

Pentole rovesciabili automatiche, a colonne portanti laterali. Sono indicate per la cottura di cibi solidi, il cui travaso è facilitato dal basculamento del recipiente.

These are automatic tilting cooking pots, with lateral support uprights. These models are designed for cooking solid foods that are transferred by tipping of the container. On request, they are fitted with a 2" spout for emptying the liquids involved in the cooking process.

CARATTERISTICHE GENERALI | GENERAL FEATURES



- Facile da utilizzare con pochi comandi semplici ed intuitivi
- Veloce da pulire garantisce un alto livello di igiene grazie alla finitura satinata delle superfici
- Isolamento termico con feltro in fibra biosolubile ad alta densità 96/128 kg/mc dotato di un'ottima stabilità termica e che permette di ridurre notevolmente la dispersione del calore
- Coperchio controbilanciato regolabile ideato per evitare il gocciolamento della condensa nella vasca
- Materiali anticorrosione e spessori rendono le pentole robuste e resistenti nel tempo

SISTEMA DI BASCULAMENTO

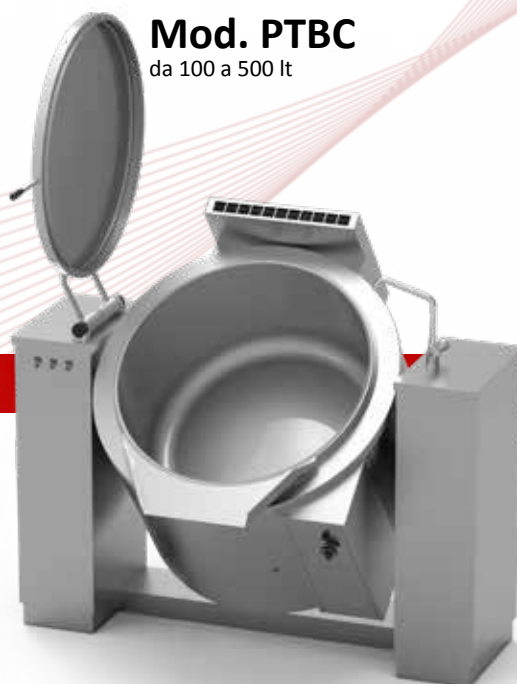
- Sistema di ribaltamento automatico mediante attuatore idraulico
- Sistema di blocco automatico di blocco del riscaldamento in fase di basculamento
- Tensione di alimentazione: 400V-3N-50Hz



- Easy to use with just a few simple and intuitive commands
- Quick to clean, guaranteeing high-level hygiene thanks to the satin-finished surfaces
- Thermal insulated with high-density 96/128 kg/m3 biosoluble fibre felt featuring excellent thermal stability and which significantly reduces heat dispersion
- Adjustable balanced lid, perfect to prevent condensate from dripping into the tank
- Thick, anti-corrosive materials ensure the sturdiness and resilience of the pot over time

TILTING SYSTEM

- Automatic tilting system by means of hydraulic actuator
- Automatic heating block during tilting
- Power supply: 400V-3N-50Hz



Mod. PTBC
da 100 a 500 Lt



TIPI DI UTILIZZO

Alimenti trattabili:

- Zuppe
- Minestre
- Pasta
- Riso
- Salse
- Bolliti vari
- Brodi
- Prodotti a base di latte
- Verdure bollite

Tipo lavorazione:

- Bollitura
- Pastorizzazione
- Cottura al vapore

TYPES OF USE

Treatable foods:

- Thick soups
- Thin soups
- Pasta
- Rice
- Sauces
- Boiled various
- Broths
- Dairy-based products
- Boiled vegetables

Type of work:

- Boiling
- Pasteurization
- Pressure cooking





20 MODELLI da 100 lt A 500 lt

- Gas diretto
- Gas indiretto
- Vapore indiretta
- Elettrica indiretta

RECIPIENTE

- Fondo recipiente in acciaio inox AISI 316 lucido specifico per trattare anche prodotti particolarmente acidi con spessore da 20/10 a 40/10
- Pareti della vasca di cottura in acciaio inox AISI 304 con spessori da 20/10 a 25/10
- Foro di scarico vasca con filtro estraibile (optional)
- Rubinetto di scarico frontale a corpo unico dotato di maniglia atermica isolante (optional)

INTERCAPEDINE (versioni indirette)

- Intercapedine con fondo e pareti in acciaio inox AISI 304

COPERCHIO e GRUPPO SICUREZZA

- coperchio in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, dotato di cerniera in acciaio con precarico molle e maniglia atermica.
- Manometro per il controllo della pressione all'interno dell'intercapedine
- Valvola manuale per la fuoriuscita di aria per la depressurizzazione dell'intercapedine che avviene in fase di riscaldamento
- Miscelatore orientabile in bronzo cromato con acqua calda e fredda
- Valvola di sicurezza a peso tarata a 0,5 bar

TELAIO, STRUTTURE PORTANTI E PANNELLATURE

- Struttura portante in acciaio inox con spessore di 30/10 montata su telaio
- Pareti esterne in acciaio inox AISI 304 satinato con spessore 10/10
- Ripiano satinato in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10



20 MODELS from 100 to 500 lt

- Direct gas
- Indirect gas
- Indirect steam
- Indirect electric

COOKING TANK

- **Cooking tank with bottom in AISI 316** polished stainless steel, also suitable for particularly acidic products, with thickness from 20/10 to 40/10
- Cooking tank with walls in AISI 304 stainless steel, with thickness from 20/10 to 25/10
- Tank drain hole with removable filter (optional)
- Front one-piece drain tap with athermal insulating handle (optional)

JACKET (indirect versions)

- Jacket with bottom and walls in AISI 304 stainless steel

LID and SAFETY UNIT

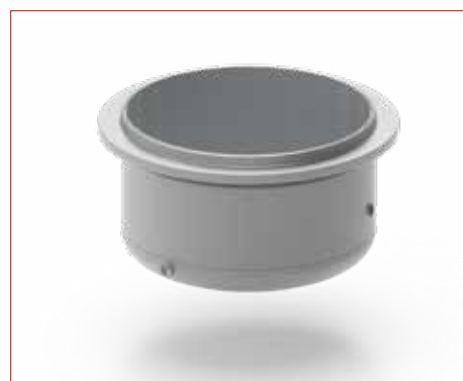
- lid in AISI 304 15/10 stainless steel, featuring a chrome-plated steel hinge with pre-loaded spring and athermal handle.
- Gauge to control pressure inside jacket
- Manual relief valve to depressurise the jacket during heating
- Adjustable mixer in chrome-plated bronze with hot and cold water
- Weight-loaded safety valve calibrated at 0.5 bar

FRAME, SUPPORTING STRUCTURE AND PANELS

- Supporting structure in 30/10 stainless steel mounted on frame
- External walls in AISI 304 10/10 stainless steel with satin finish
- Satin-finished ledge in AISI 304 15/10 stainless steel



Coperchio bilanciato e maniglia atermica e maniglione in acciaio | Balanced lid with heat resistant handle and stainless steel handle



Recipiente in acciaio lucidato | Polished steel cooking tank



Gas diretto e indiretto

- Accensione tramite piezoelettrico manuale e fiamma pilota
- Riscaldamento tramite bruciatori tubolari ad alto rendimento in acciaio inox AISI 304
- Griglia di scarico fumi
- Set ugelli per vari tipi di gas
- Controllo del livello d'acqua in intercapedine con rubinetti massimo/minimo con opzione di carico acqua automatico
- Rubinetto con valvola di sicurezza con termocoppia (solo versione gas diretta)
- Controllo pressione intercapedine tramite valvola di sicurezza tarata a 0,5 bar (solo versione gas indiretta con intercapedine)
- valvola di depressione (solo versione gas indiretta con intercapedine)
- manometro (solo versione gas indiretta con intercapedine)

Elettrico indiretto con intercapedine

- Riscaldamento tramite resistenze per immersione corazzate in lega Incoloy con potenza regolabile mediante variatore di energia
- Termostato di sicurezza resistente con blocco di riscaldamento per sovratemperatura o livello acqua insufficiente
- Controllo dell'acqua in intercapedine con rubinetti di massimo/minimo ed opzione del carico acqua automatico
- Controllo pressione intercapedine attraverso pressostato di lavoro e valvola di sicurezza tarata a 0,5 bar, valvola di depressione e manometro
- Tensione di alimentazione standard 400V-3N-50Hz

Vapore indiretto con intercapedine

- Riscaldamento tramite vapore (da rete utente) con valvola parzializzatrice che consente una immissione graduale del vapore in intercapedine
- Controllo pressione in intercapedine tramite valvola di sicurezza tarata a 0,5 bar, valvola di depressione e manometro



Direct and indirect gas

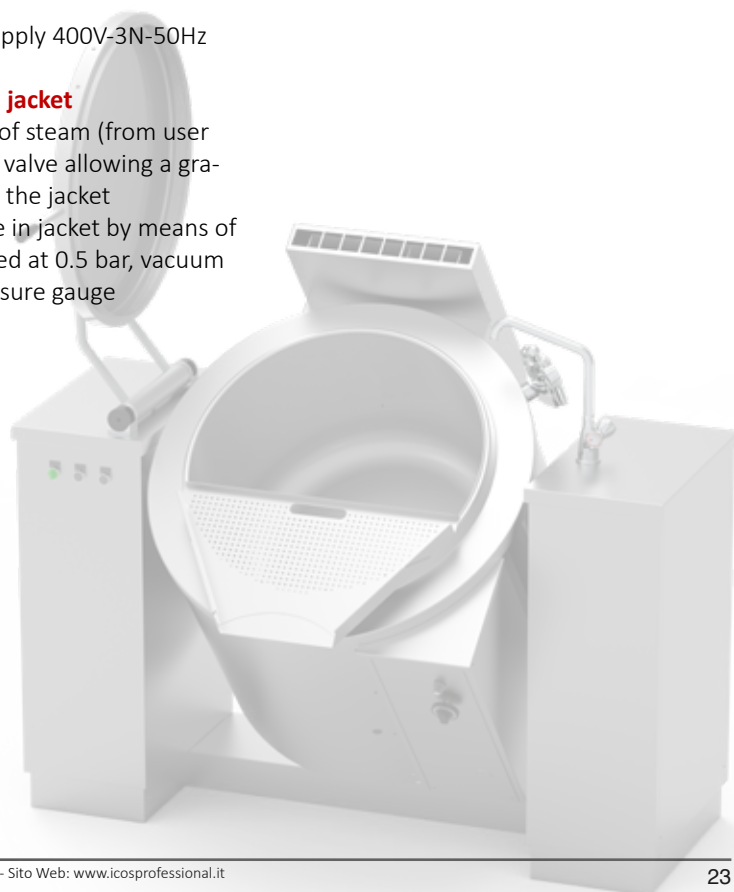
- Ignition by means of manual piezo igniter and pilot flame
- Heating by means of high-performance tubular burners in AISI 304 stainless steel
- Ventilation grille
- Set of nozzles for various types of gas
- Control of water level in jacket with maximum/minimum taps, with option for automatic water filling
- Tap with safety valve with thermocouple (direct gas version only)
- Jacket pressure control by means of safety valve calibrated at 0.5 bar (indirect gas version with jacket only)
- Vacuum relief valve (indirect gas version with jacket only)
- pressure gauge (indirect gas version with jacket only)

Indirect electric with jacket

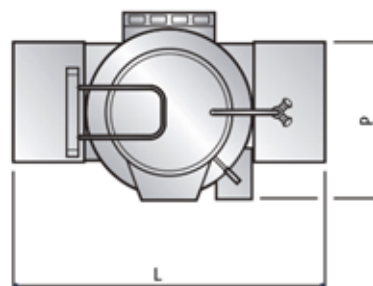
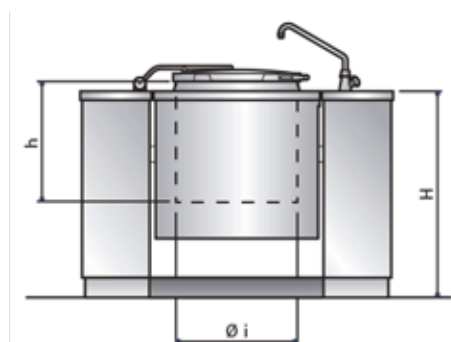
- Heating by means of Incoloy hot water heating elements with adjustable power regulator
- Heating element safety thermostat with heating block due to overtemperature or insufficient water level
- Control of water level in jacket with maximum/minimum taps and option for automatic water filling
- Control of pressure in jacket through operating pressure gauge and safety valve calibrated at 0.5 bar, vacuum relief valve and pressure gauge
- Standard power supply 400V-3N-50Hz

Indirect steam with jacket

- Heating by means of steam (from user mains) with throttle valve allowing a gradual steam intake in the jacket
- Control of pressure in jacket by means of safety valve calibrated at 0.5 bar, vacuum relief valve and pressure gauge



RISCALDAMENTO HEATING	MODELLO MODEL	CAPACITÀ CAPACITY lt.	DIMENSIONI DIMENSIONS mm	DIM. RECI- PIENTE Ø i x h mm	POTENZA Power (kW)		CONSUMI			
					Gas	Elettrica	G.P.L. kg/h	Metano H m3/h	Metano L m3/h	Vapore kg/h
GD GAS DIRETTO DIRECT GAS	PTBC.GD-100	100	1600x850x1050	Ø 600x420	24	0,4	2,05	2,75	3,20	-
	PTBC.GD-150	150	1600x850x1050	Ø 600x540	24	0,4	2,05	2,75	3,20	-
	PTBC.GD-200	200	1750x1000x1050	Ø 760x500	39	0,4	3,08	4,13	4,80	-
	PTBC.GD-300	300	1950x1200x1300	Ø 960x500	39	0,4	3,08	4,13	4,80	-
	PTBC.GD-500	500	2050x1300x1300	Ø 1060x600	55	0,4	4,34	5,82	6,77	-
IG INDIRETTA GAS INDIRECT GAS	PTBC.IG-100	100	1600x850x1050	Ø 600x420	24	0,4	2,05	2,75	3,20	-
	PTBC.IG-150	150	1600x850x1050	Ø 600x540	24	0,4	2,05	2,75	3,20	-
	PTBC.IG-200	200	1750x1000x1050	Ø 760x500	39	0,4	3,08	4,13	4,80	-
	PTBC.IG-300	300	1950x1200x1300	Ø 960x500	48	0,4	3,78	5,08	5,78	-
	PTBC.IG-500	500	2050x1300x1300	Ø 1060x600	55	0,4	4,34	5,82	6,77	-
V INDIRETTA VAPORE STEAM BOILING	PTBC.V-100	100	1600x850x1050	Ø 600x420	-	0,4	-	-	-	60
	PTBC.V-150	150	1600x850x1050	Ø 600x540	-	0,4	-	-	-	65
	PTBC.V-200	200	1750x1000x1050	Ø 760x500	-	0,4	-	-	-	85
	PTBC.V-300	300	1950x1200x1300	Ø 960x500	-	0,4	-	-	-	100
	PTBC.V-500	500	2050x1300x1300	Ø 1060x600	-	0,4	-	-	-	115
IE INDIRETTA ELETTRICA INDIRECT ELECTRIC	PTBC.IE-100	100	1600x850x1050	Ø 600x420	-	12 + 0,4	-	-	-	-
	PTBC.IE-150	150	1600x850x1050	Ø 600x540	-	16 + 0,4	-	-	-	-
	PTBC.IE-200	200	1750x1000x1050	Ø 760x500	-	24 + 0,4	-	-	-	-
	PTBC.IE-300	300	1950x1200x1300	Ø 960x500	-	36 + 0,4	-	-	-	-
	PTBC.IE-500	500	2050x1300x1300	Ø 1060x600	-	48 + 0,4	-	-	-	-


OPTIONAL E ACCESSORI | OPTIONAL AND ACCESSORIES

ACCESSORI

- Rubinettoni di scarico da 2" a corpo unico
- Rubinettoni di scarico con attacco clamp 2" AISI 316
- Valvola a farfalla
- Tubo flessibile con doccia
- Filtro becco di scarico
- Scarico automatico aria intercapedine
- Sistema scarico condensa filtro
- Pressostato di lavoro
- Controllo elettronico acqua in intercapedine

- Controllo automatico temperatura recipiente e cottura con display e cicalino
- Controllo elettronico carico acqua recipiente con display e sonda volumetrica
- Acquisizione parametri HACCP


OPTIONAL

- Draining tap 2" conical size
- Drain tap with AISI 316 2" clamp coupling
- Butterfly valve
- Flexible hose with shower
- Drain spout filter
- Automatic jacket relief valve
- Filter condensate drain system
- Operating pressure switch
- Electronic control of water in jacket
- Automatic control of temperature in tank and cooking

- with display and buzzer
- Electronic control of water filling in tank with display and volumetric probe
- HACCP parameter acquisition

