

**ICOS**  
PROFESSIONAL



**BRC**

A high-angle, close-up photograph of a whole roasted chicken on a dark metal tray. The chicken is golden-brown and glistening, garnished with a fresh green herb sprig and a bright yellow lemon wedge. In the background, a wooden cutting board with a large knife and a plate of sliced vegetables are partially visible. A semi-transparent grey box with white text is overlaid on the upper portion of the image.

**GRANDI DIMENSIONI  
E UNA COTTURA  
UNIFORME DEI TUOI  
ALIMENTI**

# BRC

## BRASIERE RIBALTABILI SU COLONNE

Brasiera a ribaltamento automatico con recipiente parallelepipedo in acciaio inox, posizionabile a parete, singolarmente o in batteria. È indicata per mense di medie dimensioni e centri cottura; per l'utilizzo su navi e battelli è previsto l'**ancoraggio a pavimento**.

Per la **versatilità di utilizzo**, dimensioni e per ridotti consumi è ideale per la preparazione di prodotti alimentari anche nei laboratori artigianali. È dotata di **controllo a microprocessore** elettronico con regolazione della temperatura e del tempo di cottura con display digitale.

**Famiglia** Brasiere

**Range Temperatura** 20 - 360 °C

**Range capacità** 200 - 300 - 400 lt

**Riscaldamento** **G** **E**

**Grado di protezione** **IPX 4**

**Tecniche di cottura**



**Rosolare**



**Soffriggere**



**Tostare**



**Scottare**



**Brasare**

# 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

## Sistema di basculamento

- Il sistema di basculamento motorizzato della pentola PTBS, azionato tramite **attuatore idraulico**, consente un'inclinazione **fino a oltre 90°**, facilitando completamente lo scarico del prodotto, anche nelle preparazioni più voluminose o dense.
- Durante la fase di basculamento, è attivo un **blocco automatico del riscaldamento**, che garantisce la **massima sicurezza** per l'operatore e per la macchina stessa.

## Vasca con fondo antiaderente

La vasca e le pareti interne sono realizzate in **acciaio inox** (disponibile anche in **COMPOUND**), materiale resistente alla corrosione e ideale per l'uso alimentare. La superficie interna è sottoposta a trattamento micropallinato, che conferisce una finitura uniforme e leggermente ruvida, con **effetto antiaderente naturale**. Questo accorgimento tecnico riduce l'adesione degli alimenti, facilita le operazioni di pulizia e contribuisce al **mantenimento di elevati standard** igienici nel tempo.

## TABELLA TECNICA

| Modello     | Capacità<br>Lt | Ingombro<br>Cm (~) L x P x h | Potenza<br>kW |
|-------------|----------------|------------------------------|---------------|
| BRC.G-200   | 200            | 2000 x 905 x 926             | 39,37         |
| BRCXL.G-300 | 300            | 1748 x 1304 x 941            | 33,75         |
| BRCXL.G-400 | 400            | 1748 x 1304 x 941            | 33,75         |
| BRC.G-200   | 200            | 2000 x 905 x 926             | 20,40         |
| BRCXL.G-300 | 300            | 1748 x 1304 x 941            | 28,75         |
| BRCXL.G-400 | 400            | 1748 x 1304 x 941            | 28,75         |

**BRC**

**Sistema di basculamento  
manuale**

**Fondo antiaderente**



**Piedini livellabili**

# BRASIERA RIBALTABILE SU COLONNE A GAS DIRETTO

200 - 300 - 400 lt

**Accensione** Mediante **pulsante piezoelettrico** e **fiamma pilota** ispezionabile da foro posto sul pannello frontale

**Riscaldamento** Mediante **bruciatori atmosferici 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



**BRC.G**  
20 - 360 °C

IPX 4

G

# BRASIERA RIBALTABILE SU COLONNE Le pentole sono realizzate con

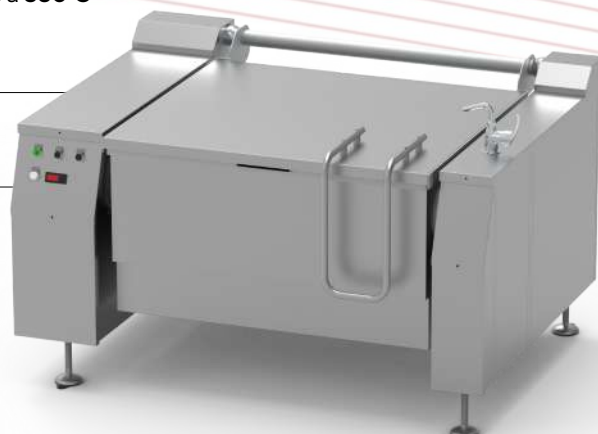
200 - 300 - 400 lt

**Accensione** Mediante **interruttore meccanico**

**Riscaldamento** Mediante **resistenze elettriche a filo su base refrattaria** con potenza regolabile mediante variatore di energia, poste a diretto contatto con il fondo, progettate per una veloce salita in temperatura e una distribuzione uniforme del calore su tutta la superficie di cottura. A parità di potenza permette di avere una maggiore efficienza.

**Termostato di sicurezza** É presente un **termostato di sicurezza** a riarmo manuale tarato a 360°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**



**BRC.E**  
20 - 360 °C

IPX 4

E

# OPTIONAL CONSIGLIATI

Scrivici per richiedere ulteriori informazioni e consigli sugli optional disponibili.

## COMPOUND

### FONDO IN COMPOUND



Disponibile anche nella versione con fondo in compound da 12 mm, composto da 9 mm di ferro per una distribuzione uniforme del calore, abbinati a 3 mm di acciaio inox AISI 316 a contatto con il prodotto.

Questa configurazione assicura elevata resistenza alla corrosione, ottima conducibilità termica e massima durabilità anche con preparazioni acide o aggressive, rendendo la macchina adatta a un uso intensivo e professionale in contesti alimentari di alto livello.

## MATERIALI E SPESSORI

I materiali anticorrosione e gli alti spessori rendono le pentole robuste e resistenti nel tempo.

| Materiali e spessori     | 200 lt            | 300 lt            | 400 lt            |
|--------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| <b>Esterno</b>           | AISI 304 - 10/10  | AISI 304 - 10/10  | AISI 304 - 10/10  |
| <b>Ripiano</b>           | AISI 304 - 10/10  | AISI 304 - 10/10  | AISI 304 - 10/10  |
| <b>*Fondo recipiente</b> | AISI 304 - 100/10 | AISI 316 - 150/10 | AISI 316 - 150/10 |
| <b>Pareti recipiente</b> | AISI 304 - 20/10  | AISI 304 - 20/10  | AISI 304 - 20/10  |
| <b>Coperchio</b>         | AISI 304 - 10/10  | AISI 304 - 10/10  | AISI 304 - 10/10  |

\*Su richiesta è possibile avere il fondo in COMPOUND