

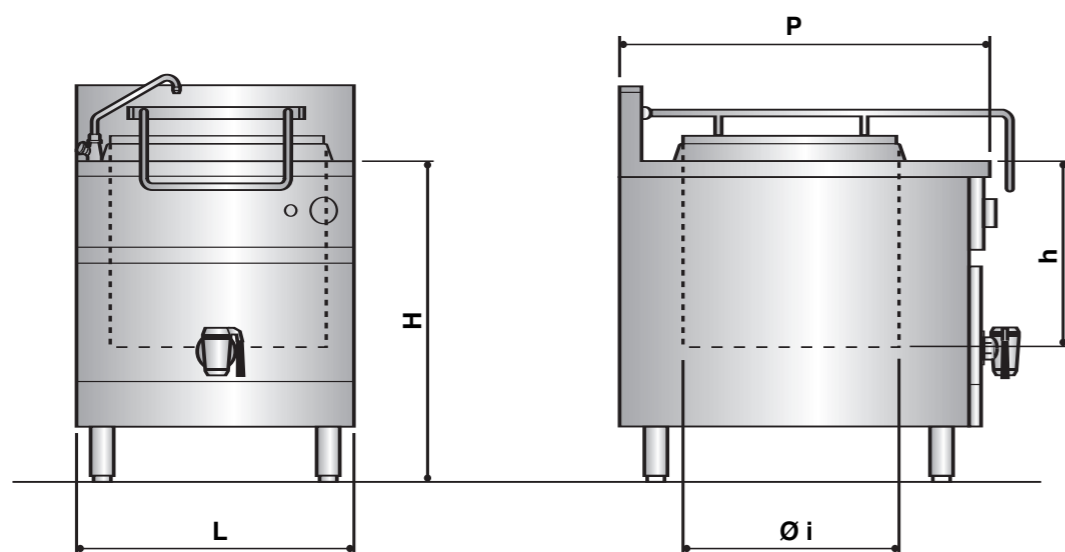


MODELLO MODEL	Capacità Capacity litri/liter	Dim. esterne Pan dimension LxPxH	Dim. recipiente Tank dimension ø i x H mm	Potenza (kW) Power rating (kW)		Consumi Consumption			
				Gas	Elettrica Elettric	G.P.L. L.P.G. kg/h	Metano H Nat. gas H m³/h	Metano L Nat. gas L m³/h	Vapore Steam kg/h
BPF Vx1	50	700x700x850	Ø400x465	-	-	-	-	-	25
BPF Vx2	50+50	1400x700x850	N°2 x Ø400x465	-	-	-	-	-	50
BPF Vx3	50+50+50	2100x700x850	N°3 x Ø400x465	-	-	-	-	-	75
BPF IEx1	50	700x700x850	Ø400x465	-	6*	-	-	-	-
BPF IEx2	50+50	1400x700x850	N°2 x Ø400x465	-	6+6*	-	-	-	-
BPF IEx3	50+50+50	2100x700x850	N°3 x Ø400x465	-	6+6+6*	-	-	-	-
BPF GDx1	50	700x700x850	Ø400x465	10	-	1,14	1,53	1,78	-
BPF GDx2	50+50	1400x700x850	N°2 x Ø400x465	10+10	-	2,28	3,06	3,56	-
BPF GDx3	50+50+50	2100x700x850	N°3 x Ø400x465	10+10+10	-	3,42	4,59	5,34	-
BPF IGx1	50	700x700x850	Ø400x465	10	-	1,14	1,53	1,78	-
BPF IGx2	50+50	1400x700x850	N°2 x Ø400x465	10+10	-	2,28	3,06	3,56	-
BPF IGx3	50+50+50	2100x700x850	N°3 x Ø400x465	10+10+10	-	3,42	4,59	5,34	-

GD = Gas diretto / Direct gas • IG = Gas indiretto / indirect gas • IE = El. indiretto / indirect elec. • V = Vapore / Steam  
\*Tensione d'alimentazione = 400 V 3N ~ 50 Hz / Electric supply = 400 V 3N ~ 50 Hz

- Pentola parallelepipedica con recipiente cilindrico, posizionabile a parete, singolarmente o in batteria. Capacità variabile da 25 a 50 lt è indicata per ristoranti e mense di piccole medie dimensioni. Per l'utilizzo su navi e battelli è previsto l'ancoraggio a pavimento. A richiesta è fornibile il cesto colapasta.
- Per la versatilità di utilizzo, le dimensioni, e i ridotti consumi è ideale per la preparazione di prodotti alimentari nei piccoli laboratori artigianali.

- Square-shaped cooking pot with cylindrical tank, designed to be positioned against a wall, alone or in an array. Range of capacities from 25 to 50 litres. BPF is suitable for restaurants and small and medium cafeterias. For its use on ships and ferries, the appliance is provided with floor anchoring means. On request, the appliance can be supplied with a pasta strainer.
- BPF versatile application, size and low consumption make it ideal for the preparation of food products in small cooking establishments.



BPF	BPF	V	IE	GD	IG
<b>Dotazione standard</b>	<b>Standard equipment</b>				
Valvola di sicurezza intercapedine	Jacket safety valve	•	•	-	•
Rubinetto monoforo con bocchetta orientabile	Water tap	•	•	•	•
Rubinetto di scarico 2"	Tank empty tap	•	•	•	•
Griglia di scarico recipiente	Tank empty grid	•	•	•	•
Set ugelli per adattamento a vari tipi di gas	Set of nozzles for different types of gas	-	-	•	•
Griglia di scarico fumi	Smoke venting grid	-	-	•	•
Rubinetto valvolato di sicurezza: con termocoppia	Valve-controlled safety cock with thermocouple	-	-	•	•
Termostato di sicurezza	Safety thermostat	-	•	-	-
Pressostato di lavoro	Pressure switch	-	•	-	-
<b>Optionals</b>	<b>Optionals</b>				
Imballo gabbia legno	Packing in wooden crate	•	•	•	•
Ricambi consigliati per un anno	Suggested spare parts for one year	•	•	•	•
Proluga camino B11	Flue extension B11	-	-	•	•
Raccordo antivento secondo disposizioni CE	Draught diverter	-	-	•	•
Termostato di sicurezza	Safety thermostat	-	-	•	•
Cestello colapasta	Colander basket	•	•	•	•
Rubinetto di scarico 1 1/2"	Tank empty tap	•	•	•	•
Griglia di scarico recipienti	Tank empty grid	•	•	•	•
Controllo HACCP con uscita RS485	HACCP control with RS 485 output	•	•	•	•