

Olla con estructura y recipiente cilíndrico, adecuada para ser posicionada en lugares de pasaje o de dimensiones reducidas donde borde y superficies anguladas crean problemas ergonómicos y de movimiento permitiendo trabajar cómodamente en diferentes angulaciones. Garantizan una alta productividad y calidad en los resultados de cocción.

Cooking pot with cylindrical structure and container, designed to be positioned in passageways or tight spaces where sharp edges or corners may create problems, making it possible to work comfortably in different positions. They guarantee high production and quality results.

Mod. PTF

da 100 a 500 Lt



CARACTERÍSTICAS GENERALES | GENERAL FEATURES



- Fácil de utilizar con pocos mandos simples e intuitivos
- Rápido de limpiar, garantiza un alto nivel de higiene gracias a acabado satinado de las superficies
- Simple de inspeccionar gracias al panel lateral removible del cual se accede al vano técnico
- Aislamiento térmico con fieltro de fibra bio-soluble y alta densidad 96/128 kg/mc dotado de una excelente estabilidad térmica que permite reducir notablemente la dispersión del calor
- Tratamiento delicado de cada tipo de alimento
- Tapa contrabalanceada regulable diseñada para evitar el goteo de la condensación en a cuba
- Materiales resistentes a la corrosión y espesores vuelven las ollas sólidas y resistentes en el tiempo



- Easy to use with just a few simple and intuitive commands
- Quick to clean, guaranteeing high-level hygiene thanks to the satin-finished surfaces
- Simple to inspect thanks to the removable side panel providing access to the technical compartment
- Thermal insulated with high-density 96/128 kg/m3 biosoluble fibre felt featuring excellent thermal stability and which significantly reduces heat dispersion
- Delicate treatment of all food types
- 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



TIPOS DE USO

Alimentos tratables:

- Potajes
- Sopas
- Pasta
- Arroz
- Salsas
- Cocidos varios
- Caldos
- Productos a base de leche
- Café
- Té
- Verduras hervidas
- Frascos confeccionados

Tipos de elaboración:

- Hervido
- Pasteurización
- Cocción a presión

TYPES OF USE

Treatable foods:

- Thick soups
- Thin soups
- Pasta
- Rice
- Sauces
- Various boiled foods
- Broths
- Dairy products
- Coffee
- Tea
- Boiled vegetables
- Packaged jars

Types of processing:

- Boiling
- Pasteurisation
- Pressure cooking





40 MODELOS de 100 a 500 lt

- Gas directo normal/autoclave
- Gas indirecto normal / autoclave
- Vapor indirecto normal/autoclave
- Eléctrico indirecto normal/autoclave

RECIPIENTE

- Fondo del recipiente de acero inox AISI 316 lúcido específico para calibrar también productos particularmente ácidos con espesor de 20/10 a 40/10
- Paredes de la cuba de cocción de acero inox AISI 304 con espesores de 20/10 a 40/10
- Orificio de descarga de la cuba con filtro extraíble
- Grifo de descarga frontal con cuerpo único dotado de manija atérmica aislante

DOBLE PARED (versiones indirectas)

- Doble pared con fondo y paredes de acero inox AISI 304

TAPA y GRUPO SEGURIDAD

- tapa de acero inox AISI 304 con espesor 15/10, equipado con cremallera de acero cromado con precarga de los muelles personalizable y manija atérmica.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared
- Válvula manual para el escape de aire para la despresurización de la doble pared que se produce en la fase de calentamiento
- Mezclador orientable de bronce cromado con agua caliente y fría

Versión normal:

- Válvula de seguridad de muelle calibrada a 0,5 bar

Versión autoclave:

- Junta de sujeción de silicona alimentaria
- Abrazaderas para cierre hermético de la tapa
- Válvula de seguridad calibrada a 0,05 bar

BASTIDOR, ESTRUCTURAS PORTANTES Y REVESTIMIENTOS

- Estructura portante de acero inox con espesor de 30/10 montada en pies de acero regulables para la nivelación
- Paredes externa de acero inox AISI 304 satinado con espesor 10/10
- Estante atinado de acero inox AISI 304 con espesor 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 40/10
- 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 adjustable 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 safety valve 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



Grifo max/min | Control taps max/min



Grifo de orificio caliente / frío para la entrada de agua en la bañera | Single-hole tap hot/cold water



Gas directo e indirecto

- Encendido a través de un piezoeléctrico manual y llama piloto
- Calentamiento a través de quemadores tubulares de alto rendimiento de acero inox
- Parrilla de descarga de humos
- Set de boquillas para varios tipos de gas
- Control del nivel de agua en la doble pared con grifos máximo/mínimo, disponible también con opción para la carga de agua automática
- Grifo con válvula de seguridad con termostato
- Control de presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar (solo versión de gas indirecto con doble pared)
- Válvula de depresión manual (solo versión de gas indirecto con doble pared)
- Manómetro (solo versión de gas indirecto con doble pared)

Eléctrico indirecto con doble pared

- Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía
- Termostato de seguridad con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente
- Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática
- Control de presión de la doble pared a través de un presostato de trabajo y una válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz

Vapor indirecto con doble pared

- Calentamiento a través de vapor (de red de usuario) con válvula de contrapresión que permite una introducción gradual del vapor en la doble pared (opción de introducción del vapor automático con termoregulación)
- Control de la presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro



Direct and indirect gas

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

PTF

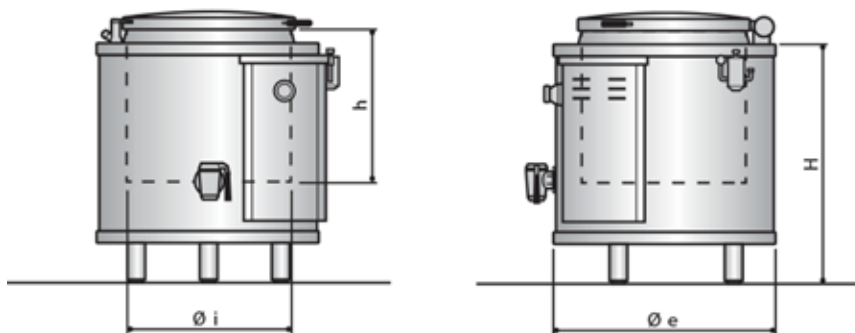
PTF N STANDARD



PTF A AUTOCLAVE



RISCALDAMENTO HEATING	MODELLO MODEL N: NORMALE - A: AUTOCLAVE	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 m ³ /h	Metano L m ³ /h	Vapore kg/h
GD GAS DIRETTO DIRECT GAS	PTF.GD-100/N - PTF.GD-100/A	100	Ø 850x900	Ø 600x420	26	-	2,05	2,75	3,2	-
	PTF.GD-150/N - PTF.GD-150/A	150	Ø 850x900	Ø 600x540	26	-	2,05	2,75	3,2	-
	PTF.GD-200/N - PTF.GD-200/A	200	Ø 1000x900	Ø 760x500	39	-	3,08	4,13	4,8	-
	PTF.GD-300/N - PTF.GD-300/A	300	Ø 1200x950	Ø 960x500	39	-	3,08	4,13	4,8	-
	PTF.GD-500/N - PTF.GD-500/A	500	Ø 1300x1000	Ø 1060x600	55	-	4,34	5,82	6,77	-
IG INDIRETTA GAS INDIRECT GAS	PTF.IG-100/N - PTF.IG-100/A	100	Ø 850x900	Ø 600x420	26	-	2,05	2,75	3,2	-
	PTF.IG-150/N - PTF.IG-150/A	150	Ø 850x900	Ø 600x540	26	-	2,05	2,75	3,2	-
	PTF.IG-200/N - PTF.IG-200/A	200	Ø 1000x900	Ø 760x500	39	-	3,08	4,13	4,8	-
	PTF.IG-300/N - PTF.IG-300/A	300	Ø 1200x950	Ø 960x500	48	-	3,78	5,08	5,78	-
	PTF.IG-500/N - PTF.IG-500/A	500	Ø 1300x1000	Ø 1060x600	55	-	4,34	5,82	6,77	-
V INDIRETTA VAPORE STEAM BOILING	PTF.V-100/N - PTF.V-100/A	100	Ø 850x900	Ø 600x420	-	-	-	-	-	60
	PTF.V-150/N - PTF.V-150/A	150	Ø 850x900	Ø 600x540	-	-	-	-	-	65
	PTF.V-200/N - PTF.V-200/A	200	Ø 1000x900	Ø 760x500	-	-	-	-	-	85
	PTF.V-300/N - PTF.V-300/A	300	Ø 1200x950	Ø 960x500	-	-	-	-	-	100
	PTF.V-500/N - PTF.V-500/A	500	Ø 1300x1000	Ø 1060x600	-	-	-	-	-	115
IE INDIRETTA ELETTRICA INDIRECT ELECTRIC	PTF.IE-100/N - PTF.IE-100/A	100	Ø 850x900	Ø 600x420	-	12	-	-	-	-
	PTF.IE-150/N - PTF.IE-150/A	150	Ø 850x900	Ø 600x540	-	16	-	-	-	-
	PTF.IE-200/N - PTF.IE-200/A	200	Ø 1000x900	Ø 760x500	-	24	-	-	-	-
	PTF.IE-300/N - PTF.IE-300/A	300	Ø 1200x950	Ø 960x500	-	36	-	-	-	-
	PTF.IE-500/N - PTF.IE-500/A	500	Ø 1300x1000	Ø 1060x600	-	48	-	-	-	-


ACCESORIOS | OPTIONAL AND ACCESSORIES

ACCESORIOS

- Cesto 1-2-4 sectores
- Cueceleches
- Filtro de café
- Cuscusera
- Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316
- Válvula mariposa
- Descarga automática de aire de la doble pared
- Sistema de descarga de condensación del filtro
- Agitador fijado en la tapa
- Tapa aislada
- Encendedor piezoeléctrico

- Presostato de trabajo
- Control electrónico de agua en la doble pared
- Control automático de la temperatura del recipiente y cocción con display y zumbador
- Control electrónico de carga de agua del recipiente con display y sonda volumétrica
- Adquisición de los parámetros HACCP


OPTIONAL

- Basket with 1-2-4 sectors
- Milk boiler
- Coffee filter
- Couscous maker
- Drain tap with AISI 316 2" clamp coupling
- Butterfly valve
- Automatic jacket relief valve 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

