

Apparecchiatura di concezione nuova di forma cilindrica con recipiente cilindrico. Unisce il vantaggio della cottura con il mescolamento automatico ed è adatta ad essere posizionata in luoghi di passaggio o di ridotte dimensioni, dove spigoli e superfici angolate creano problemi ergonomici e di movimento, permettendo di lavorare comodamente da diverse angolazioni.

Le pale di mescolamento sono personalizzabili in base alla tipologia di prodotto da trattare e facilmente smontabili.

Innovative cooking device with cylindrical structure and tank. Combines the advantage of cooking with automatic mixing and is perfect for positioning in passageways and tight spaces, where sharp surfaces and corners make it uncomfortable and difficult to move, thus making it easier to work in any position. The mixing blades can be customised based on the type of product to be treated and are easy to remove.

Mod. PTFM

da 100 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 laterale rimovibile dal quale si accede al vano tecnico
- 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
- Trattamento delicato di ogni tipo di alimento
- Coperchio controbilanciato regolabile ideato per evitare il gocciolamento della condensa nella vasca
- Materiali anticorrosione e spessori rendono le pentole robuste e resistenti nel tempo



- 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

STIRRING SYSTEM

- 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
- Removable stirrer to facilitate cleaning operations and product extraction
- Stirrer equipped with radial arms in stainless steel and ceramic Teflon scraper blades
- Perfect also for viscous products that require constant stirring during cooking

SISTEMA DI MESCOLAMENTO

- Mescolatore 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
- Mescolatore rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia ed estrazione del prodotto
- Mescolatore provvisto di bracci radiali in acciaio inox e palette in Teflon ceramico
- Ottima anche per prodotti viscosi e che necessitano di un costante rimiscolamento nella fase di cottura



TIPI DI UTILIZZO

Alimenti trattabili:

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

Tipo lavorazione:

- Bollitura
- Miscelazione
- Cottura a pressione

TYPES OF USE

Treatable foods:

- Pottage
- Soups
- Pasta
- Rice
- Sauces
- Boiled various
- Broth
- Milk based products
- Creams
- Marmalade
- Boiled vegetables

Type of work:

- Boiling
- Mixing
- Pressure cooking





20 MODELLI da 100 a 500 lt

- 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 da 2" 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 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
- Pannellatura del vano tecnico rimovibile per consentire una facile ispezione delle parti interne



20 MODELS from 100 to 500 lt

- 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 2" 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 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
- Removable panelling to protect technical compartment for easy inspection of internal components



Coperchio bilanciato e maniglia atermica | Balanced lid and heat resistant handle



Miselatore | Mixer



Elektrický nepřímý s izolací

- Riscaldamento tramite resistenze per immersione corazzate in lega Incoloy con potenza regolabile mediante variatore di energia
- Termoregolazione e temporizzazione elettronica della temperatura e del tempo di processo
- Termostato di sicurezza resistenze 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 con sonde
- 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

Vapour indirect with jacket

- 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
- Tensione di alimentazione standard 400V-3N-50Hz



Indirect electric with jacket

- Heating by means of Incoloy hot water heating elements with adjustable power regulator
- Thermoregulation and electronic timing of temperature and processing time
- Heating element safety thermostat with heating block due to overtemperature or insufficient water level
- Control of water in jacket with maximum/minimum taps and option for automatic water filling with probes
- 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
- Standard power supply 400V-3N-50Hz

PTFM



PTFM N

Pentola tonda fissa con mescolatore normale
Round boiling pan with mixer - normal version

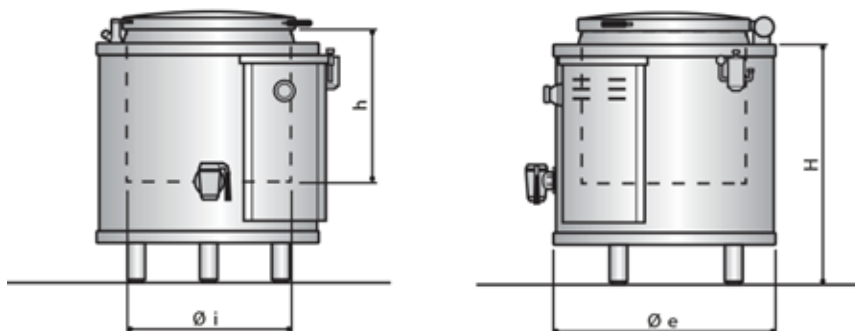


PTFM A

Pentola tonda fissa con mescolatore autoclave
Round boiling pan with mixer - autoclave version



RISCALDAMENTO HEATING	MODELLO MODEL N: NORMALE - A: AUTOCLAVE	CAPACITÀ CAPACITY lit.	DIMENSIONI DIMENSIONS mm	DIM. RECIPIENTE 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
V INDIRETTA VAPORE STEAM BOILING	PTFM.V-100/N - PTFM.V-100/A	100	Ø 850x950	Ø 600x415	-	-	-	-	-	60
	PTFM.V-150/N - PTFM.V-150/A	150	Ø 850x950	Ø 600x540	-	-	-	-	-	65
	PTFM.V-200/N - PTFM.V-200/A	200	Ø 1000x1000	Ø 760x500	-	-	-	-	-	85
	PTFM.V-300/N - PTFM.V-300/A	300	Ø 1200x950	Ø 960x500	-	-	-	-	-	100
	PTFM.V-500/N - PTFM.V-500/A	500	Ø 1300x1050	Ø 1060x600	-	-	-	-	-	115
IE INDIRETTA ELETTRICA INDIRECT ELECTRIC	PTFM.IE-100/N - PTFM.IE-100/A	100	Ø 850x950	Ø 600x415	-	12 + 0,25	-	-	-	-
	PTFM.IE-150/N - PTFM.IE-150/A	150	Ø 850x950	Ø 600x540	-	16 + 0,25	-	-	-	-
	PTFM.IE-200/N - PTFM.IE-200/A	200	Ø 1000x1000	Ø 760x500	-	24 + 0,4	-	-	-	-
	PTFM.IE-300/N - PTFM.IE-300/A	300	Ø 1200x950	Ø 960x500	-	36 + 0,4	-	-	-	-
	PTFM.IE-500/N - PTFM.IE-500/A	500	Ø 1300x1050	Ø 1060x600	-	48 + 0,4	-	-	-	-


OPTIONAL E ACCESSORI | OPTIONAL AND ACCESSORIES

ACCESSORI

- Rubinettoni di scarico con attacco clamp 2" AISI 316
- Valvola a farfalla
- Scarico automatico aria intercapedine
- Sistema scarico condensa filtro
- Controllo elettronico acqua in intercapedine
- Controllo elettronico carico acqua recipiente con display e sonda volumetrica
- Acquisizione parametri HACCP


OPTIONAL

- Drain tap with AISI 316 2" clamp coupling
- Butterfly valve
- Automatic jacket relief valve
- Filter condensate drain system
- Electronic control of water in jacket
- Electronic control of water filling in tank with display and volumetric probe
- HACCP parameter acquisition

