

Équipement de conception nouvelle de forme cylindrique avec récipient cylindrique. Il unit l'avantage de la cuisine avec le mélange automatique et est adaptée pour être positionnée dans des lieux de passage ou de petites dimensions, où les bords et les surfaces inclinées créent des problèmes d'ergonomie et de mouvement, permettant de travailler confortablement sous différents angles.

Les lames de mélange peuvent être personnalisées en fonction du type de produit à traiter et sont facilement démontables.

Neu entwickeltes zylindrisches Gerät mit zylindrischem Behälter. Es kombiniert den Vorteil des Kochens mit automatischem Rühren und eignet sich für die Positionierung an Durchgangsstellen oder in kleinen Räumen, wo Kanten und abgewinkelte Oberflächen ergonomische und Bewegungsprobleme verursachen und Sie bequem aus verschiedenen Winkeln arbeiten können.

Die Mischflügel können je nach Art des zu behandelnden Produkts angepasst und leicht demontiert werden.

Mod. PTFM

da 100 a 500 Lt



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES | ALLGEMEINE MERKMALE



- Facile à utiliser avec peu de commandes simples et intuitives
- Rapide à nettoyer, il garantit un haut niveau d'hygiène grâce à la finition satinée des surfaces
- Simple à inspecter grâce au panneau latéral amovible duquel on accède au logement technique
- Isolation thermique avec feutre en fibre biosoluble à haute densité 96/128 kg/m³ doté d'une excellente stabilité thermique et qui permet de réduire considérablement la dispersion de chaleur
- Traitement délicat de chaque type d'aliment
- Couverture contre-équilibrée 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

SYSTÈME DE MÉLANGE

- Mélangeur en acier inoxydable AISI 316 à vitesse de rotation réglable entre les 7 et 28 tours/m avec une force jusqu'à 386 N·m
- Possibilité d'inversion du sens de marche avec sélecteur électronique
- Mélangeur amovible pour faciliter les opérations de nettoyage et extraction du produit
- Mélangeur doté de bras radiaux en acier inoxydable et palettes en Téflon céramique
- Également excellent pour les produits visqueux et qui ont besoin d'être constamment re-mélangés dans la phase de cuisson



- Einfache Bedienung mit wenigen einfachen und intuitiven Bedienelementen
- Schnell zu reinigen, garantiert ein hohes Niveau an Hygiene durch die satinierte Oberfläche
- Einfach zu Inspektionieren durch die abnehmbare Seitenwand, die den Zugang zum Technikraum ermöglicht
- Wärmedämmung mit biolöslichem, hochdichtem Faserfilz 96/128 kg/mc mit ausgezeichneter thermischer Stabilität, wodurch Sie den Wärmeverlust deutlich reduzieren können
- Sanfte Behandlung aller Lebensmitteln
- Verstellbarer Gegengewichtsdeckel, der verhindert, dass Kondenswasser in die Wanne tropft
- Korrosionsbeständige Materialien und Dicken machen das Kochgeschirr robust und langlebig

MISCHSYSTEM

- Mischer aus Edelstahl AISI 316 mit einer zwischen 7 und 28 g/m einstellbaren Drehgeschwindigkeit und einer Kraft von bis zu 386 N·m
- Möglichkeit der Umkehrung der Mischrichtung mit elektronischem Wahlschalter
- Abnehmbarer Mischer zur einfachen Reinigung und Entnahme des Produkts
- Mischer mit Radialarmen aus Edelstahl und keramischen Teflonschaufeln
- Hervorragend auch für viskose Produkte, die in der Kochphase ständig gerührt werden müssen



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

Type de travail :

- Ébullition
- Melangé
- Cuisson sous pression

VERWENDUNGSARTEN

Verarbeitbare Lebensmittel:

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

Verarbeitungstyp:

- Kochen
- Vermischung
- Druckgaren





20 MODÈLES de 100 à 500 l

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

RÉCIPIENT

- Fond récipient en acier inoxydable AISI 316 brillant spécifique également pour traiter des produits particulièrement acides d'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 de 2" à corps unique doté d'une poignée athermique isolante

DOUBLE-PAROÏ (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 avec ressort 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
- Panneau du logement technique amovible pour permettre une inspection facile des parties internes



20 MODELLE von 100 bis 500 lt

- 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 zu 2" 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:
- Sicherheitsventil mit Federeinstellung auf 0,5 bar
- Autoklaven-Version:
- Lebensmittelechte Silikondichtung
- Klammern für hermetischen Deckelverschluss
- Sicherheitsventil auf 0,05 bar eingestellt

RAHMEN, TRAGWERKE UND PANEELVERKLEIDUNGEN

- 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
- Abnehmbare Paneelverkleidung des technischen Raums zur einfachen Inspektion von Innenteilen



Couvercle équilibré et poignée athermique | Ausgewogener Deckel und athermischer Griff



Mixer



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
- Thermorégulation et temporisation électronique de la température et du temps de processus
- 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 par sondes
- 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
- Tension d'alimentation standard 400V-3N-50Hz



Elektrisch indirekt mit Zwischenraum

- Erwärmung mittels gepanzerter Tauchwiderstände aus Incoloy-Legierung mit einstellbarer Leistung mittels Energievariator
- Elektronische Temperaturregelung und Zeitsteuerung von Prozesstemperatur und -zeit
- Widerstandsfähiger Sicherheitsthermostat für Heizelemente mit Heizsperre bei Übertemperatur oder unzureichendem Wasserstand
- Wasserkontrolle im Zwischenraum mit Wasserhähnen für Maximum und Minimum und automatischer Wassereinlass mit Sonden
- 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
- Standard-Versorgungsspannung 400V-3N-50Hz

PTFM



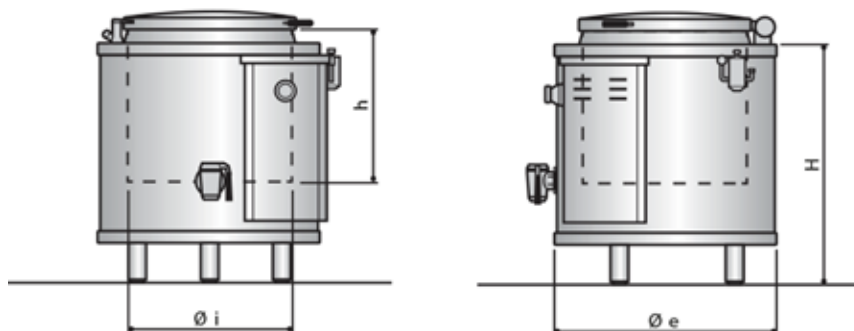
PTFM N
Normale



PTFM A
Autoclave



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
V VAPEUR DAMPF	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 INDIRECTE EL. INDIREKT EL.	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	-	-	-	-



ACCESSOIRES | ZUBEHÖR



ACCESSOIRES

- Robinet d'évacuation avec fixation clamp 2" AISI 316
- Vanne papillon
- Évacuation automatique air double-paroi
- Système évacuation condensation filtre
- Contrôle électronique eau dans double-paroi
- Contrôle électronique chargement eau récipient avec afficheur et sonde volumétrique
- Saisie paramètres HACCP



ZUBEHÖR

- Ablasshahn mit 2" AISI 316 Clamp-Anschluss
- Absperrklappe
- Automatische Entladung Zwischenraum
- Kondensatablauf-Filter-system
- Elektronische Wasserkontrolle im Zwischenraum
- Elektronische Kontrolle der Wassereinlass im Behälter mit Anzeige und volumetrischer Sonde
- HACCP-Parametererfassung

