

ICOS
PROFESSIONAL



BRO

**ANTIADERENTE E
PERFORMANTE, LA
BRASIERA ADATTA
A TUTTI**



BRQ

BRASIERE

Brasiera ribaltabile con recipiente rettangolare in acciaio, progettata per essere installata a parete, singolarmente o in batteria. Particolarmente adatta a ristoranti e mense di piccole e medie dimensioni, offre soluzioni specifiche per l'uso su navi e battelli grazie all'ancoraggio a pavimento.

Su richiesta è disponibile anche nella versione con **ribaltamento automatico**, per semplificare ulteriormente le operazioni di svuotamento.

La combinazione di versatilità d'impiego, **dimensioni ottimizzate** e consumi contenuti la rende ideale anche per piccoli laboratori artigianali, garantendo efficienza e praticità nella preparazione di una vasta gamma di prodotti alimentari.

Famiglia Brasiere

Range Temperatura 20 - 360 °C

Range capacità 80 - 90/100 - 120/150 - 160/200 lt

Riscaldamento



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 15/10 satinato per garantire un alto livello di igiene

Sistema di basculamento

- Il sistema di basculamento è disponibile in **due configurazioni**:
 - **Manuale**, con volantino frontale che consente un'inclinazione fluida e controllata della vasca sull'asse anteriore per le versioni da 80, 90/100, 120 e 150 lt.
 - **Motorizzato**, tramite motore a trasmissione con catena e comando elettromeccanico, per agevolare le operazioni di scarico anche con carichi elevati, mantenendo sempre la presenza del volantino manuale.
- La versione motorizzata è dotata di **sistema di sicurezza con blocco automatico** in caso di avaria e include un meccanismo di basculamento manuale di emergenza, che garantisce la **piena operatività** anche in caso di guasto elettrico o malfunzionamento del motore.
- Questa doppia modalità di utilizzo assicura **massima flessibilità**, sicurezza per l'operatore e continuità di lavoro anche in **contesti produttivi intensivi**.

Vasca con fondo antiaderente

La vasca e le pareti interne sono realizzate in acciaio inox AISI 304 (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.

Facile da ispezionare

Pannello frontale removibile per una **semplice ispezione** del vano tecnico

TABELLA TECNICA

Modello	Capacità Lt	Ingombro Cm (~) L x P x h	Potenza kW
BRQ.G-080 BRQ.GM-080	80	800 x 900 x 850	22
BRQ.G-090/100 BRQ.GM-090/100	97	900 x 900 x 850	22
BRQ.G-120 BRQ.GM-120	120	1200 x 900 x 850	33
BRQ.G-150 BRQ.GM-150	150	1200 x 900 x 850	33
BRQ.GM-160/200	200	1600 x 900 x 850	44
BRQ.E-080 BRQ.EM-080	80	800 x 900 x 850	10
BRQ.E-090/100 BRQ.EM-090/100	97	900 x 900 x 850	10
BRQ.E-120 BRQ.EM-120	120	1200 x 900 x 850	15
BRQ.E-150 BRQ.EM-150	150	1200 x 900 x 850	15
BRQ.EM-160/200	200	1600 x 900 x 850	20

BRQ

Fondo antiaderente

Sistema di basculamento manuale



Piedini livellabili

BRASIERA A GAS DIRETTO

80 - 90/100 - 120 - 150 - 160/200 lt

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

BRQ.G(M)
20 - 360 °C

IPX 4

G



BRASIERA ELETTRICA

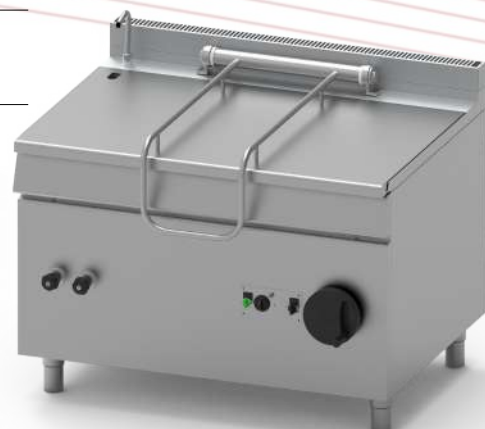
80 - 90/100 - 120 - 150 - 160/200 lt

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

BRQ.E(M)
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	80 lt	90/100 lt	120/150 lt	160/200 lt
Esterno	AISI 304 - 10/10	AISI 304 - 10/10	AISI 304 - 10/10	AISI 304 - 10/10
Ripiano	AISI 304 - 20/10	AISI 304 - 20/10	AISI 304 - 20/10	AISI 304 - 20/10
*Fondo recipiente	AISI 304 - 100/10	AISI 304 - 100/10	AISI 304 - 100/10	AISI 304 - 100/10
Pareti recipiente	AISI 304 - 20/10	AISI 304 - 20/10	AISI 304 - 20/10	AISI 304 - 20/10
Coperchio	AISI 304 - 10/10	AISI 304 - 10/10	AISI 304 - 10/10	AISI 304 - 10/10

*Su richiesta è possibile avere il fondo in COMPOUND