



BPFC





Icos Professional BPCF Pentolini

BPFC PENTOLINI

La BPFC è molto più di una semplice pentola industriale: è una soluzione **compatta** e intelligente per la cottura professionale, pensata per chi cerca efficienza, versatilità e affidabilità in ogni fase della preparazione alimentare.

Con una capacità di **50 litri**, struttura quadrata solida e recipiente cilindrico in acciaio inox, questa pentola fissa è progettata per **ottimizzare gli spazi** in cucina. La sua installazione a parete – singola o in batteria – la rende perfetta anche per ambienti con superfici ridotte, permettendo di organizzare il lavoro in modo fluido e ordinato.

Ideale per **piccoli laboratori** artigianali, ristoranti e mense, la BPFC rappresenta un equilibrio perfetto tra prestazioni professionali e consumi contenuti. Grazie alle sue **dimensioni compatte e al design funzionale**, si adatta facilmente a molteplici contesti produttivi, garantendo risultati costanti, sicuri e di alta qualità.

Che tu stia preparando sughi, brodi, conserve o piatti pronti, questa pentola è pensata per semplificare il lavoro quotidiano, riducendo i tempi operativi senza rinunciare alla cura del dettaglio. Un **supporto affidabile** per chi, ogni giorno, trasforma ingredienti in passione.

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**

Valvola di scarico

In acciaio inox con maniglia atermica utile per lo scarico di prodotti liquidi e semiliquidi o per la connessione con pompe o sistemi di dosaggio tramite rubinettone clamp (optional)

Telaio e struttura portante

- Struttura portante in acciaio inox 30/10 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 acciaio AISI 316 lucido specifico per trattare anche alimenti particolarmente acidi
- Pareti della vasca di cottura in acciaio AISI 304, 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.

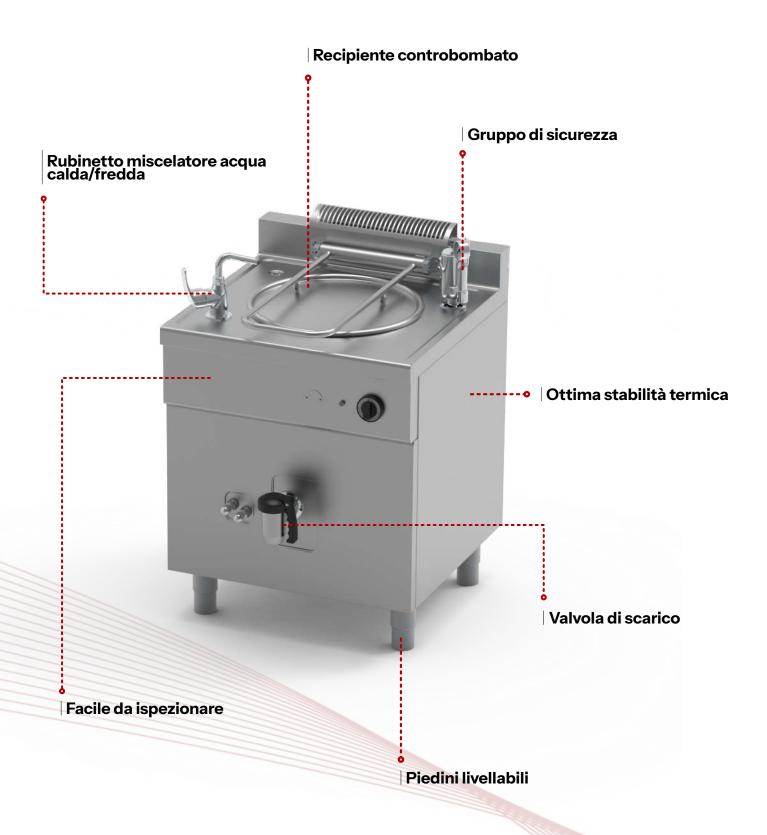
Facile da ispezionare

Pannello frontale removibile per una semplice ispezione del vano tecnico

TABELLA TECNICA

Modello	Capacità	Ingombro	Potenza
	Lt	Cm (~) L x P x h	kW
BPFC.GD-50	50	700 x 700 x 850	10
BPFC.IG-50	50	700 x 700 x 850	10
BPFC.IE-50	50	700 x 700 x 850	6
BPFC.V-50	50	700 x 700 x 850	Max 40

BPFC





PENTOLINO QUADRO A GAS DIRETTO

BPFC.GD

20 - 100°C





50 It

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 QUADRO A GAS INDIRETTO

50 It

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

Intercapedine e L'intercapedine avvolge la vasca per l'intero perimetro (4/4) fino alla sua camera fumi 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 dell'acqua nell'intercapedine è manuale con controllo tramite rubinetti di massimo e minimo. L'acqua deve essere obbligatoriamente addolcita.

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

BPFC.IG 20 - 100°C IPX 4







16

PENTOLINO QUADRO ELETTRICO

BPFC.IE

20 - 100°C





50 It

Accensione Mediante interruttore meccanico

Riscaldamento Mediante resistenze per immersione corazzate in lega Incoloy con

potenza regolabile mediante variatore di energia

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.

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

PENTOLINO QUADRO A VAPORE

50 lt

BPFC. V

20 - 100°C





RiscaldamentoTramite 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)





OPTIONAL CONSIGLIATI

Scrivici per richiedere ulteriori informazioni e consigli sugli optional disponibili.



CESTELLO A UN SETTORE







Cestello estraibile con maniglie a scomparsa.



DOCCIA





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



SCARICATORE D'ARIA





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



PIEDINI FLANGIATI







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	



