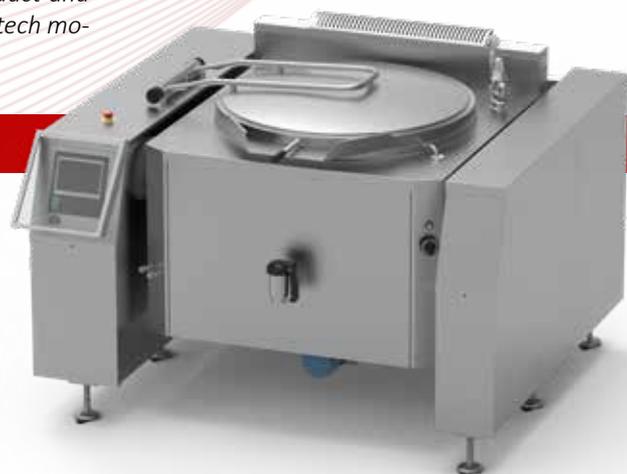


Apparecchiatura di nuova concezione, che permette lo scarico del cibo in carrelli mediante basculamento con altezza della bocca di scarico sempre costante da terra. L'automazione e la facilità d'impostazione dei parametri di cottura migliora la qualità finale del prodotto e riduce sensibilmente l'impiego di personale professionale in cucina. Controlli elettronici gestiti mediante monitor evoluto con PLC e touch screen.

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



CARATTERISTICHE GENERALI | GENERAL FEATURES



- Facile da utilizzare grazie al monitor PLC e touch screen che permette di impostare i vari metodi di cottura

- Veloce da pulire garantisce un alto livello di igiene grazie alla finitura satinata delle superfici

- Isolamento termico con feltro in fibra biosolubile ad alta densità 96/128 kg/mc dotato di un'ottima stabilità termica e che permette di ridurre notevolmente la dispersione del calore

- Coperchio controbilanciato regolabile ideato per evitare il gocciolamento della condensa nella vasca

- Materiali anticorrosione e spessori rendono le pentole robuste e resistenti nel tempo

- Scarico dei cibi solidi facilitato grazie al basculamento a livello costante.

SISTEMA DI BASCULAMENTO

- Sistema di basculamento automatico a livello costante con azionamento idraulico

- Blocco automatico in caso di avaria del sistema

- Gestione dei sistemi di cottura con PLC e monitor

- Tensione di alimentazione 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



TIPI DI UTILIZZO

Alimenti trattabili:

- Soffritti
- Ragù/sughi
- Risotti
- Spezzatino
- Polenta
- Caramello
- Stufato di verdure

Tipo lavorazione:

- Bollitura
- Brasatura
- Miscelazione

TYPES OF USE

Treatable foods:

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

Type of work:

- Boiling
- Braising
- Mixing





6 MODELLI da 180 a 350 lt

- Gas diretto
- Elettrico diretto

RECIPIENTE

- Fondo recipiente in compound di alto spessore con 3 mm di acciaio inox AISI 316 lucido specifico per trattare anche prodotti particolarmente acidi con spessore più 12 mm di ferro
- Pareti della vasca di cottura in acciaio inox AISI 304 con spessore di 30/10
- Pareti in acciaio inox AISI 304
- Foro di scarico vasca con filtro estraibile (optional)
- Rubinetto di scarico frontale a corpo unico dotato di maniglia atermica isolante (optional)

COPERCHIO

- coperchio in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, dotato di cerniera in acciaio con precarico molle e maniglia atermica
- Miscelatore orientabile in bronzo cromato con acqua calda e fredda

TELAIO, STRUTTURE PORTANTI E PANNELLATURE

- Struttura portante in acciaio inox con spessore di 40/10 montata su piedini in acciaio regolabili per il livellamento
- Pareti esterne in acciaio inox AISI 304 satinato con spessore 10/10
- Ripiano satinato in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10
- Pannellatura del vano tecnico rimovibile per consentire una facile ispezione delle parti interne

SISTEMA DI MESCOLAMENTO

- Mescolatore in acciaio inox AISI 316 a velocità di rotazione regolabile fra i 7 e i 28 g/m con una forza fino a 386 N·m
- Possibilità di inversione senso di marcia con selettore elettrico
- Mescolatore provvisto di bracci radiali in acciaio inox
- Palette in Teflon ceramico
- Mescolatore rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia ed estrazione del prodotto
- Ottima anche per prodotti viscosi e che necessitano di un costante rimescolamento nella fase di cottura



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 e PLC | Monitor and PLC



Gas diretto

- Accensione tramite piezoelettrico manuale o elettrico e fiamma pilota
- Riscaldamento tramite bruciatori tubolari ad alto rendimento in acciaio inox AISI 304
- Griglia di scarico fumi
- Set ugelli per vari tipi di gas
- Termostato di sicurezza
- Rubinetto con valvola di sicurezza con termocoppia
- Regolazione della temperatura da 100°C a 250°C

Elettrico diretto

- Riscaldamento tramite batteria di resistenze elettriche
- Termostato di sicurezza resistenze con blocco riscaldamento per sovratemperatura o livello del prodotto insufficiente
- Controllo della temperatura (100°C – 250°C)
- Tensione di alimentazione standard 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

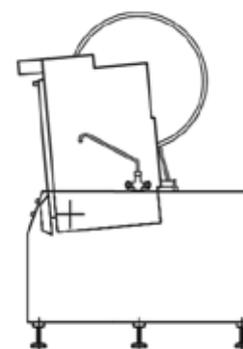
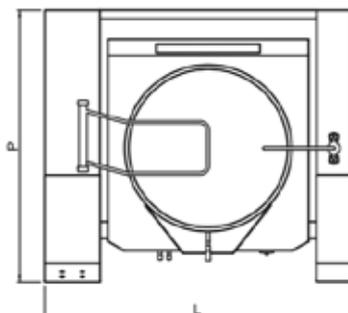
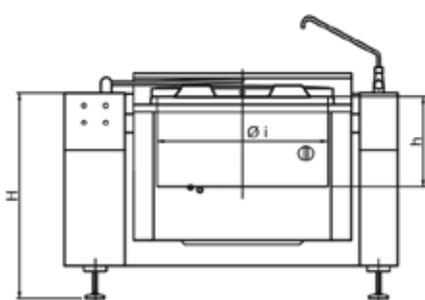
- Consente di gestire e personalizzare fino a 100 programmi di cottura modificabili anche durante la lavorazione
- Dotato di touch screen e controlli manuali per l'azionamento del carico dell'acqua, il basculamento e il movimento del mescolatore
- Dotato di segnali acustici e di messaggi di avvertimento (in giallo) per le corrette operazioni o di allarme (in rosso) in caso di malfunzionamento
- Tutti i parametri sono personalizzabili, visualizzabili e modificabili anche durante la cottura (nome, attesa/carico acqua, tempi, temperature, sonde, velocità del mescolatore, tempo ecc)



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



OPTIONAL E ACCESSORI | OPTIONAL AND ACCESSORIES



ACCESSORI

- Filtro becco di scarico
- Rubinettone di scarico 2" a corpo unico
- Rubinettone di scarico convogliato AISI 316 attacco Clamp 2"
- Valvola a farfalla
- Tubo flessibile con doccia
- Carrello ribaltante su ruote



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

