

Olla paralelepípeda con recipiente cilíndrico que puede colocarse en la pared, individualmente o en batería. Es el modelo más indicado para la instalación modular debajo de una campana extractora. Dadas las características de solidez y funcionalidad es indicada para usos continuados y prolongados. La tapa en la versión autoclave, permite acelerar las cocciones de los alimentos y aumentar el número de ciclos de cocción a lo largo de la jornada.

Parallelepiped pot with cylindrical tank for positioning against the wall, either individually or in series. It is the model most suited for modular installation under an extraction hood. Its solid design and functionality make it perfect for continuous and prolonged use. The lid in the autoclave version allows faster cooking and increases the number of possible cooking cycles per day.

Mod. PQF
de 100 a 500 Lt



CARACTERÍSTICAS GENERALES | GENERAL FEATURES



- Puede colocarse en la pared y en batería con otros equipos con profundidad de 900 o mayores
- Disponible en versión directa e indirecta, normal y autoclave
- 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 contrabalaceada regulable diseñada para evitar el goteo de la condensación en la cuba
- Materiales resistentes a la corrosión y sus espesores vuelven las ollas sólidas y resistentes en el tiempo



- Possibility for positioning against the wall and in series with other equipment with depth 900 or greater
- Available in direct and indirect version, normal and autoclave
- 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, 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:

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

Type of work:

- Boiling
- Pasteurization
- 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 25/10
- 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 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 y de peso (según la capacidad de la máquina) 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 externas de acero inox AISI 304 satinado con espesor 10/10
- Estante satinado 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 25/10
- 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 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 and weight loaded safety valve (depending on machine capacity) 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



ACCESORIOS

- Cesto 1-2-4 sectores
- Cueceleches
- Filtro de café
- Cuscusera
- 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
- 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
- Flue extension
- Drain tap with AISI 316 2" clamp coupling
- Butterfly valve
- Flexible hose with shower
- Automatic jacket relief valve
- Filter condensate drain 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



Gas directo e indirecto

- Encendido a través de un piezoeléctrico manual y llama piloto
- Calentamiento a través de quemadores tubulares y de alto rendimiento de acero inox AISI 304
- 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 válvula de seguridad con termopar (sólo en la 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 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 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 AISI 304 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, vacuum relief valve and pressure gauge

PQF

PQF N
Ollas cuadradas fijas normale



PQF A
Ollas cuadradas fijas autoclave



SERIE 900 - Capacidad variable de 100 a 150 litros

CALENTAMIENTO HEATING	MODELO MODEL N: NORMAL - A: AUTOCLAVE	CAPACI- DA CAPACITY lt.	DIMENSIONES DIMENSIONS mm	DIM. RECI- PIENTE 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	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	-
IG GAS INDIRECTO INDIRECT 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	-
V INDIRECTO VAPOR STEAM BOILING	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
IE INDIRECTO ELÉCTRICO INDIRECT ELECTRIC	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	-	-	-	-

GRANDES CAPACIDADES - Capacidad variable de 200 - 300 - 500 litros

CALENTAMIENTO HEATING	MODELO MODEL N: NORMAL - A: AUTOCLAVE	CAPACI- DA CAPACITY lt.	DIMENSIONES DIMENSIONS mm	DIM. RECI- PIENTE 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	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	-
IG GAS INDIRECTO INDIRECT 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	-
V VAPOR INDIRECTO STEAM BOILING	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
IE INDIRECTO ELÉCTRICO 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	-	-	-	-

