

Sartén basculante con recipiente paralelepípedo de hierro o acero, que puede colocarse en la pared, individualmente o en batería. Está indicada para restaurantes y co-medores de pequeñas y medianas dimensiones. Para el uso en buques y barcos está previsto el anclaje en el suelo. Sobre pedido se puede suministrar la versión con vuelco automático. Por su uso versátil, sus dimensiones y sus reducidos consumos, es ideal para la preparación de productos alimentarios incluso en los pequeños talleres artesanales.

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

de 80 a 200 lt



CARACTERÍSTICAS GENERALES | GENERAL FEATURES



- Fácil de utilizar con pocos mandos simples e intuitivos

- Rápido de limpiar garantiza un alto nivel de higiene gracias al acabado de las superficies externas de scotch brite y cuba con acabado antiadherente de micro esferas de cerámica

- Tapa contrabalanceada regulable diseñada para evitar el goteo de la condensación en la cuba con manija de acero inox

- Materiales resistentes a la corrosión y sus espesores vuelven las sartenes 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 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



TIPOS DE USO

Alimentos tratables:

- Soffritos
- Ragù / salsas
- Risotto
- Guiso
- Polenta
- Caramelo
- Guiso de verduras

Tipo de trabajo:

- Soldadura fuerte

TYPES OF USE

Treatable foods:

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

Type of work:

- Braising





8 MODELOS de inclinación manual de 80 a 150 lt.

- Gas directo
- Directo eléctrico.

10 MODELOS de inclinación automatizada de 80 a 200 lt.

- Gas directo
- Directo eléctrico

RECIPIENTE

- Paredes de la cuba de cocción de acero inox AISI 304
- Fondo de acero inox AISI 304 con espesor de 10 mm o 12mm compuesto (9 mm hierro + 3 mm acero).
- Cuba de cocción con acabado antiadherente y micro esferas de cerámica.
- Introducción de agua en la cuba a través de un grifo de un orificio

TAPA

- tapa de acero inox AISI 304 con espesor de 10/10 equipado con cremallera de acero cromado con precarga de muelles y manija de acero inox

BASTIDOR, ESTRUCTURAS PORTANTES Y REVESTIMIENTOS

- Estructura portante de acero inox con espesor de 20/10 montada en pies de acero regulables para la nivelación
- Paredes externas de acero inox AISI 304 satinado con espesor 10/10
- Estante satinado de acero inox AISI 304 con espesor 20/10

SISTEMA BASCULANTE

- Inclinación automática motorizada o manual
- Bloqueo automático en caso de avería del sistema
- La versión motorizada incluye también un sistema basculante manual en caso de fallo



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 304 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



Mango de acero inoxidable | Satinless steel handle



Gas directo

- 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
- Termostato de seguridad
- Grifo con válvula de seguridad con termopar
- Regulación de la temperatura de 100°C a 300°C

Eléctrico directo

- Calentamiento a través de batería de resistencias eléctricas
- Termostato de seguridad de las resistencias con bloqueo del calentamiento por sobretemperatura
- Control de la temperatura (50°C – 260°C)
- Tensión de alimentación estándar 400V 3N 50/60Hz



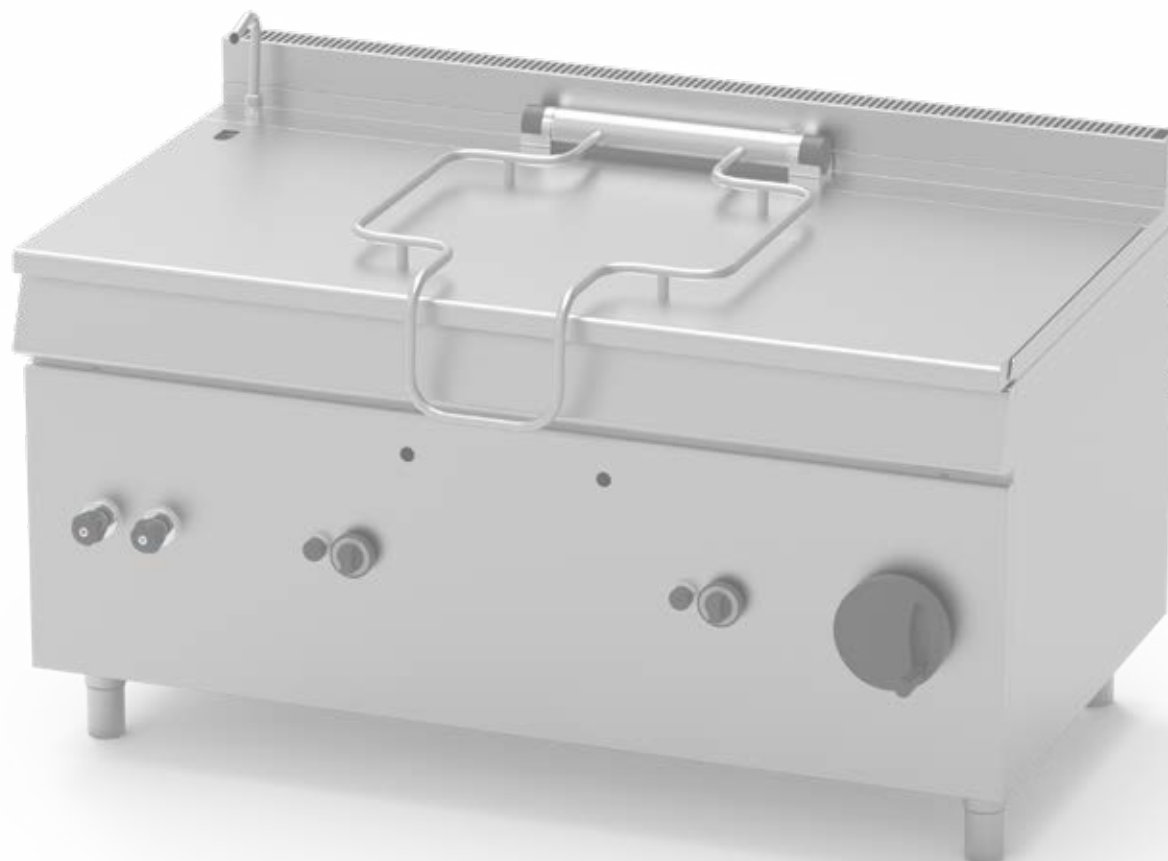
Direct gas

- 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

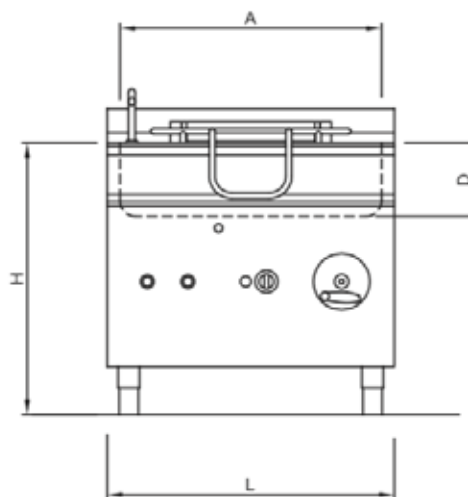
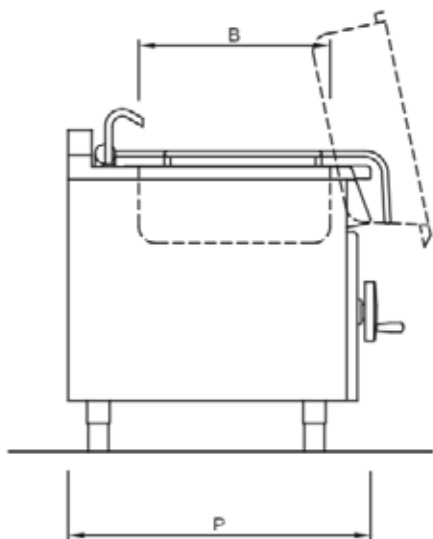
Direct electric

- 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



CALENTAMIENTO HEATING	MODELO MODEL	CAPACIDAD CAPACITY lt.	DIMENSIONES DIMENSIONS mm	DIM. RECIPIENTE Ø i x h mm	POTENCIA Power (kW)	
					Gas	Eléctrico
GD GAS DIRECTO 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 ELÉCTRICO DIRECTO 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



ACCESORIOS | OPTIONAL AND ACCESSORIES



ACCESORIOS

- Fondo de compuesto



OPTIONAL

- Compound bottom

