

Casserole carrée avec récipient cylindrique pouvant être positionnée au mur, seule ou dans une batterie. Elle est conseillée pour les restaurants et cantines de petites et moyennes dimensions. L'ancrage au sol est également prévu pour l'utilisation sur navires et bateaux. La passoire est également disponible 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 de petits ateliers artisanaux. La version basculante est excellente pour la facilité de transvasement des aliments.

Quadratischer Topf mit zylindrischem Behälter, der an der Wand, einzeln oder modular positioniert werden kann. Es ist für kleine bis mittlere Restaurants und Kantinen geeignet. Für den Einsatz auf Schiffen und Booten ist ebenfalls eine Verankerung am Boden vorgesehen. Auf Anfrage ist es auch möglich, den Siebkorb zu liefern. Aufgrund seiner Vielseitigkeit, Größe und seines geringen Verbrauchs ist es ideal für die Zubereitung von Lebensmitteln auch in kleinen handwerklichen Labors. Die kippbare Version eignet sich hervorragend für den einfachen Transport von Lebensmitteln.

## Mod. BPF e BPB da 50 lt



### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES | ALLGEMEINE MERKMALE



- Facile à utiliser dotée de peu de commandes simples et intuitives
- Rapide à nettoyer, il garantit un haut niveau d'hygiène grâce à la finition satinée des surfaces
- Facile à inspecter grâce au panneau du compartiment technique en position frontale
- Isolation thermique avec feutre en fibre biosoluble à haute densité 96/128 kg/m<sup>3</sup> 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



- Einfache Bedienung mit wenigen einfachen und intuitiven Bedienelementen
- Schnell zu reinigen, garantiert ein hohes Niveau an Hygiene durch die satinierte Oberfläche
- Einfache Inspektion durch die Frontplatte des Technikraums
- 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



#### TYPES D'UTILISATION

- Aliments pouvant être traités :
- Soupes
  - Potages
  - Pâtes
  - Riz
  - Sauces
  - Aliments bouillis divers
  - Produits à base de lait
  - Confitures
  - Café
  - Thé

#### Type de travail :

- Ébullition

#### VERWENDUNGSARTEN

- Verarbeitbare Lebensmittel:
- Brühen
  - Suppen
  - Nudeln
  - Reis
  - Soßen
  - Verschiedene gekochte Fleischsorten
  - Milchprodukte
  - Kaffee
  - Tee

#### Verarbeitungstyp:

- Kochen





## 8 MODÈLES DE 50 lt

- Gaz direct
- Gaz indirect
- Vapeur indirecte
- Électrique indirect

## RÉCIPIENT

- Parois de la cuve de cuisson en acier inoxydable AISI 304 avec épaisseurs de 20/10 à 25/10
- Fond récipient en acier inoxydable AISI 316 brillant spécifique également pour traiter des produits particulièrement acides d'épaisseur de 20/10 à 40/10
- Orifice d'échappement cuve avec filtre amovible
- Robinet d'évacuation frontal à corps unique doté d'une poignée athermique isolante

## DOUBLE-PAROÏ (versions indirectes)

- Double-paroi avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304

## COUVERCLE et GROUPE SÉCURITÉ

- couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur 15/10, doté de charnière en acier chromé avec précharge ressorts et poignée athermique.
- Manomètre pour le contrôle de la pression à l'intérieur de la double-paroi
- Valve manuelle pour la sortie d'air pour la dépressurisation de la double-paroi qui a lieu pendant la phase de chauffe
- Mélangeur orientable en bronze chromé avec eau chaude et froide
- Soupape de sûreté au poids taré à 0,5 bar

## CHÂSSIS, STRUCTURES PORTANTES ET PANNEAUX

- Structure portante en acier inoxydable d'épaisseur de 30/10 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

## SYSTÈME DE BASCULEMENT (seulement BPB)

- Système de basculement automatique par actionneur électrique
- Système de blocage automatique du chauffage en phase de basculement
- Tension d'alimentation : 400V-3N-50Hz



## 8 MODELLE ZU 50 lt

- Gas direkt
- Gas indirekt
- Dampf indirekt
- Elektrisch indirekt

## BEHÄLTER

- Wände aus Edelstahl AISI 304 mit einer Dicke von 20/10 bis 25/10
- Behälterboden aus poliertem Edelstahl AISI 316 speziell für die Behandlung auch besonders saurer Produkte mit einer Dicke von 20/10 bis 40/10
- Wanneablauföffnung mit abnehmbarem Filter
- Einkörper-Frontentwässerungshahn mit isolierendem, athermischem Griff

## ZWISCHENRAUM (indirekte Versionen)

- Zwischenraum mit Boden und Wänden aus Edelstahl AISI 304

## DECKEL und SICHERHEITSGRUPPE

- Deckel aus Edelstahl AISI 304 mit einer Dicke von 15/10, ausgestattet mit verchromtem Stahlscharnier mit Federvorspannung und athermischem Griff.
- Manometer zur Überprüfung des Drucks im Inneren des Zwischenraums
- Handventil für den Auslass von Luft zur Druckentlastung des Zwischenraums, die in der Heizphase auftritt
- Einstellbarer verchromter Bronze-Mischer mit Warm- und Kaltwasser
- Sicherheitsventil mit einem auf 0,5 bar eingestellten Gewicht

## RAHMEN, TRAGWERKE UND PANEELVERLEIDUNGEN

- Edelstahl-Trägerkonstruktion mit einer Dicke von 30/10 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

## KIPPSYSTEM (nur BPB)

- Automatisches Kippsystem mittels elektrischem Stellglied
- Automatisches Blockiersystem der Erwärmung während der Kippphase
- Versorgungsspannung: 400V-3N-50Hz



Groupe de sécurité | Sicherheitsgruppe



Robinet monotrou chaud / froid pour placer de l'eau dans la baignoire | Warm / kalt Einlochmatur zum Einfüllen von Wasser in die Wanne



## Gaz direct et indirect

- 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
- Contrôle du niveau d'eau dans la double-paroi avec robinets maximum/minimum avec option de chargement eau automatique
- Robinet avec soupape de sûreté avec thermocouple (seulement version gaz directe)
- Contrôle de la pression double-paroi au moyen d'une soupape de sûreté tarée à 0,5 bar (uniquement version à gaz indirect avec double-paroi)
- vanne de dépression (seulement version gaz indirecte avec double-paroi)
- manomètre (seulement version gaz indirecte avec double-paroi)

## Électrique indirect avec double-paroi

- Chauffage au moyen de résistances par immersion blindées en alliage Incoloy à puissance réglable au moyen d'un variateur d'énergie
- Thermostat de sécurité des résistances avec blocage chauffage en cas de température excessive ou du niveau d'eau insuffisant
- Contrôle de l'eau dans la double-paroi avec robinets maximum/minimum et option du chargement d'eau automatique
- Contrôle de la pression dans la double-paroi au moyen d'un pressostat de travail et d'une soupape de sûreté tarée à 0,5 bar, d'une valve de dépression et d'un manomètre
- Tension d'alimentation standard 400V-3N-50Hz

## Vapeur indirecte avec double-paroi

- Chauffage par vapeur (du réseau utilisateur) avec soupape régulatrice qui permet une introduction graduelle de la vapeur dans la double-paroi
- Contrôle de la pression dans la double-paroi par soupape de sûreté tarée à 0,5 bar, vanne de dépression et manomètre

**BPF**



## Direktes und indirektes Gas

- Zünden mit manueller piezoelektrischer Element und Pilotflamme
- Erwärmung durch leistungsstarke Rohrbrenner aus Edelstahl AISI 304
- Abgasgitter
- Düsen-set für verschiedene Gasarten
- Wasserstandsregelung im Zwischenraum mit Hähnen für Maximum/Minimum mit Option zur automatischen Wasserzufuhr erhältlich
- Hahn mit Sicherheitsventil mit Thermoelement (nur bei direkter Gasausführung)
- Druckregelung Zwischenraum durch ein auf 0,5 bar eingestelltes Sicherheitsventil (nur bei indirekter Gasausführung mit Zwischenraum)
- Unterdruckventil (nur indirekte Gasausführung mit Zwischenraum)
- Manometer (nur indirekte Gasausführung mit Zwischenraum)

## Elektrisch indirekt mit Zwischenraum

- Erwärmung mittels gepanzerter Tauchwiderstände aus Incoloy-Legierung mit einstellbarer Leistung mittels Energievariator
- Widerstandsfähiger Sicherheitsthermostat für Heizelemente mit Heizsperre bei Übertemperatur oder unzureichendem Wasserstand
- Wasserkontrolle im Zwischenraum mit Wasserhähnen für Maximum und Minimum und Option zur automatischen Wassereinlass
- Druckkontrolle im Zwischenraum durch Arbeitsdruckschalter und Sicherheitsventil auf 0,5 bar eingestellt, Vakuumventil und Manometer
- Standard-Versorgungsspannung 400V-3N-50Hz

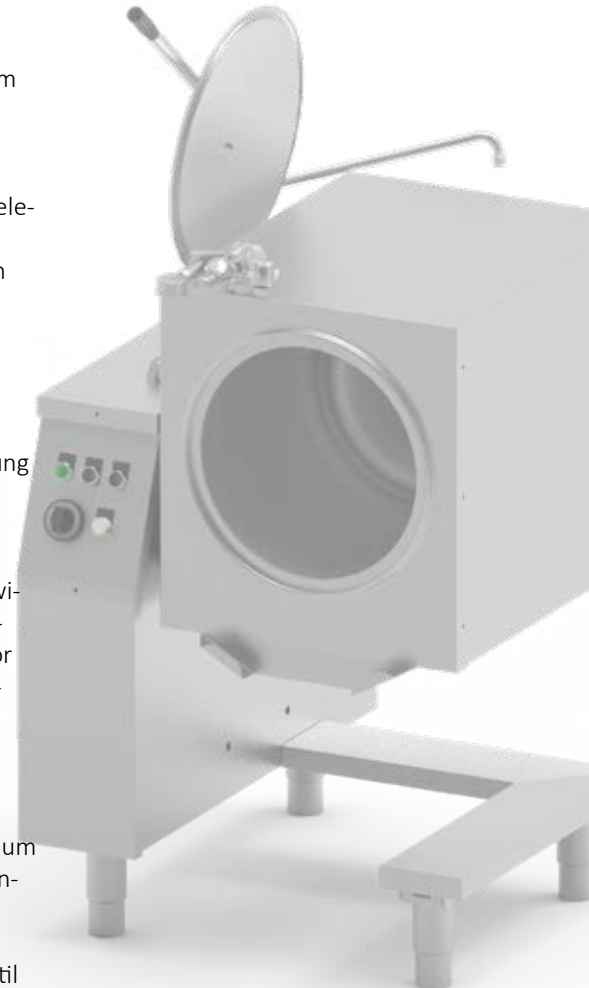
## Indirekter Dampf mit Zwischenraum

- Dampferwärmung (aus dem Anwender-Netz) mit einem Teilungsventil, das eine allmähliche Dampfzufuhr in den Zwischenraum ermöglicht
- Druckkontrolle im Zwischenraum mittels Sicherheitsventil auf 0,5 bar eingestellt, Unterdruckventil und Manometer

**BPB**



**BPF e BPB**

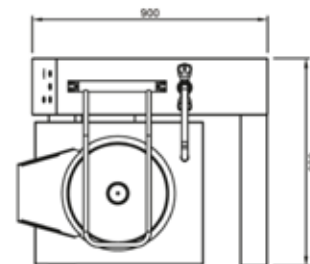
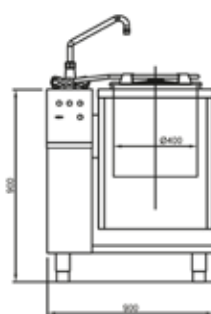
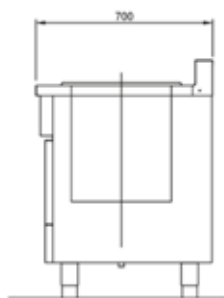
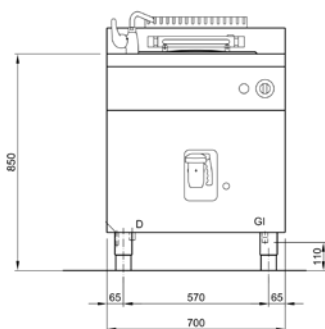


## BPF

Chauffage Erwärmung	Modele Modell	Capacité Inhalt lt.	Dim. Exterieures Außenmaße mm	Dim. Cuve Behältermaße Ø i x h mm	Puissance Leistung (kW)		Consommation Verbrauch			
					Gas	Elet.	G.P.L. kg/h	Metano H m3/h	Metano L m3/h	Vapore kg/h
<b>GD</b> DIRECTE GAZ DIREKT GAS	<b>BPFC.GD 50</b>	50	700x700x850	Ø 400x465	10	-	0,80	1,06	1,24	-
<b>IG</b> INDIRECTE GAZ INDIREKT GAS	<b>BPFC.IG 50</b>	50	700x700x850	Ø 400x465	10	-	0,80	1,06	1,24	-
<b>V</b> VAPEUR DAMPF	<b>BPFC.V 50</b>	50	700x700x850	Ø 400x465	-	-	-	-	-	25
<b>IE</b> INDIRECTE EL. INDIREKT EL.	<b>BPFC.IE 50</b>	50	700x700x850	Ø 400x465	-	6	-	-	-	-

## BPB

Chauffage Erwärmung	Modele Modell	Capacité Inhalt lt.	Dim. Exterieures Außenmaße mm	Dim. Cuve Behältermaße Ø i x h mm	Puissance Leistung (kW)		Consommation Verbrauch			
					Gas	Elet.	G.P.L. kg/h	Metano H m3/h	Metano L m3/h	Vapore kg/h
<b>GD</b> GAS DIRETTO DIRECT GAS	<b>BPB.GD 50</b>	50	800x900x900	Ø 400x465	10	0,1	0,80	1,06	1,24	-
<b>IG</b> INDIRECTE GAZ INDIREKT GAS	<b>BPB.IG 50</b>	50	800x900x900	Ø 400x465	10	0,1	0,80	1,06	1,24	-
<b>V</b> VAPEUR DAMPF	<b>BPB.V 50</b>	50	800x900x900	Ø 400x465	-	0,1	-	-	-	25
<b>IE</b> INDIRECTE EL. INDIREKT EL.	<b>BPB.IE 50</b>	50	800x900x900	Ø 400x465	-	6,1	-	-	-	-



## ACCESSOIRES | ZUBEHÖR



### ACCESSOIRES

- Panier 1 secteur
- Évacuation automatique air double-paroi
- Système évacuation condensation filtre
- Allumeur piézoélectrique
- Pressostat de travail
- Contrôle électronique eau dans double-paroi



### ZUBEHÖR

- Korb 1 Sektor
- Automatische Entladung Zwischenraum
- Kondensatablauf-Filtersystem
- Piezoelektrischer Zünder
- Betriebsdruckschalter
- Elektronische Wasserkontrolle im Zwischenraum

