

Es el modelo más usado para las cocciones tipo “baño María”. Olla con cuba paralelepípeda con dimensiones estandarizadas para el uso de cestos de tipo Gastronorm.

Los modelos varían de 180 a 400 lt y pueden colocarse en batería.

This is the most commonly used model for “bain-marie” type cooking. A boiling pan with parallelepiped tank and standardised dimensions for the use of Gastronorm type baskets.

The models range from 180 to 400 L and can be positioned in series.

Mod. PGN

de 180 a 400 lt



CARACTERÍSTICAS GENERALES | GENERAL FEATURES



- Fácil de usar equipada con pocos mandos simples e intuitivos

- Rápido de limpiar garantiza un alto nivel de higiene gracias a acabado satinado de las superficies

- 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

- Tapa contrabalanceada regulable

- Materiales resistentes a la corrosión sus 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

- Thermal insulated with high-density 96/128 kg/m³ biosoluble fibre felt featuring excellent thermal stability and which significantly reduces heat dispersion

- Adjustable balanced lid

- 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

Tipos de elaboración:

- Hervido
- Cocción a presión

TYPES OF USE

Treatable foods:

- Pottage
- Soups
- Pasta
- Rice
- Sauces
- Boiled various
- Broth
- Milk based products
- Coffe
- The
- Boiled vegetables

Type of work:

- Boiling
- Pressure cooking





10 MODELOS de 180 lt A 400 lt

- Gas directo
- Gas indirecto
- Vapor indirecto
- Eléctrico indirecto

RECIPIENTE

- Paredes de la cuba de cocción de acero inox AISI 304 con espesores de 20/10 a 25/10
- Fondo del recipiente de acero inox AISI 316 satinado con espesor de 25/10
- 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 de 15/10 equipado con cremallera de acero cromado con precarga de muelles y manija de acero inox
- 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
- Válvula de seguridad de peso calibrada a 0,5 bar

BASTIDOR, ESTRUCTURAS PORTANTES Y REVESTIMIENTOS

- Estructura portante de acero inox montada en pies de acero regulables para la nivelación
- Paredes externa de acero inox AISI 304 satinado con espesor 10/10
- Estante satinado de acero inox AISI 304 con espesor 15/10



10 MODELS from 180 to 400 lt

- Direct gas
- Indirect gas
- Indirect steam
- Indirect electric

COOKING TANK

- Cooking tank with walls in AISI 304 stainless steel, with thickness from 20/10 to 25/10
- Tank bottom in AISI 316 25/10 stainless steel with satin finish
- 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 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
- Weight-loaded safety valve calibrated at 0.5 bar

FRAME, SUPPORTING STRUCTURE AND PANELS

- Supporting structure in 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



Mango de acero inoxidable | Stainless steel handle



Válvula de estrangulación | Throttle valve





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 con opción de carga de agua automática
- Grifo con válvulas de seguridad con termopar (sólo versión de gas directo)
- Control de presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar (sólo versión de gas indirecto con doble pared)
- válvula de depresión (sólo en la versión de gas indirecto con doble pared)
- manómetro (sólo 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 resistente con bloqueo de calentamiento para sobrettemperatura 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 del usuario) con válvula de contrapresión que permite una introducción gradual del vapor en la doble pared
- 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, with option for automatic water filling
- Tap with safety valve with thermocouple (direct gas version only)
- Jacket pressure control by means of safety valve calibrated at 0.5 bar (indirect gas version with jacket only)
- Vacuum relief valve (indirect gas version with jacket only)
- pressure gauge (indirect gas version with jacket only)

Indirect electric with jacket

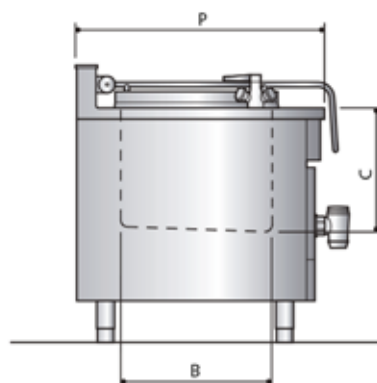
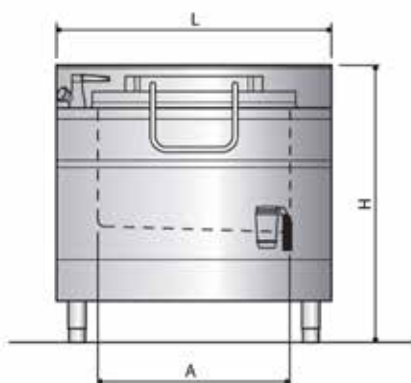
- Heating by means of Incoloy hot water heating elements with adjustable power regulator
- Heating element safety thermostat with heating block due to overtemperature or insufficient water level
- Control of water level in jacket with maximum/minimum taps and option for automatic water filling
- Control 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
- Control of pressure in jacket by means of safety valve calibrated at 0.5 bar, manual vacuum relief valve and pressure gauge



CALENTAMIENTO HEATING	MODELO MODEL N: NORMAL - A: AUTOCLAVE	CAPACIDAD CAPACITY lt.	DIMENSIONES DIMENSIONS mm	DIM. RECIPIENTE Ø i x h mm	POTENCIA Power (kW)		CONSUMOS			
					Gas	Eléctrico	G.P.L. kg/h	Metano H m3/h	Metano L m3/h	Vapor kg/h
GD GAS DIRECTO DIRECT GAS	PGN GD280	280	1400x900x850	1040x550x515	35	-	2,76	3,70	4,31	-
IG GAS INDIRECTO INDIRECT GAS	PGN IG180	180	1000x900x850	740x550x515	29	-	2,29	3,07	3,57	-
	PGN IG280	280	1400x900x850	1040x550x515	35	-	2,76	3,70	4,31	-
	PGN IG400	400	2000x900x850	1700x550x515	45	-	3,60	4,80	5,50	-
V VAPOR INDIRECTO STEAM BOILING	PGN V180	180	1000x900x850	740x550x515	-	-	-	-	-	65
	PGN V280	280	1400x900x850	1040x550x515	-	-	-	-	-	85
	PGN V400	400	2000x900x850	1700x550x515	-	-	-	-	-	115
IE INDIRECTO ELÉCTRICO INDIRECT ELECTRIC	PGN IE180	180	1000x900x850	740x550x515	-	18	-	-	-	-
	PGN IE280	280	1400x900x850	1040x550x515	-	24	-	-	-	-
	PGN IE400	400	2000x900x850	1700x550x515	-	36	-	-	-	-



ACCESORIOS | OPTIONAL AND ACCESSORIES



ACCESORIOS

- Prolongación chimenea
- Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316
- Válvula mariposa
- Tubo flexible con ducha
- Descarga automática de aire de la doble pared
- Sistema de descarga de condensación del filtro
- Encendedor piezoeléctrico
- Control electrónico de agua en la doble pared
- Control automático de la temperatura del recipient-

te 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

- Flue extension
- Drain tap with AISI 316 2" clamp coupling
- Butterfly valve
- Flexible hose with shower
- Automatic jacket relief valve
- Filter condensate drain system
- Piezo ignition
- 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

