SERIE 7 | BRG/BRE

MODULAR CATERING EQUIPMENT SYSTEM

BRASIERE RIBALTABILI GAS O ELETTRICHE - GAS OR ELECTRIC TILTING BRATTPANS - SAUTEUSES BASCULANTES GAZ OU ELECTRIQUES KIPPBRATPFANNEN GAS ODER ELEKTRO - BRACEROS VOLCABLES A GAS O ELÉCTRICOS



70/70 BRE 70/70 BRG

BRASIERE RIBALTABILI A GAS OD ELETTRICHE

la vasca ribaltabile è realizzata in acciaio inox 18/10 con fondo di grosso spessore in acciaio inox.

Modelli a gas

- Sono dotati di bruciatore a fiamma stabilizzata posizionato sotto la vasca e completo di bruciatore pilota ad accensione piezoelettrica. L'erogazione del gas avviene mediante valvola di sicurezza termostatica a termocoppia con campo di regolazione della temperatura da 90 a 300°C.

Modelli elettrici

- Sono dotati di resistenze poste sotto la vasca e d'interruttore generale con termostato regolabile da 50 a 300°C. tutti i modelli sono corredati di lampade spia di segnalazione del corretto funzionamento. I modelli contrassegnati con M(*) sono dotati di sistema elettrico per il ribaltamento della vasca.

GAS OR ELECTRIC BRATTPANS

fitted with fast heating high output burners in cast-iron and brass and a pilot burner for the automatic ignition. The gas is distributed by a safety valve with thermocouple. Enamelled steel drip containers are removable for ease of cleaning; pan supports are manufactured from anticorrosive enamelled cast-iron.

Gas models:

- Equipped with a gas burner providing uniform heat which is located under the bowl with pilot burner and piezoelectric ignition. Gas supply is by thermostatic safety valve with thermocouple, the cooking temperature is adjustable from 90 to 300°C.

Electric models:

- Equipped with heating elements positioned under the bowl and main switch with adjustable thermostat from 50° to 300°C. All models are supplied with warming lights to indicate that power is on and heating elements are operating. M (*) models are equipped with an electric tilting device.

SAUTEUSES BASCULANTES GAZ OU ELECTRIQUES

La cuve basculante est entièrement en acier inox 18/10 avec un fond de fort épaisseur en acier inox.

Modèles à gaz:

- Doués de brûleurs avec flamme stabilisée placé sous la cuve et complet de veilleuse à allumage piézoélectrique. La distribution du gaz arrive par une soupape thermostatique de sûreté avec thermocouple réglable de 90 à 300°C.

Modèles électriques:

- Doués de résistances placés sous la cuve et d'interrupteur général, avec un thermostat réglable de 50 à 300°C. tous le modèles sont équipés de lampes témoins pour le contrôle d'un correct fonctionnement. Les modèles M (*) sont avec système basculant électrique.

KIPPBRATPFANNEN GAS ODER ELEKTRO

Kippbare Tiegel aus CNS 18/10 mit Großem Edelstahl Tiegelboden.

Gas modelle:

- Brenner mit gleichmäßiger Flamme unter dem Tiegel angebracht, Pilot Brenner mit Piezozündung. Gaszufuhr mittels thermostatische Sicherheitsventil mit Thermoelement, Temperaturregelung 90-300°C.

Elektro- Modelle:

- Heizokörper unter dem Tiegel angebracht, mit Hauptschalter und Temperaturregelung 50300°C. Kontrolleuchten zeigen, wenn das Gerät unter Spannung stehlt, bzw. Wenn die Heizung eingeschaltet ist. Die mit M(*) Kenn gezeichnete Modelle, sind mit elektrischen System für die Warmekippvorrichtung ausgestattet.

BRACEROS VOLCABLES A GAS O ELÉCTRICOS

la cuba volcable està realizada en acero inoxidable 18/10 con base de gran espesor en acero inoxidable tambièn.

Modelos a gas:

- Equipados con quemador de llma autoestabilizad alojado debajo de la cuba y dotao de quemador piloto con encendido piezoelèctrico. La distribuciòn de gas se verifica por medio de una vàlvula de seguridad termostatica de termopar con campo de regulaciòn de la temperatura de 90° a 300°C.

Modelos eléctricos:

- Equipados con resistencias alojada debajo de la cuba y con interruptor general con termostato regulable de 50 a 300°C. todos los modelos tienen luces piloto de aviso del correcto funciònamiento. Los modelos marcados con M(*) estàn dotatos de sistema elèctrico para el vuelco de la cuba.

Modelli / Models	**70/70 BRG**	**70/70 BRGM(*)**	Modéles / Modelle
Dimensioni esterne cm Exterior dimensions	70x70x85h	70x70x85h	Dimensions extérieures Außenmaße
Dimensioni vasca Bowl dimensions	61x45x16h	61x45x16h	Dimensions cuve Tiegelabmessungen
Capacità vasca Bowl capacity	44 l.	44 l.	Capacité cuve Tiegelinhalt
Potenza totale Gas Total power Electric 230V	10 kW	10 kW 0,3 kW	Puissance totale Gesamtanschlußwert

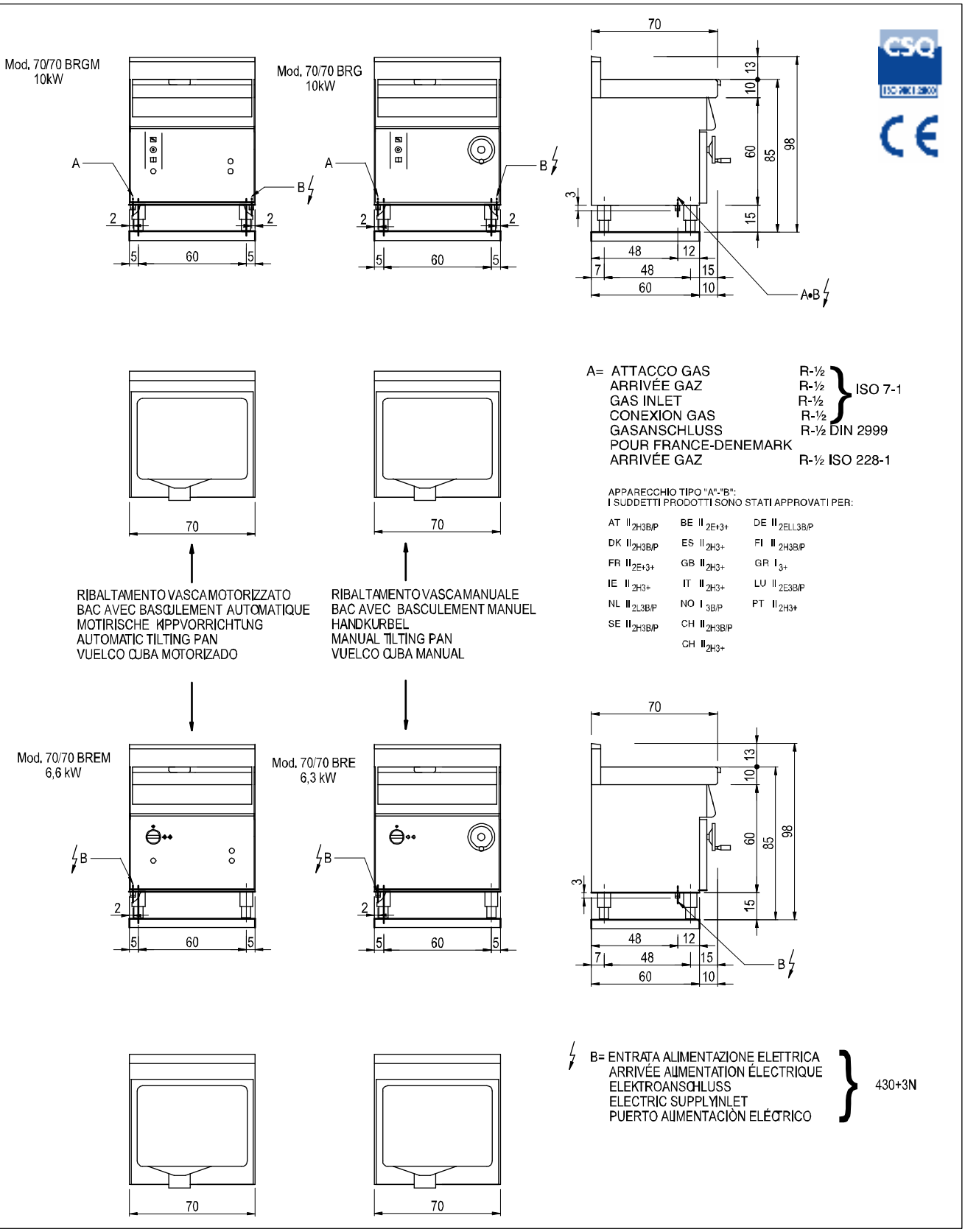
Modelli / Models	**70/70 BRE**	**70/70 BREM(*)**	Modéles / Modelle
Dimensioni esterne cm Exterior dimensions	70x70x85h	70x70x85h	Dimensions extérieures Außenmaße
Dimensioni vasca Bowl dimensions	61x45x16h	61x45x16h	Dimensions cuve Tiegelabmessungen
Capacità vasca Bowl capacity	44 l.	44 l.	Capacité cuve Tiegelinhalt
Potenza totale Total power	6,3 kW	6,6 kW	Puissance totale Gesamtanschlußwert
Alimentazione elettrica a: Power supply:	V AC 400÷3N 50÷60 Hz		Alimentation électrique Elektroanschluß

(*) Motorizzato (*) Automated version (*) Motorisé (*) Mit Motor

SERIE 7 | BRG/BRE

MODULAR CATERING EQUIPMENT SYSTEM

● Le prestazioni sono indicative e dipendono dall'applicazione pratica. Modelli e dati possono essre modificati senza preavviso. Nelle immagini possono essere rappresentati anche accessori non compresi nel prezzo base. ● Performance is approximate and depends on its actual operating conditions. Models and data are subject to modifications without prior notice. Picture may show optical accessories too. ● Toute prestation est indicative et dépend de l'application pratique. Notre but étant l'amélioration constante de nos produits, les modéles et les spécifications pourrent être modifiés sans préavis. Les accessoires des illustrations ne sont pas toujours inclus dans les prix de base. ● Die Leistungsangaben sind unverbindlich. Konstruktionsänderungen ohne Voravis bleiben vorbehalten. Aus den Schnitzeichnungen können Zubehörtelle ersichtlich sein, die im Gerätepreis nich mit inbegriffen sind. ● La firma se reserve la facultad de aportar modificacionnes sin previo aviso.



MODULAR Spa – Via Palù, 93 – 31020 Zoppè di San Vendemiano (TV) – Tel. +39 0438 7714 – Fax +39 0438 778 399 – www.modular.it