

Équipement de nouvelle conception qui permet le déchargement de la nourriture dans des chariots par basculement avec hauteur de la bouche de déchargement toujours constante depuis le sol. L'automatisation et la facilité de réglage des paramètres de cuisson améliorent la qualité finale du produit et réduisent sensiblement l'emploi de personnel professionnel en cuisine. Commandes électroniques gérées par écran évolué avec PLC et écran tactile.

Ein neues Gerätekonzept, das es ermöglicht, Lebensmittel durch Kippen in Wagen zu entleeren, wobei die Höhe der Entlademündung immer konstant vom Boden aus ist. Die Automatisierung und einfache Einstellung der Garparameter verbessert die Endqualität des Produkts und reduziert den Einsatz von Fachpersonal in der Küche erheblich. Elektronische Steuerungen über einen fortschrittlichen Monitor mit SPS und Touchscreen.

Mod. BRP

da 100 a 500 lt



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES | ALLGEMEINE MERKMALE



- Facile à utiliser grâce à l'écran PLC et écran tactile qui permet de configurer les différentes méthodes de cuisson

- Rapide à nettoyer, il garantit un haut niveau d'hygiène grâce à la finition satinée des surfaces

- Isolation thermique avec feutre en fibre biosoluble à haute densité 96/128 kg/m3 doté d'une excellente stabilité thermique et qui permet de réduire considérablement la dispersion de chaleur

- Couvercle contre-équilibré réglable conçu pour éviter l'égouttement de la condensation dans la cuve

- Matériaux anticorrosion et épaisseurs rendent les casseroles robustes et résistantes dans le temps

- Déchargement des aliments solides facilité grâce au basculement au niveau constant.

SYSTÈME DE BASCULEMENT

- Système de basculement automatique à niveau constant par actionnement hydraulique
- Blocage automatique en cas d'avarie du système
- Gestion des systèmes de cuisson avec PLC et écran
- Tension d'alimentation 400V 3N 50Hz



- Einfach zu bedienen dank SPS-Monitor und Touchscreen, mit dem Sie die verschiedenen Gararten einstellen können

- Schnell zu reinigen, garantiert ein hohes Niveau an Hygiene durch die satinierte Oberfläche

- Wärmedämmung mit biologischem, hochdichtem Faserfilz 96/128 kg/mc mit ausgezeichneter thermischer Stabilität, wodurch Sie den Wärmeverlust deutlich reduzieren können

- Verstellbarer Gegengewichtsdeckel, der verhindert, dass Kondenswasser in die Wanne tropft

- Korrosionsbeständige Materialien und Dicken machen das Kochgeschirr robust und langlebig

- Die Entladung von festen Lebensmitteln wird durch das Kippen auf einem konstanten Niveau erleichtert.

KIPPSYSTEM

- Automatisches Kippsystem auf konstantem Niveau mit hydraulischem Antrieb
- Automatische Verriegelung bei Systemausfall
- Verwaltung von Kochsystemen mit SPS und Monitor
- Versorgungsspannung 400V 3N 50Hz



TYPES D'UTILISATION

Aliments traitables:

- Soffritti
- Ragù / sauces
- Risotto
- Ragoût
- polenta
- Caramell
- Ragoût de légumes

Type de travail:

- ébullition
- le brasage
- le mélange

VERWENDUNGSARTEN

Verarbeitbare Lebensmittel:

- Soffritti
- Ragù / Saucen
- Risotto
- Eintopf
- Polenta
- Karamell
- Gemüseintopf

Verarbeitungstyp:

- Löten
- Vermischung
- Kochen





6 MODÈLES de 180 à 350 l

- Gaz direct
- Électrique direct

RÉCIPIENT

- Fond récipient en composite de haute épaisseur avec 3 mm d'acier inoxydable AISI 316 brillant spécifique pour également traiter des produits particulièrement acides avec épaisseur plus 12 mm de fer
- Parois de la cuve de cuisson en acier inoxydable AISI 304 avec épaisseur de 30/10
- Parois en acier inoxydable AISI 304
- Orifice d'évacuation cuve avec filtre amovible (en option)
- Robinet d'évacuation frontale à corps unique doté de poignée athermique isolante (en option)

COUVERCLE

- Couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur 15/10, doté de charnière en acier avec précharge ressorts et poignée athermique
- Mélangeur orientable en bronze chromé avec eau chaude et froide

CHÂSSIS, STRUCTURES PORTANTES ET PANNEAUX

- Structure portante en acier inoxydable d'épaisseur de 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
- Panneau du logement technique amovible pour permettre une inspection facile des parties internes

SYSTÈME DE MÉLANGE

- Mélangeur en acier inoxydable AISI 316 à vitesse de rotation réglable entre les 7 et 28 tours/m avec une force jusqu'à 386 N·m
- Possibilité d'inversion du sens de marche avec sélecteur électronique
- Mélangeur doté de bras radiaux en acier inoxydable
- Palettes en Téflon céramique
- Mélangeur amovible pour faciliter les opérations de nettoyage et extraction du produit
- Également excellent pour les produits visqueux et qui ont besoin d'être constamment re-mélangés dans la phase de cuisson



6 MODELLE von 180 bis 350 lt

- Gas direkt
- Elektrisch direkt

BEHÄLTER

- Der Boden des Behälters besteht aus einer hochdicken Compound mit 3 mm poliertem Edelstahl AISI 316, der speziell für die Behandlung auch besonders saurer Produkte mit einer Dicke von mehr als 12 mm Eisen geeignet ist
- Wände der Kochwanne aus Edelstahl AISI 304 mit einer Dicke von 30/10
- Wände aus Edelstahl AISI 304
- Wanneablauföffnung mit abnehmbarem Filter (Optional)
- Einkörper-Frontentwässerungshahn mit isolierendem, athermischem Griff (optional)

DECKEL

- Deckel aus Edelstahl AISI 304 mit einer Dicke von 15/10, ausgestattet mit Stahlscharnier mit Federvorspannung und athermischem Griff
- Einstellbarer verchromter Bronze-Mischer mit Warm- und Kaltwasser

RAHMEN, TRAGWERKE UND PANEELVERKLEIDUNGEN

- 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
- Abnehmbare Paneelverkleidung des technischen Raums zur einfachen Inspektion von Innenteilen

MISCHSYSTEM

- Mischer aus Edelstahl AISI 316 mit einer zwischen 7 und 28 g/m einstellbaren Drehgeschwindigkeit und einer Kraft von bis zu 386 N·m
- Möglichkeit der Umkehrung der Mischrichtung mit elektrischem Wahlschalter
- Mischer mit Radialarmen aus Edelstahl
- Keramische Teflonpaletten
- Abnehmbarer Mischer zur einfachen Reinigung und Entnahme des Produkts
- Hervorragend auch für viskose Produkte, die in der Kochphase ständig gerührt werden müssen



écran de contrôle et PLC | Monitor und SPS



Gaz direct

- Allumage piézoélectrique manuel ou électrique et flamme pilote
- 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
- 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

MONITOR E PLC | MONITOR AND PLC



ÉCRAN PLC

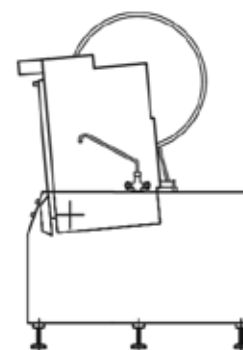
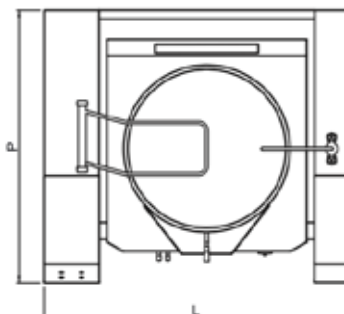
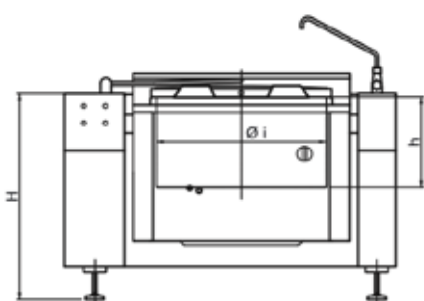
- Permet de gérer et personnaliser jusqu'à 100 programmes de cuisson modifiables également pendant la production
- Doté d'écran tactile et contrôles manuels pour l'actionnement du chargement de l'eau, le basculement et le mouvement du mélangeur
- Doté de signaux sonores et de messages d'avertissement (en jaune) pour les opérations correctes ou d'alarme (en rouge) en cas de dysfonctionnement
- Tous les paramètres peuvent être personnalisés, affichables et modifiables également pendant la cuisson (nom, attente/chargement eau, temps, températures, sondes, vitesse du mélangeur, temps etc)



MONITOR SPS

- Ermöglicht die Verwaltung und Anpassung von bis zu 100 Garprogrammen, die auch während der Verarbeitung geändert werden können
- Ausgestattet mit Touchscreen und manuellen Bedienelementen zur Bedienung des Wassereinlass, des Kippens und der Bewegung des Mixers
- Ausgestattet mit akustischen Signalen und Warnmeldungen (gelb) für den korrekten Betrieb oder Alarm (rot) für den Fall einer Fehlfunktion
- Alle Parameter können auch während des Kochens angepasst, visualisiert und modifiziert werden (Name, Wartezeit/Einlass Wasser, Zeiten, Temperaturen, Sonden, Mischerdrehzahl, Zeit, usw.)

Chauffage Erwärmung	Modele Modell	Capacité Inhalt lt.	Dim. Exterieures Außenmaße mm	Dim. Cuve Behältermaße Ø i x h mm	Puissance Leistung (kW)	
					Gas	Elet.
GD DIRECTE GAZ DIREKT 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 DIRECTE EL. DIREKT EL.	BRP 150 ED	180	1675x1450x1145	Ø 760x400	-	23
	BRP 200 ED	290	1875x1650x1145	Ø 960x400	-	23
	BRP 300 ED	350	1975x1825x1145	Ø 1060x400	-	42



ACCESSOIRES | ZUBEHÖR



ACCESSOIRES

- Filtre bec d'évacuation
- Robinet d'évacuation de 2" à corps unique
- Robinet d'évacuation convoyé AISI 316 fixation Clamp 2"
- Vanne papillon
- Tuyau flexible avec douche
- Chariot basculant sur roues



ZUBEHÖR

- Auspuff-Schnabelfilter
- Einzelkörper zu 2" Ablasshahn
- Ablasshahn mit 2" AISI 316 Clamp-Anschluss
- Absperrklappe
- Schlauch mit Dusche
- Kippwagen auf Rollen

