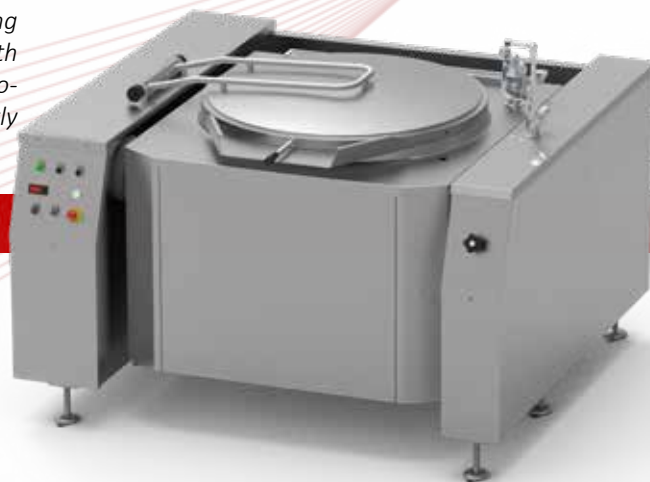


Apparecchiatura di concezione nuova e moderna, che unisce il vantaggio della cottura allo scarico del cibo in carrelli mediante basculamento con altezza della bocca di scarico sempre costante da terra. L'automazione dei parametri di cottura migliora la qualità finale del prodotto e riduce sensibilmente l'impiego di personale in cucina.

An innovative and modern device that combines the advantage of cooking with the transfer of food into trolleys by means of a tilting mechanism with the pouring spout at a constant height off the floor. The automation of cooking parameters improves the final quality of the product and significantly reduces the need for kitchen staff.

### Mod. PTBL

da 200 a 500 lt



#### 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
- Semplice da ispezionare grazie al pannello del vano tecnico facilmente rimovibile
- 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
- Scarico dei cibi solidi facilitato grazie al basculamento a livello costante.



- Easy to use with just a few simple and intuitive commands
- Quick to clean, guaranteeing high-level hygiene thanks to the satin-finished surfaces
- Easy to inspect thanks to the removable panel protecting the technical compartment
- 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
- Easy pouring of solid foods thanks to constant level tilting.



#### TIPI DI UTILIZZO

##### Alimenti trattabili:

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

##### Tipo lavorazione:

- Bollitura

#### TYPES OF USE

##### Treatable foods:

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

##### Type of work:

- Boiling





### 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 in acciaio inox.
- 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
- 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 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



### 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 steel hinge with pre-loaded spring and stainless steel 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
- External walls in AISI 304 10/10 stainless steel with satin finish
- Satin-finished ledge in AISI 304 15/10 stainless steel

### TILTING SYSTEM

- Automatic hydraulically powered constant level tilting system
- Automatic block in case of system failure
- Power supply 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 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

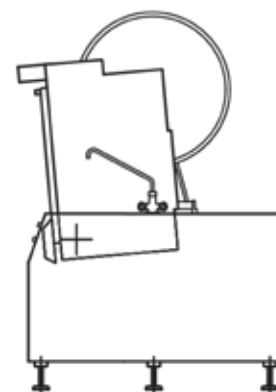
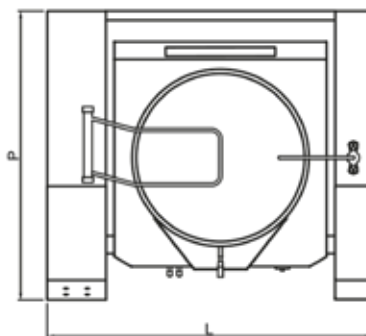
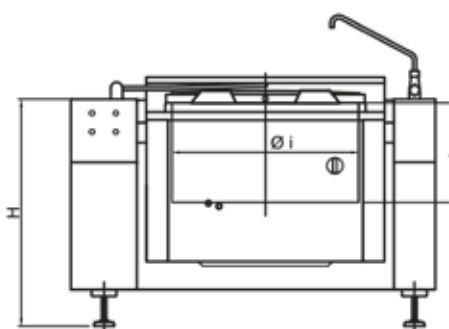
- Heating by a series of heating elements
- Heating element safety thermostat with heating block due to overtemperature or insufficient water level
- Temperature control (50°C – 120°C)
- Standard power supply 400V-3N-50Hz

## 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



RISCALDAMENTO HEATING	MODELLO MODEL	CAPACITÀ CAPACITY lt.	DIMENSIONI DIMENSIONS L x P x H mm	DIM. RECIPIENTE A x B x C mm	POTENZA Power (kW)	
					Gas	Elettrica
<b>V</b> INDIRETTA VAPORE STEAM BOILING	PTBL.V-200	200	1675x1450x1135h	Ø 760x500	-	0,75
	PTBL.V-300	300	1875x1650x1135h	Ø 960x500	-	0,75
	PTBL.V-500	500	1975x1825x1135h	Ø 1060x600	-	0,75
<b>IE</b> INDIRETTA ELETTRICA INDIRECT ELECTRIC	PTBL.IE-200	200	1675x1450x1135h	Ø 760x500	-	24 + 0,75
	PTBL.IE-300	300	1875x1650x1135h	Ø 960x500	-	36 + 0,75
	PTBL.IE-500	500	1975x1825x1135h	Ø 1060x600	-	48 + 0,75
<b>IG</b> INDIRETTA GAS INDIRECT GAS	PTBL.IG-200	200	1675x1450x1135h	Ø 760x500	39	0,75
	PTBL.IG-300	300	1875x1650x1135h	Ø 960x500	48	0,75
	PTBL.IG-500	500	1975x1825x1135h	Ø 1060x600	55	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
- Controllo automatico temperatura recipiente e cottura con display e cicalino
- Controllo elettronico carico acqua recipiente con display

- e sonda volumetrica
- Acquisizione parametri HACCP
- PLC monitor
- 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
- 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
- PLC monitor
- Tilting trolley with wheels

