bronze with hot and cold water

FRAME, SUPPORTING STRUCTURE AND PANELS

- Supporting structure in 40/10 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
- Removable panelling to protect technical compartment for easy inspection of internal components

STIRRING SYSTEM

- Stirrer in AISI 316 stainless steel with adjustable speed between 7 and 28 r/m with force up to 386 N·m
- Possibility to invert direction with electric selector
- Stirrer with radial arms in stainless steel
- Blades in ceramic Teflon
- Removable stirrer to facilitate cleaning operations and product extraction
- Perfect also for viscous products that require constant stirring during cooking



Monitor y PLC | Monitor and PLC



Gas directo

- Encendido a través de piezoeléctrico manual o eléctrico 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
- Termostato de seguridad
- Grifo con válvula de seguridad con termostato
- Regulación de la temperatura de 100°C a 250°C

Eléctrico directo

- Calentamiento a través de batería de resistencias eléctricas
- Termostato de seguridad de las resistencias con bloqueo del calentamiento para sobretemperatura o nivel del producto insuficiente
- Control de la temperatura (100°C – 250°C)
- Tensión de alimentación estándar 400V 3N 50/60Hz



Direct gas

- Ignition by means of manual or electric 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 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

MONITOR E PLC | MONITOR AND PLC



MONITOR PLC

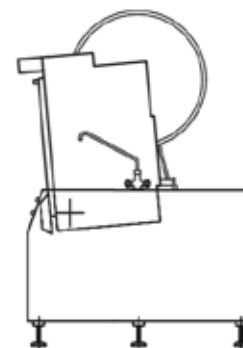
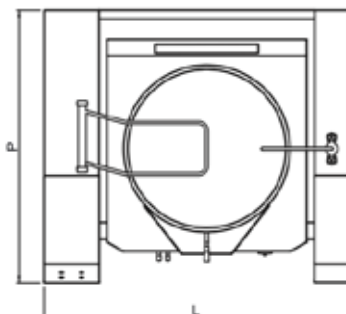
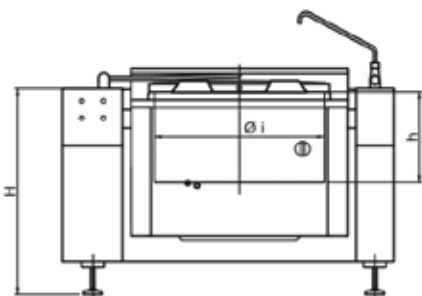
- Permite gestionar y personalizar hasta 100 programas de cocción modificables incluso durante la elaboración
- Equipado con pantalla táctil y controles manuales para el accionamiento e la carga del agua, la inclinación y el movimiento del mezclador
- Equipado con señales acústicas y de mensajería de advertencia (amarillas) para las operaciones correctas o alarmas (rojas) en caso de mal funcionamiento
- Todos los parámetros son personalizables, visualizables y modificables incluso durante la cocción (nombre, espera/carga de agua, tiempos, temperaturas, sondas, velocidad de mezclado, tiempo, etc)



MONITOR PLC

- Allows the management and customisation of up to 100 cooking programmes, which can also be modified during processing
- Features a touch screen and manual controls to activate water filling, tilting and stirrer movement
- Features acoustic buzzers and warning messages (in yellow) for correct operations or alarms (in red) in case of malfunction
- All parameters can be customised, viewed and modified even during cooking (name, water delay/filling, times, temperatures, probes, stirring speed, time etc.)

RISCALDAMENTO HEATING	MODELLO MODEL	CAPACITÀ CAPACITY lt.	DIMENSIONI DIMENSIONS mm	DIM. RECI- PIENTE Ø i x h mm	POTENZA Power (kW)	
					Gas	Elettrica
GD GAS DIRETTO DIRECT GAS	BRP 150 GD	180	1675x1450x1145	Ø 760x400	28	0,75
	BRP 200 GD	290	1875x1650x1145	Ø 960x400	32	0,75
	BRP 300 GD	350	1975x1825x1145	Ø 1060x400	42	0,75
ED ELETTRICA DIRETTA DIRECT ELECTRIC	BRP 150 ED	180	1675x1450x1145	Ø 760x400	-	23
	BRP 200 ED	290	1875x1650x1145	Ø 960x400	-	23
	BRP 300 ED	350	1975x1825x1145	Ø 1060x400	-	42



ACCESORIOS | OPTIONAL AND ACCESSORIES



ACCESORIOS

- Filtro boquilla de descarga
- Grifo de descarga de 2" de cuerpo único
- Grifo de descarga canalizado AISI 316 conexión Clamp 2"
- Válvula mariposa
- Tubo flexible con ducha
- Carro de inclinación con ruedas



OPTIONAL

- Drain spout filter
- One-piece 2" drain tap
- Conveyed drain tap in AISI 316 with 2" clamp coupling
- Butterfly valve
- Flexible hose with shower
- Tilting trolley with wheels

