

ICOS
PROFESSIONAL



BPB

**VERSATILE, COTTURA
BAGNOMARIA CON LE
BACINELLE
GASTRONORM**



BPB

PENTOLINI BASCULANTI

I pentolini basculanti BPB non sono semplici attrezzature di cottura: rappresentano una soluzione **compatta**, intelligente e altamente funzionale per chi lavora in cucine professionali con **spazi limitati**.

Con una capacità ridotta ma ottimizzata, struttura robusta e vasca in acciaio inox, questi pentolini sono progettati per garantire **efficienza, versatilità e sicurezza** in ogni fase della preparazione. La loro conformazione e il **sistema basculante** facilitano lo svuotamento e la gestione dei prodotti, **riducendo** al minimo gli **sforzi operativi**.

Grazie al design salvaspazio, si adattano perfettamente a piccoli laboratori artigianali, cucine con superfici ridotte e persino all'ambiente **navale**, dove **compattezza e praticità** sono fondamentali. L'**installazione semplice** e la facilità di utilizzo li rendono strumenti ideali per organizzare al meglio il lavoro quotidiano, mantenendo **ordine e fluidità nelle operazioni**.

Perfetti per preparazioni come salse, sughi, brodi, conserve o piatti pronti, i pentolini basculanti uniscono prestazioni professionali a consumi contenuti. Un supporto **affidabile e flessibile** per chi trasforma ogni giorno ingredienti semplici in creazioni di qualità.

Famiglia	Pentole
Range Temperatura	20 - 100 °C
Range capacità	50 lt
Riscaldamento	GD IG IE V
Grado di protezione	IPX 4

Tecniche di cottura



Bollire



Sbollentare



Bassa temperatura

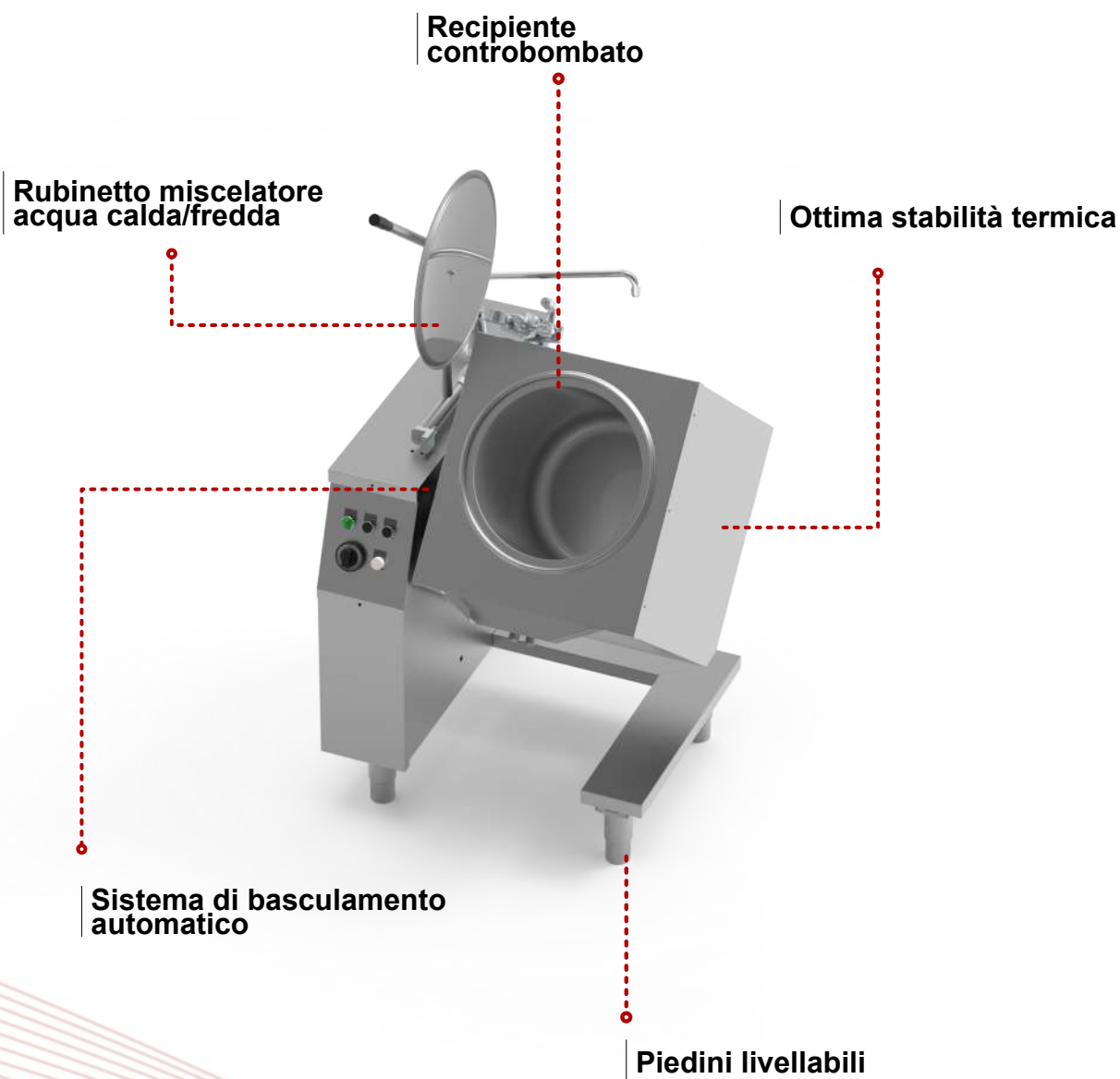
CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE GENERALI

Telaio e struttura portante	- Struttura portante in acciaio inox montata su piedini in acciaio regolabili per il livellamento, disponibili anche in versione flangiata per uso navale - Pareti in acciaio inox AISI 304 - Ripiano in acciaio inox satinato per garantire un alto livello di igiene
Gruppo di sicurezza	nelle versioni a riscaldamento indiretto composto da - Manometro per il controllo della pressione all'interno dell'intercapedine (scala 1 bar) - Valvola di sicurezza a molla tarata a 0,5 che sfiata il vapore contenuto nell'intercapedine - Valvola di depressione per la depressurizzazione dell'intercapedine che avviene in fase di raffreddamento (disponibile con opzione di scarico aria automatico) - Polmoncino con tappo per il carico acqua manuale nell'intercapedine
Fondo del recipiente controbombato	per facilitare lo scarico degli alimenti - Fondo recipiente in AISI 316 lucido specifico per trattare anche alimenti particolarmente acidi - Pareti della vasca di cottura in acciaio AISI 304 e, su richiesta, in AISI 316 - foro di scarico dotato di filtro estraibile
Ottima stabilità termica	Isolamento termico con feltro biosolubile ad alta densità 64/128 kg/mc che permette di ridurre notevolmente la dispersione del calore. Grazie ad una distribuzione termica uniforme si ottiene una maggiore efficienza e risultati di cottura eccellenti.
Facile da ispezionare	Pannello frontale removibile per una semplice ispezione del vano tecnico
Sistema di basculamento	Automatico mediante attuatore alettico - Sistema di blocco automatico del riscaldamento in fase di basculamento - Tensione di alimentazione standard: 400V-3N-50Hz (disponibile anche in tensioni speciali)

TABELLA TECNICA

Modello	Capacità Lt	Ingombro Cm (~) L x P x h	Potenza kW
BPB.GD-50	50	802 x 905 x 925	10
BPB.IG-50	50	802 x 905 x 925	10
BPB.IE-50	50	802 x 905 x 925	6
BPFC.V-50	50	802 x 905 x 925	Max 40

BPB



PENTOLINO BASCULANTE A GAS DIRETTO

50 lt

BPB.GD

20 - 100 °C

IPX 4



Accensione	Mediante pulsante piezoelettrico e fiamma pilota ispezionabile da foro posto sul pannello frontale
Riscaldamento	Mediante bruciatori tubolari ad alto rendimento in acciaio inox AISI 430 caratterizzati da una distribuzione omogenea e ottimizzata dei fori, al fine di assicurare una diffusione termica uniforme ed efficiente del calore.
Manopola	Rubinetto gas valvolato con sistema di sicurezza a termocoppia che interrompe l'erogazione del gas in caso di spegnimento della fiamma



PENTOLINO BASCULANTE A GAS INDIRETTO

50 lt

BPB.IG

20 - 100 °C

IPX 4



Accensione	Mediante pulsante piezoelettrico e fiamma pilota ispezionabile da foro posto sul pannello frontale
Riscaldamento	Mediante bruciatori tubolari ad alto rendimento in acciaio inox AISI 430 caratterizzati da una distribuzione omogenea e ottimizzata dei fori, al fine di assicurare una diffusione termica uniforme ed efficiente del calore.
Manopola	Rubinetto gas valvolato con sistema di sicurezza a termocoppia che interrompe l'erogazione del gas in caso di spegnimento della fiamma
Termostato di sicurezza	É presente un termostato di sicurezza a riarmo manuale tarato a 146°C che blocca l'alimentazione in caso di surriscaldamento o malfunzionamento.
Intercapedine e camera fumi	L' intercapedine avvolge la vasca per l'intero perimetro (4/4) fino alla sua capacità utile e a sua volta la camera fumi avvolge tutta l'intercapedine . Questo garantisce un riscaldamento omogeneo di tutta la vasca aumentandone sensibilmente l'efficienza. ➤ Il carico automatico dell'acqua nell'intercapedine, completo di cicalino e sonda di livello, è fornito di serie su tutte le pentole indirette . È sempre presente anche il carico manuale con controllo tramite rubinetti di massimo e minimo, utile in assenza di allaccio elettrico. L'acqua deve essere obbligatoriamente addolcita.
Temperatura	Max nell'intercapedine : ~112°C Max nella vasca: ~105°C

PENTOLINO BASCULANTE ELETTRICO

50 lt

Accensione Mediante interruttore meccanico

Riscaldamento Mediante **resistenze per immersione corazzate** in lega Incoloy con potenza regolabile mediante variatore di energia

Termostato di sicurezza È presente un **termostato di sicurezza** a riarmo manuale tarato a **146°C** che blocca l'alimentazione in caso di surriscaldamento o malfunzionamento.

Tensione di alimentazione Standard 380-400V/3N/50-60Hz
Su richiesta è possibile avere **tensioni speciali**

Intercapedine e camera fumi L'**intercapedine avvolge la vasca per l'intero perimetro (4/4)** fino alla sua capacità utile e a sua volta la **camera fumi avvolge tutta l'intercapedine**. Questo garantisce un riscaldamento omogeneo di tutta la vasca aumentandone sensibilmente l'efficienza.

➤ **Il carico automatico dell'acqua nell'intercapedine, completo di cicalino e sonda di livello, è fornito di serie su tutte le pentole indirette.** È sempre presente anche il carico manuale con controllo tramite rubinetti di massimo e minimo, utile in assenza di allaccio elettrico. L'acqua deve essere obbligatoriamente addolcita.

Temperatura Max nell'intercapedine : ~112°C
Max nella vasca: ~105°C

BPB.IE

20 - 100 °C

IPX 4

IE



PENTOLINO BASCULANTE A VAPORE

50 lt

Riscaldamento Tramite valvola parzializzatrice che consente l'immissione del vapore nell'intercapedine. Tramite vapore da rete utente

Gruppo di sicurezza **Manometro** per il controllo della pressione all'interno dell'intercapedine (scala 1 bar)
Valvola di sfiato di sicurezza a molla tarata a 0,5 che sfiata il vapore contenuto nell'intercapedine
Valvola di depressione per la depressurizzazione dell'intercapedine che avviene in fase di raffreddamento (disponibile con opzione di scarico aria automatico)

BPB. V

20 - 100 °C

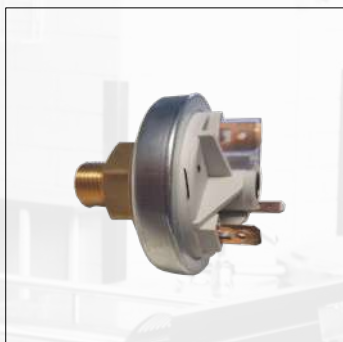
IPX 4

V



OPTIONAL CONSIGLIATI

Scrivici per richiedere ulteriori informazioni e consigli sugli optional disponibili.



PRESSOSTATO

IG

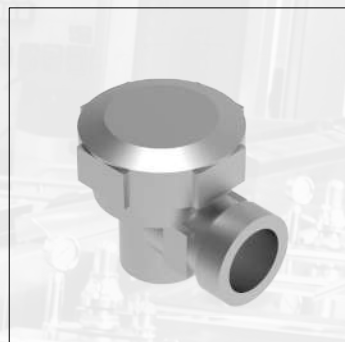
Pressostato di lavoro per la regolazione automatica della pressione nell'intercapedine.



DOCCIA

GD IG IE V

Posizionata sul ripiano, è utile per la pulizia della pentola a fine cottura.



SCARICATORE D'ARIA

IG IE V

Posizionato nel gruppo di sicurezza, si tratta di un dispositivo per lo scarico automatico dell'aria nell'intercapedine.



PIEDINI FLANGIATI

GD IG IE V

Piedini flangiati sono ottimi per l'installazione in contesti navali.

MATERIALI E SPESSORI

Materiali e spessori	50 lt
Esterno	AISI 304 - 10/10
Ripiano	AISI 304 - 15/10
Fondo recipiente	AISI 316 - 20/10
Pareti recipiente	AISI 304 - 20/10
Coperchio	AISI 304 - 15/10