

Braisière basculante avec récipient parallélépipédique en fer ou en acier, à fixation murale, individuellement ou dans une batterie. Elle est conseillée pour les restaurants et cantines de petites et moyennes dimensions. Pour l'utilisation sur navires et bateaux, l'ancrage au sol est prévu. La version avec basculement automatique peut être fournie sur demande. En raison de sa polyvalence d'utilisation, de ses dimensions et de sa consommation réduite, elle est idéale pour préparer des produits alimentaires, également dans les petits laboratoires artisanaux.

Klappbarer Bräter mit quaderförmigem Behälter aus Eisen oder Stahl, der an der Wand, einzeln oder modular positioniert werden kann. Er ist für kleine bis mittlere Restaurants und Kantinen geeignet. Für den Einsatz auf Schiffen und Booten ist eine Verankerung am Boden vorgesehen. Eine Version mit automatischer Kippfunktion ist auf Anfrage erhältlich. Aufgrund seiner Vielseitigkeit, Größe und seines geringen Verbrauchs ist es ideal für die Zubereitung von Lebensmitteln auch in kleinen handwerklichen Labors.

Mod. BRQ
da 80 a 200 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

Verarbeitbare Lebensmittel:

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

Verarbeitungstyp:

- Löten





8 modèles inclinaison manuelle de 80 à 150 lt

- Gaz direct
- Direct électrique

10 modèles d'inclinaison automatisée de 80 à 200 lt

- Ggaz direct
- Direct électrique

RÉCIPIENT

- Parois de la cuve de cuisson en acier inoxydable AISI 304
- Fond en acier inoxydable AISI 304 d'épaisseur 10 mm ou 12mm composite (9 mm fer + 3 mm acier).
- Cuve de cuisson avec finition antia-dhérente à microbilles de céramique.
- Introduction eau dans la cuve par le robinet monotron

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 de 20/10 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 20/10

SYSTÈME DE BASCULEMENT

- Basculement automatique motorisé ou manuel
- Blocage automatique en cas d'avarie du système
- La version motorisée comprend aussi un système de basculement manuel en cas de panne



8 MODELLE manuelles Kippen von 80 bis 150 lt

- Direktes Gas
- Direkt elektrisch

10 MODELLE automatisches kippen von 80 bis 200 lt

- Direktes Gas
- Direkt elektrisch

BEHÄLTER

- Wände der Kochwanne aus Edelstahl AISI 304 rostfrei
- Boden aus Edelstahl AISI 304 mit 10 mm oder 12 mm Compound-Dicke (9 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 20/10 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 20/10

KIPPSYSTEM

- Automatisches motorisiertes oder manuelles Kippen
- Automatische Verriegelung bei Systemausfall
- Die motorisierte Version beinhaltet auch ein manuelles Kippsystem im Fehlerfall



Poignée en acier inoxydable | Edelstahlgriff

**Gaz direct**

- Allumage piézoélectrique manuel 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 300°C

Électrique direct

- Chauffage par batterie de résistances électriques
- Thermostat de sécurité résistances avec blocage chauffage en cas de température excessive
- Contrôle de la température (50°C – 260°C)
- Tension d'alimentation standard 400V 3N 50/60Hz

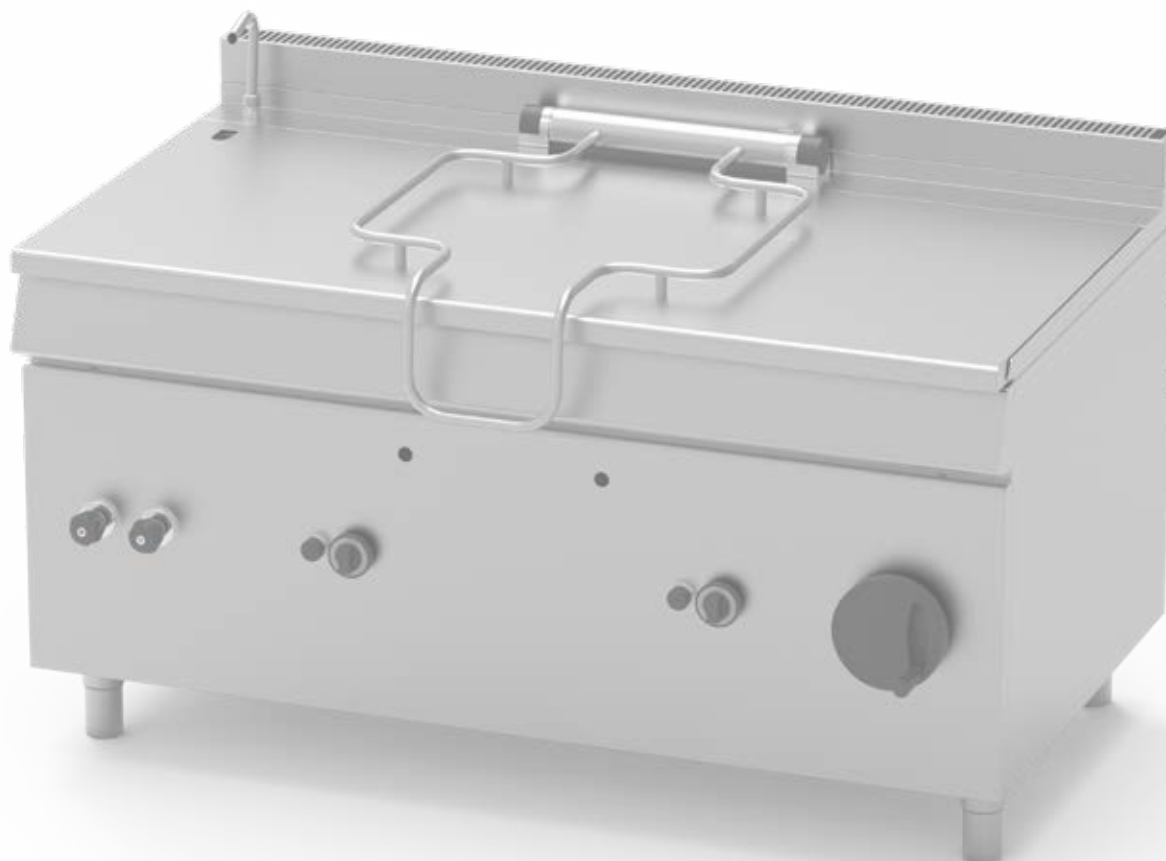
**Gas direkt**

- Zünden mit manueller 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 300°C

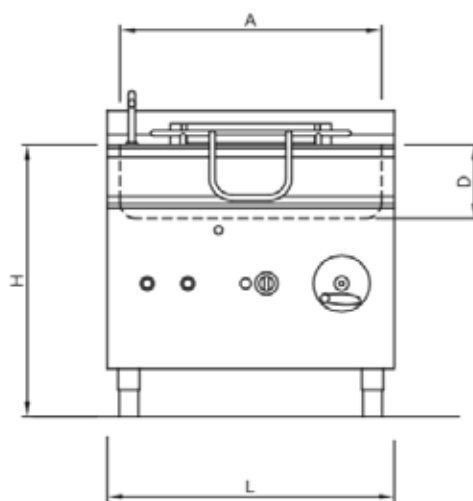
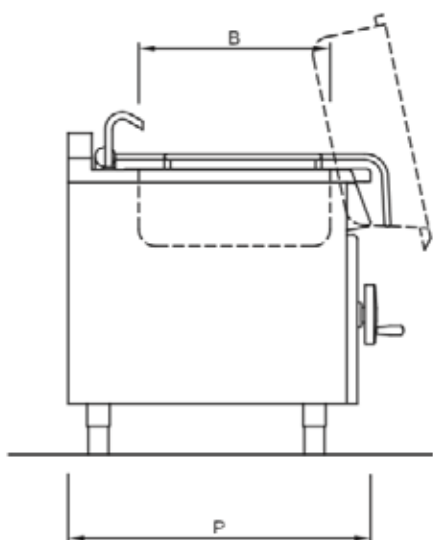
Elektrisch direkt

- Erwärmung durch Batterie aus elektrischen Widerständen
- Widerstandsfähiger Sicherheitsthermostat für Heizelemente mit Heizsperre bei Übertemperatur
- Temperaturkontrolle (50°C- 260°C)
- Standard-Versorgungsspannung 400V 3N 50/60Hz

BRQ



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



ACCESSOIRES | ZUBEHÖR



ACCESSOIRES

- Fond en composite



ZUBEHÖR

- Compound-Bodenteil

