

Apparecchiatura di concezione nuova e moderna, che unisce il vantaggio della cottura con il mescolamento automatico e regolabile del prodotto allo scarico del cibo in carrelli mediante basculamento con altezza della bocca di scarico sempre costante da terra. Le pale di mescolamento sono personalizzabili in base alla tipologia di prodotto da trattare e facilmente smontabili. L'automazione dei parametri di cottura migliora la qualità finale del prodotto e riduce sensibilmente l'impiego di personale in cucina. Controllo elettronici gestiti mediante monitor evoluto con PLC e touch screen.

An innovative and modern device that combines the advantage of cooking with automatic and adjustable product stirring, in addition to the transfer of food into trolleys by means of a tilting mechanism with the pouring spout at a constant height off the floor. The mixing blades can be customised based on the type of product to be treated and are easy to remove. The automation of cooking parameters improves the final quality of the product and significantly reduces the need for kitchen staff. Electronics managed by a high-tech monitor with PLC and touch screen.

CARATTERISTICHE GENERALI | GENERAL FEATURES



- Facile da utilizzare grazie al monitor PLC e touch screen che permette di impostare i vari metodi di cottura

- 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

- Materiali anticorrosione e spessori rendono le pentole robuste e resistenti nel tempo

- Scarico dei cibi solidi facilitato grazie al basculamento a livello costante.

SISTEMA DI BASCULAMENTO

- Sistema di basculamento automatico a livello costante con azionamento idraulico

- Blocco automatico in caso di avaria del sistema

- Tensione di alimentazione 400V 3N 50Hz



- Easy to use thanks to the PLC monitor and touch screen, allowing the various cooking methods to be set

- 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

- Thick, anti-corrosive materials ensure the sturdiness and resilience of the pot over time

- Easy pouring of solid foods thanks to constant level tilting.

TIPTING SYSTEM

- Automatic hydraulically powered constant level tilting system

- Automatic block in case of system failure

- Power supply 400V 3N 50Hz



Mod. PTBS
da 200 a 500 lt



TIPI DI UTILIZZO

Alimenti trattabili:

- Zuppe
- Minestre
- Pasta
- Riso
- Salse
- Bolliti vari
- Brodi
- Prodotti a base di latte
- Verdure bollite
- Creme
- Marmellate
- Purè di patate
- Legumi

Tipo lavorazione:

- Bollitura
- Miscelazione

TYPES OF USE

Treatable foods:

- Thick soups
- Thin soups
- Pasta
- Rice
- Sauces
- Boiled various
- Broths
- Dairy-based products
- Boiled vegetables
- Creams
- Marmalade
- Mashed potatoes
- Legumes

Type of work:

- Boiling
- Mixing





9 MODELLI da 200 a 500 lt

- Vapore indiretto
- Elettrica indiretto
- Gas indiretto

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
- Pareti in acciaio inox AISI 304
- 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 molla tarata a 0,5 bar

TELAIO, STRUTTURE PORTANTI E PANNELLATURE

- Struttura portante in acciaio inox con spessore di 40/10 montata su piedini in acciaio regolabili per il livellamento e flangia per fissaggio a terra
- Pareti esterne in acciaio inox AISI 304 satinato con spessore 10/10
- Ripiano satinato in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10

SISTEMA DI MESCOLAMENTO

- Mescolatore rimovibile in acciaio inox AISI 316 a velocità di rotazione regolabile fra i 7 e i 28 g/m con una forza fino a 386 N·m
- Possibilità di inversione senso di marcia con selettore elettronico
- Bracci radiali in acciaio inox e palette raschianti in Teflon ceramico
- Ottima anche per prodotti viscosi



9 MODELS from 200 to 500 lt

- Indirect steam
- Indirect electric
- Indirect gas

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
- Walls in AISI 304 stainless steel
- 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
- Spring safety valve calibrated at 0.5 bar

FRAME, SUPPORTING STRUCTURE AND PANELS

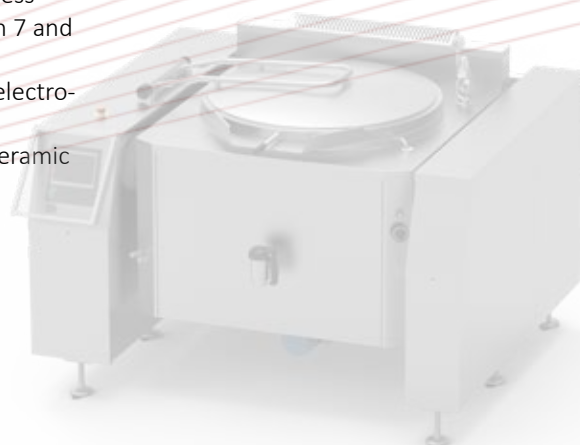
- Supporting structure in 40/10 stainless steel mounted on adjustable steel levelling feet and flange for floor fixing
- External walls in AISI 304 10/10 stainless steel with satin finish
- Satin-finished ledge in AISI 304 15/10 stainless steel

STIRRING SYSTEM

- Removable stirrer in AISI 316 stainless steel with adjustable speed between 7 and 28 r/m with force up to 386 N·m
- Possibility to invert direction with electronic selector
- Radial arms in stainless steel and ceramic Teflon scraper blades
- Excellent also for viscous products



Miscelatore e raschiatore | Mixer and scraper





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 manuale e manometro

Elettrico indiretto

- Riscaldamento tramite batteria di resistenze elettriche
- Termostato di sicurezza resistente con blocco di riscaldamento per sovratemperatura o livello acqua insufficiente
- Controllo della temperatura (50°C – 120°C)
- Tensione di alimentazione standard 400V-3N-50Hz

Gas 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
- Controllo pressione intercapedine tramite valvola di sicurezza tarata a 0,5 bar
- valvola di depressione
- manometro



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, manual vacuum relief valve and pressure gauge

Indirect electric

- Heating by a series of heating elements
- Heating element safety thermostat with heating block due to overtemperature or insufficient water level
- Temperature control (50°C – 120°C)
- Standard power supply 400V-3N-50Hz

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
- Control of jacket pressure by means of safety valve calibrated at 0.5 bar
- vacuum relief valve
- pressure gauge

MONITOR E PLC | MONITOR AND PLC



MONITOR PLC

- Consente di gestire e personalizzare fino a 100 programmi di cottura modificabili anche durante la lavorazione
- Dotato di touch screen e controlli manuali per l'azionamento del carico dell'acqua, il basculamento e il movimento del mescolatore
- Dotato di segnali acustici e di messaggi di avvertimento (in giallo) per le corrette operazioni o di allarme (in rosso) in caso di malfunzionamento
- Tutti i parametri sono personalizzabili, visualizzabili e modificabili anche durante la cottura (nome, attesa/carico acqua, tempi, temperature, sonde, velocità del mescolatore, tempo ecc)



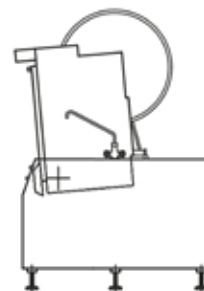
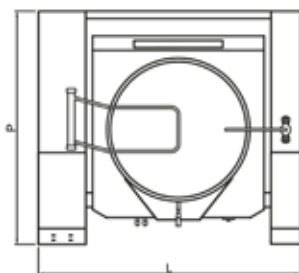
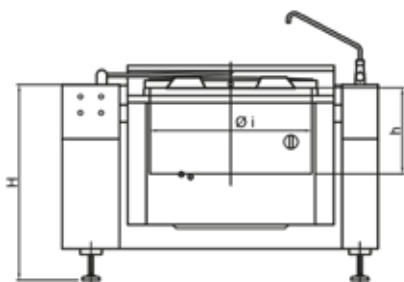
MONITOR PLC

- Allows the management and customisation of up to 100 cooking programmes, which can also be modified during processing
- Features a touch screen and manual controls to activate water filling, tilting and stirrer movement
- Features acoustic buzzers and warning messages (in yellow) for correct operations or alarms (in red) in case of malfunction
- All parameters can be customised, viewed and modified even during cooking (name, water delay/filling, times, temperatures, probes, stirring speed, time etc.)



Monitor e PLC | Monitor and PLC

| RISCALDAMENTO HEATING | MODELLO MODEL | CAPACITÀ CAPACITY lt. | DIMENSIONI DIMENSIONS L x P x H mm | DIM. RECI- PIENTE A x B x C mm | POTENZA Power (kW) | | CONSUMI |
|---|------------------|-----------------------------|--|--------------------------------------|-----------------------|-----------|---------|
| | | | | | Gas | Elettrica | Vapore |
| V INDIRETTA VAPORE STEAM BOILING | PTBS.V-200 | 200 | 1675x1450x1135h | Ø 760x500 | - | 0,75 | 85 |
| | PTBS.V-300 | 300 | 1875x1650x1135h | Ø 960x500 | - | 0,75 | 100 |
| | PTBS.V-500 | 500 | 1975x1825x1135h | Ø 1060x600 | - | 0,75 | 115 |
| IE INDIRETTA ELETTRICA INDIRECT ELECTRIC | PTBS.IE-200 | 200 | 1675x1450x1135h | Ø 760x500 | - | 24 + 0,75 | |
| | PTBS.IE-300 | 300 | 1875x1650x1135h | Ø 960x500 | - | 36 + 0,75 | |
| | PTBS.IE-500 | 500 | 1975x1825x1135h | Ø 1060x600 | - | 48 + 0,75 | |
| IG INDIRETTA GAS INDIRECT GAS | PTBS.IG-200 | 200 | 1675x1450x1135h | Ø 760x500 | 35 | 0,75 | |
| | PTBS.IG-300 | 300 | 1875x1650x1135h | Ø 960x500 | 35 | 0,75 | |
| | PTBS.IG-500 | 500 | 1975x1825x1135h | Ø 1060x600 | 42 | 0,75 | |



OPTIONAL E ACCESSORI | OPTIONAL AND ACCESSORIES



ACCESSORI

- Filtro becco
- Rubinettone di scarico da 2" a corpo unico
- Rubinettone di scarico con attacco clamp 2" AISI 316
- Valvola a farfalla
- Tubo flessibile con doccia
- Sistema scarico condensa filtro
- Carrello ribaltante su ruote



OPTIONAL

- Drain spout filter
- One-piece 2" drain tap
- Drain tap with AISI 316 2" clamp coupling
- Butterfly valve
- Flexible hose with shower
- Filter condensate drain system
- Tilting trolley with wheels

