

Casserole parallélépipédique avec récipient cylindrique pouvant être positionnée au mur, seule ou dans une batterie. C'est le modèle le plus approprié pour une installation modulaire sous une hotte aspirante. Compte tenu des caractéristiques de solidité et de fonctionnalité, elle convient à une utilisation continue et prolongée. Le couvercle en version autoclave, permet d'accélérer la cuisson des aliments et d'augmenter le nombre de cycles de cuisson tout au long de la journée.

Quaderförmiger Topf mit zylindrischem Behälter, der an der Wand, einzeln oder modular positioniert werden kann. Es ist das am besten geeignete Modell für die modulare Installation unter einer Abszugshaube. Aufgrund seiner Robustheit und Funktionalität ist es für den Dauereinsatz und für den Langzeiteinsatz geeignet. Die Autoklavenversion des Deckels ermöglicht es, das Garen von Lebensmitteln zu beschleunigen und die Anzahl der Garzyklen am Tag zu erhöhen.

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



### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES | ALLGEMEINE MERKMALE



- Peut être montée au mur et dans une batterie avec d'autres équipements d'une profondeur 900 ou plus

- Disponible en version directe et indirecte, normale et autoclave

- Facile à utiliser dotée de peu de commandes simples et intuitives

- Rapide à nettoyer, il garantit un haut niveau d'hygiène grâce à la finition satinée des surfaces

- Isolation thermique avec feutre en fibre biosoluble à haute densité 96/128 kg/m<sup>3</sup> doté d'une excellente stabilité thermique et qui permet de réduire considérablement la dispersion de chaleur

- Couvercle contre-équilibré réglable conçu pour éviter l'égouttement de la condensation dans la cuve

- Matériaux anticorrosion et épaisseurs rendent les casseroles robustes et résistantes dans le temps



- Kann an der Wand und in Modulen mit anderen Geräten mit einer Tiefe von 900 oder mehr positioniert werden

- Erhältlich in den Versionen direkt und indirekt, normal und Autoklaven

- Einfache Bedienung mit wenigen einfachen und intuitiven Bedienelementen

- Schnell zu reinigen, garantiert ein hohes Niveau an Hygiene durch die satinierte Oberfläche

- Wärmedämmung mit biolöslichem, hochdichtem Faserfilz 96/128 kg/mc mit ausgezeichneter thermischer Stabilität, wodurch Sie den Wärmeverlust deutlich reduzieren können

- Verstellbarer Gegengewichtsdeckel, der verhindert, dass Kondenswasser in die Wanne tropft

- Korrosionsbeständige Materialien und Dicken machen das Kochgeschirr robust und langlebig



#### TYPES D'UTILISATION

Aliments pouvant être traités :

- Soupes
- Potages
- Pâtes
- Riz
- Sauces
- Aliments bouillis divers
- Produits à base de lait
- Confitures
- Café
- Thé
- Légumes bouillis
- Bocaux conditionnés

Type de travail :

- Ébullition
- Pasteurisation
- Cuisson sous pression

#### VERWENDUNGSARTEN

Verarbeitbare Lebensmittel:

- Brühen
- Suppen
- Nudeln
- Reis
- Soßen
- Verschiedene gekochte Fleischsorten
- Marmelade
- Milchprodukte
- Kaffee
- Tee
- Gekochtes Gemüse
- Verpackte Gläser

Verarbeitungstyp:

- Kochen
- Pasteurisierung
- Druckgaren





## 40 MODÈLES de 100 à 500 l

- Gaz direct normal/autoclave
- Gaz indirect normal/autoclave
- Vapeur indirecte normale/autoclave
- Électrique indirect normal/autoclave

## RÉCIPIENT

- Fond récipient en acier inoxydable AISI 316 brillant spécifique pour également traiter des produits particulièrement acides d'une épaisseur de 20/10 à 40/10
- Parois de la cuve de cuisson en acier inoxydable AISI 304 avec épaisseurs de 20/10 à 25/10
- Orifice d'échappement cuve avec filtre amovible
- Robinet d'évacuation frontal à corps unique doté d'une poignée athermique isolante

## DOUBLE-PAROI (versions indirectes)

- Double-paroi avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304

## COUVERCLE et GROUPE SÉCURITÉ

- couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur 15/10, doté de charnière en acier chromé avec précharge ressorts et poignée athermique.
- Manomètre pour le contrôle de la pression à l'intérieur de la double-paroi
- Valve manuelle pour la sortie d'air pour la dépressurisation de la double-paroi qui a lieu pendant la phase de chauffe
- Mélangeur orientable en bronze chromé avec eau chaude et froide
- Version normal :
- Soupape de sûreté à ressort et à poids (en fonction de la capacité de la machine) tarée à 0,5 bar
- Version autoclave :
- Joint d'étanchéité en silicone alimentaire
- Bornes pour fermeture hermétique du couvercle
- Soupape de sûreté tarée à 0,05 bar

## CHÂSSIS, STRUCTURES PORTANTES ET PANNEAUX

- Structure portante en acier inoxydable d'épaisseur de 30/10 montée sur pieds en acier réglables pour le nivellement
- Parois externes en acier inoxydable AISI 304 satiné d'épaisseur 10/10
- Étagère satiné en acier inoxydable AISI 304 d'épaisseur 15/10



## 40 MODELLE von 100 bis 500 lt

- Gas direkt normal/Autoklaven
- Gas indirekt normal/Autoklaven
- Dampf indirekt normal/Autoklaven
- Elektrisch indirekt normal/Autoklaven

## BEHÄLTER

- Behälterboden aus poliertem Edelstahl AISI 316 speziell für die Behandlung auch besonders saurer Produkte mit einer Dicke von 20/10 bis 40/10
- Wände aus Edelstahl AISI 304 mit einer Dicke von 20/10 bis 25/10
- Wanneablauföffnung mit abnehmbarem Filter
- Einkörper-Frontentwässerungshahn mit isolierendem, athermischem Griff

## ZWISCHENRAUM (indirekte Versionen)

- Zwischenraum mit Boden und Wänden aus Edelstahl AISI 304

## DECKEL und SICHERHEITSGRUPPE

- Deckel aus Edelstahl AISI 304 mit einer Dicke von 15/10, ausgestattet mit verchromtem Stahlscharnier mit Federvorspannung und athermischem Griff.
- Manometer zur Überprüfung des Drucks im Inneren des Zwischenraums
- Handventil für den Auslass von Luft zur Druckentlastung des Zwischenraums, die in der Heizphase auftritt
- Einstellbarer verchromter Bronze-Mischer mit Warm- und Kaltwasser
- Normale Version:
- Feder- und Gewichtssicherheitsventil (abhängig von der Maschinenkapazität) auf 0,5 bar eingestellt
- Autoklaven-Version:
- Lebensmittelechte Silikondichtung
- Klammern für hermetischen Deckelverschluss
- Sicherheitsventil auf 0,05 bar eingestellt

## RAHMEN, TRAGWERKE UND PANEELVERLEIDUNGEN

- Edelstahl-Trägerkonstruktion mit einer Dicke von 30/10 auf verstellbaren Stahlfüßen zum Nivellieren montiert
- Außenwände aus satiniertem Edelstahl AISI 304 mit einer Dicke von 10/10
- Fach aus satiniertem Edelstahl AISI 304 mit einer Dicke von 15/10



## ACCESSOIRES

- Panier 1-2-4 secteurs
- Bouilloire à lait
- Filtre à café
- Couscoussier
- Rallonge conduit d'évacuation
- Robinet d'évacuation avec fixation clamp 2" AISI 316
- Vanne papillon
- Tuyau flexible avec douche
- Évacuation automatique air double-paroi
- Système évacuation condensation filtre
- Agitateur fixé sur couvercle
- Couvercle isolé
- Allumeur piézoélectrique
- Pressostat de travail
- Contrôle électronique eau dans double-paroi
- Contrôle automatique température récipient et cuisson avec afficheur et avertisseur sonore
- Contrôle électronique chargement eau récipient avec afficheur et sonde volumétrique
- Saisie paramètres HACCP



## ZUBEHÖR

- Korb 1-2-4 Sektoren
- Milchkessel
- Kaffeefilter
- Couscous-Schale
- Schornsteinverlängerung
- Ablasshahn mit 2" AISI 316 Clamp-Anschluss
- Absperrklappe
- Schlauch mit Dusche
- Automatische Entladung Zwischenraum
- Kondensatablauf-Filtersystem
- Rührwerk am Deckel befestigt
- Isolierter Deckel
- Piezoelektrischer Zünder
- Betriebsdruckschalter
- Elektronische Wasserkontrolle im Zwischenraum
- Automatische Kontrolle der Behältertemperatur und des Garens mit Anzeige und Summer
- Elektronische Kontrolle der Wassereinfluss im Behälter mit Anzeige und volumetrischer Sonde
- HACCP-Parametererfassung



## Gaz direct et indirect

- Allumage piézoélectrique manuel et flamme pilote
- Chauffage par brûleurs tubulaires à haut rendement en acier inoxydable AISI 304
- Grille d'évacuation des fumées
- Ensemble buses pour différents types de gaz
- Contrôle du niveau d'eau dans la double-paroi avec robinets maximum/minimum avec option de chargement eau automatique
- Robinet avec soupape de sûreté avec thermocouple (seulement version gaz directe)
- Contrôle de la pression double-paroi au moyen d'une soupape de sûreté tarée à 0,5 bar (uniquement version à gaz indirect avec double-paroi)
- vanne de dépression (seulement version gaz indirecte avec double-paroi)
- manomètre (seulement version gaz indirecte avec double-paroi)

## Électrique indirect avec double-paroi

- Chauffage au moyen de résistances par immersion blindées en alliage Incoloy à puissance réglable au moyen d'un variateur d'énergie
- Thermostat de sécurité des résistances avec blocage chauffage en cas de température excessive ou du niveau d'eau insuffisant
- Contrôle de l'eau dans la double-paroi avec robinets maximum/minimum et option du chargement d'eau automatique
- Contrôle de la pression dans la double-paroi au moyen d'un pressostat de travail et d'une soupape de sûreté tarée à 0,5 bar, d'une valve de dépression et d'un manomètre
- Tension d'alimentation standard 400V-3N-50Hz

## Vapeur indirecte avec double-paroi

- Chauffage par vapeur (du réseau utilisateur) avec soupape régulatrice qui permet une introduction graduelle de la vapeur dans la double-paroi
- Contrôle de la pression dans la double-paroi par soupape de sécurité tarée à 0,5 bar, vanne de dépression et manomètre



## Direktes und indirektes Gas

- Zünden mit manueller piezoelektrischer Element und Pilotflamme
- Erwärmung durch leistungsstarke Rohrbrenner aus Edelstahl AISI 304
- Abgasgitter
- Düsenet für verschiedene Gasarten
- Wasserstandsregelung im Zwischenraum mit Hähnen für Maximum/Minimum mit Option zur automatischen Wasserzufuhr erhältlich
- Hahn mit Sicherheitsventil mit Thermoelement (nur bei direkter Gasausführung)
- Druckregelung Zwischenraum durch ein auf 0,5 bar eingestelltes Sicherheitsventil (nur bei indirekter Gasausführung mit Zwischenraum)
- Unterdruckventil (nur indirekte Gasausführung mit Zwischenraum)
- Manometer (nur indirekte Gasausführung mit Zwischenraum)

## Elektrisch indirekt mit Zwischenraum

- Erwärmung mittels gepanzelter Tauchwiderstände aus Incoloy-Legierung mit einstellbarer Leistung mittels Energievariator
- Widerstandsfähiger Sicherheitsthermostat für Heizelemente mit Heizsperre bei Übertemperatur oder unzureichendem Wasserstand
- Wasserkontrolle im Zwischenraum mit Wasserhähnen für Maximum und Minimum und Option zur automatischen Wassereinflass
- Druckkontrolle im Zwischenraum durch Arbeitsdruckschalter und Sicherheitsventil auf 0,5 bar eingestellt, Vakuumventil und Manometer
- Standard-Versorgungsspannung 400V-3N-50Hz

## Indirekter Dampf mit Zwischenraum

- Dampferwärmung (aus dem Anwender-Netz) mit einem Teilungsventil, das eine allmähliche Dampfzufuhr in den Zwischenraum ermöglicht
- Druckkontrolle im Zwischenraum mittels Sicherheitsventile auf 0,5 bar eingestellt, Unterdruckventil und Manometer

PQF

PQF N



PQF A



**SERIE 900 - Capacité variable de 100 à 150 litres | Veränderlicher Inhalt von 100 bis 150 Liter**

Chauffage Erwärmung	Modele Modell N: Normal - A: Autoclave	Capacité Inhalt lt.	Dim. Exterieurs Außenmaße mm	Dim. Cuve Behältermaße Ø i x h mm	Puissance Leistung (kW)		Consommation Verbrauch			
					Gas	Elet.	G.P.L. kg/h	Metano H m3/h	Metano L m3/h	Vapore kg/h
<b>GD</b> DIRECTE GAZ DIREKT 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> INDIRECTE GAZ INDIREKT 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> VAPEUR DAMPF	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> INDIRECTE EL. INDIREKT EL.	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' - Capacité variable de 200 - 300 - 500 lt | Veränderlicher Inhalt von 200-300-500 lt**

Chauffage Erwärmung	Modele Modell N: Normal - A: Autoclave	Capacité Inhalt lt.	Dim. Exterieurs Außenmaße mm	Dim. Cuve Behältermaße Ø i x h mm	Puissance Leistung (kW)		Consommation Verbrauch			
					Gas	Elet.	G.P.L. kg/h	Metano H m3/h	Metano L m3/h	Vapore kg/h
<b>GD</b> DIRECTE GAZ DIREKT 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> INDIRECTE GAZ INDIREKT 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> VAPEUR DAMPF	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	-	-	-	-

