

*Pentola parallelepipedica con recipiente cilindrico posizionabile a parete, singolarmente o in batteria. E' il modello più indicato per l'installazione modulare sotto cappa aspirante. Date le caratteristiche di solidità e funzionalità è indicata per utilizzi continuativi e prolungati. Il coperchio in versione autoclave, permette di velocizzare le cotture degli alimenti e aumentare il numero di cicli di cottura nell'arco della giornata.*

*Parallelepiped pot with cylindrical tank for positioning against the wall, either individually or in series. It is the model most suited for modular installation under an extraction hood. Its solid design and functionality make it perfect for continuous and prolonged use. The lid in the autoclave version allows faster cooking and increases the number of possible cooking cycles per day.*

**Mod. PQF**  
da 100 a 500 Lt



## CARATTERISTICHE GENERALI | GENERAL FEATURES



- Posizionabile a parete e in batteria con altre attrezzature con profondità 900 o maggiori
- Disponibile in versione diretta e indiretta, normale e autoclave
- Facile da utilizzare dotata di 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



- Possibility for positioning against the wall and in series with other equipment with depth 900 or greater
- Available in direct and indirect version, normal and autoclave
- 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/m<sup>3</sup> 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



### TIPI DI UTILIZZO

#### Alimenti trattabili:

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

#### Tipo lavorazione:

- Bollitura
- Pastorizzazione
- Cottura a pressione

### TYPES OF USE

#### Treatable foods:

- Pottage
- Soups
- Pasta
- Rice
- Sauces
- Boiled various
- Broth
- Dairy-based products
- Coffee
- The
- Boiled vegetables
- Packaged products

#### Type of work:

- Boiling
- Pasteurization
- Pressure cooking





## 40 MODELLI da 100 a 500 lt

- Gas diretto normale/autoclave
- Gas indiretto normale/autoclave
- Vapore indiretto normale/autoclave
- Elettrica indiretto normale/autoclave

## 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
- Rubinetto di scarico frontale a corpo unico dotato di maniglia atermica isolante

## 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 cromato 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
- Miselatore orientabile in bronzo cromato con acqua calda e fredda

### Versione normale:

- Valvola di sicurezza a molla e a peso (a seconda della capacità della macchina) tarata a 0,5 bar

### Versione autoclave:

- Guarnizione di tenuta in silicone alimentare
- Morsetti per chiusura ermetica del coperchio
- Valvola di sicurezza tarata a 0,05 bar

## TELAIO, STRUTTURE PORTANTI E PANNELLATURE

- Struttura portante in acciaio inox con spessore di 30/10 montata su piedini in acciaio regolabili per il livellamento
- Pareti esterne in acciaio inox AISI 304 satinato con spessore 10/10
- Ripiano satinato in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10



## 40 MODELS from 100 to 500 lt

- Direct gas normal/autoclave
- Indirect gas normal/autoclave
- Indirect steam normal/autoclave
- Indirect electric normal/autoclave

## 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
- Front one-piece drain tap with athermal insulating handle

## 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

### Normal version:

- Spring and weight loaded safety valve (depending on machine capacity) calibrated at 0.5 bar

### Autoclave version:

- Gasket seal in foodgrade silicone
- Clamps for hermetic lid closure
- Safety valve calibrated at 0.05 bar

## FRAME, SUPPORTING STRUCTURE AND PANELS

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



## ACCESSORI

- Cestello 1-2-4 settori
- Bolli latte
- Filtro caffè
- Couscoussiera
- Prolunga camino
- Rubinetto di scarico con attacco clamp2" AISI 316
- Valvola a farfalla
- Tubo flessibile con doccia
- Scarico automatico aria intercapedine
- Sistema scarico condensa filtro
- Agitatore fissato su coperchio
- Coperchio coibentato
- Accenditore piezoelettrico
- 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

- Basket with 1-2-4 sectors
- Milk boiler
- Coffee filter
- Couscous maker
- Flue extension
- Drain tap with AISI 316 2" clamp coupling
- Butterfly valve
- Flexible hose with shower
- Automatic jacket relief valve
- Filter condensate drain system
- Fixed agitator on lid
- Insulated lid
- Piezo ignition
- 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



## 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 valvole 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

PQF

PQF N

Pentola quadra fissa normale



PQF A

Pentola quadra fissa autoclave



**SERIE 900 - Capacità variabile da 100 a 150 litri**

RISCALDAMENTO HEATING	MODELLO MODEL N: NORMALE - A: AUTOCLAVE	CAPACITÀ CAPACITY lt.	DIMENSIONI DIMENSIONS L x P x H 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
<b>GD</b> GAS DIRETTO DIRECT GAS	PQF.GD-100/N - PQF.GD-100/A	100	800x900x850	Ø 600x420	26	-	2,05	2,75	3,20	-
	PQF.GD-150/N - PQF.GD-150/A	150	800x900x850	Ø 600x540	26	-	2,05	2,75	3,20	-
<b>IG</b> GAS INDIRECTO INDIRECT GAS	PQF.IG-100/N - PQF.IG-100/A	100	800x900x850	Ø 600x420	26	-	2,05	2,75	3,20	-
	PQF.IG-150/N - PQF.IG-150/A	150	800x900x850	Ø 600x540	26	-	2,05	2,75	3,20	-
<b>V</b> INDIRETTA VAPORE STEAM BOILING	PQF.V-100/N - PQF.V-100/A	100	800x900x850	Ø 600x420	-	-	-	-	-	60
	PQF.V-150/N - PQF.V-150/A	150	800x900x850	Ø 600x540	-	-	-	-	-	65
<b>IE</b> INDIRETTA ELETTRICA INDIRECT ELECTRIC	PQF.IE-100/N - PQF.IE-100/A	100	800x900x850	Ø 600x420	-	12	-	-	-	-
	PQF.IE-150/N - PQF.IE-150/A	150	800x900x850	Ø 600x540	-	16	-	-	-	-

**GROSSE CAPACITA' - Capacità variabile da 200 - 300 - 500 litri**

RISCALDAMENTO HEATING	MODELLO MODEL N: NORMALE - A: AUTOCLAVE	CAPACITÀ CAPACITY lt.	DIMENSIONI DIMENSIONS L x P x H 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
<b>GD</b> GAS DIRETTO DIRECT GAS	PQF.GD-200/N - PQF.GD-200/A	200	1000x1150x850	Ø 760x500	39	-	3,08	4,13	4,80	-
	PQF.GD-300/N - PQF.GD-300/A	300	1200x1270x900	Ø 960x500	39	-	3,08	4,13	4,80	-
	PQF.GD-500/N - PQF.GD-500/A	500	1300x1400x1000	Ø 1060x600	55	-	4,34	5,82	6,77	-
<b>IG</b> GAS INDIRECTO INDIRECT GAS	PQF.IG-200/N - PQF.IG-200/A	200	1000x1150x850	Ø 760x500	39	-	3,08	4,13	4,80	-
	PQF.IG-300/N - PQF.IG-300/A	300	1200x1270x900	Ø 960x500	48	-	3,78	5,08	5,78	-
	PQF.IG-500/N - PQF.IG-500/A	500	1300x1400x1000	Ø 1060x600	55	-	4,34	5,82	6,77	-
<b>V</b> INDIRETTA VAPORE STEAM BOILING	PQF.V-200/N - PQF.V-200/A	200	1000x1150x850	Ø 760x500	-	-	-	-	-	85
	PQF.V-300/N - PQF.V-300/A	300	1200x1270x900	Ø 960x500	-	-	-	-	-	100
	PQF.V-500/N - PQF.V-500/A	500	1300x1400x1000	Ø 1060x600	-	-	-	-	-	115
<b>IE</b> INDIRETTA ELETTRICA INDIRECT ELECTRIC	PQF.IE-200/N - PQF.IE-200/A	200	1000x1150x850	Ø 760x500	-	24	-	-	-	-
	PQF.IE-300/N - PQF.IE-300/A	300	1200x1270x900	Ø 960x500	-	36	-	-	-	-
	PQF.IE-500/N - PQF.IE-500/A	500	1300x1400x1000	Ø 1060x600	-	48	-	-	-	-

