

Ollas reversibles automáticas, con columnas portantes laterales. Están indicadas para la cocción de comidas sólidas, cuyo trasvase está facilitado por la inclinación del recipiente.

These are automatic tilting cooking pots, with lateral support uprights. These models are designed for cooking solid foods that are transferred by tipping of the container. On request, they are fitted with a 2" spout for emptying the liquids involved in the cooking process.



Mod. PTBC
de 100 a 500 lt

CARACTERÍSTICAS GENERALES | GENERAL FEATURES



- Fácil de utilizar 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 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

SISTEMA BASCULANTE

- Sistema de vuelco automático por medio de un actuador hidráulico
- Sistema de bloqueo automático del calentamiento en la fase de inclinación
- Tensión de alimentación: 400V-3N-50Hz



- 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

TILTING SYSTEM

- Automatic tilting system by means of hydraulic actuator
- Automatic heating block during tilting
- Power supply: 400V-3N-50Hz



TIPOS DE USO

Alimentos tratables:

- Potajes
- Sopas
- Pasta
- Arroz
- Salsas
- Cocidos varios
- Caldos
- Productos a base de leche
- Verduras hervidas

Tipos de elaboración:

- Hervido
- Pasteurización
- Cocción a presión

TYPES OF USE

Treatable foods:

- Thick soups
- Thin soups
- Pasta
- Rice
- Sauces
- Boiled various
- Broths
- Dairy-based products
- Boiled vegetables

Type of work:

- Boiling
- Pasteurization
- Pressure cooking





20 MODELOS de 100 lt A 500 lt

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

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 (opcional)
- Grifo de descarga frontal de cuerpo único equipado de manija atérmica aislante (opcional)

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 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 del 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 con espesor de 30/10 montada en un bastidor
- Paredes externas de acero inox AISI 304 satinado con espesor 10/10
- Estante satinado de acero inox AISI 304 con espesor 15/10



20 MODELS from 100 to 500 lt

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

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 (optional)
- Front one-piece drain tap with athermal insulating handle (optional)

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
- Weight-loaded safety valve calibrated at 0.5 bar

FRAME, SUPPORTING STRUCTURE AND PANELS

- Supporting structure in 30/10 stainless steel mounted on frame
- External walls in AISI 304 10/10 stainless steel with satin finish
- Satin-finished ledge in AISI 304 15/10 stainless steel



Tapa equilibrada y asa atérmica y asa de acero | Balanced lid with heat resistant handle and stainless steel handle



Recipiente de acero pulido | Polished steel cooking tank



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 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

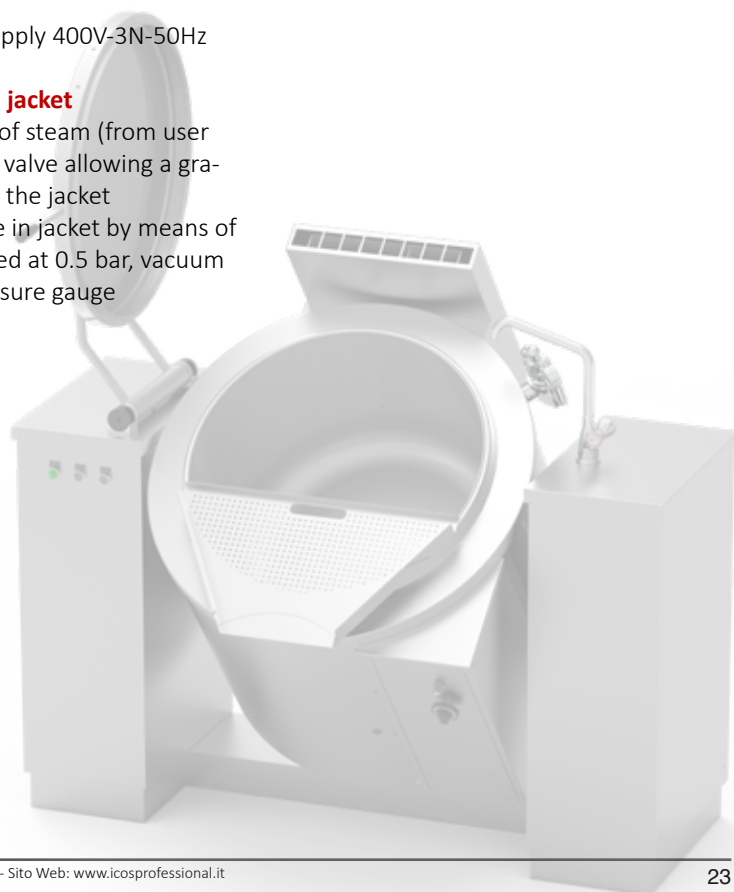
- Ignition by means of manual piezo igniter and pilot flame
- Heating by means of high-performance tubular burners in AISI 304 stainless steel
- Ventilation grille
- Set of nozzles for various types of gas
- Control of water level in jacket with maximum/minimum taps, with option for automatic water filling
- 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

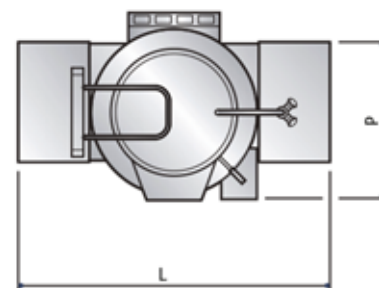
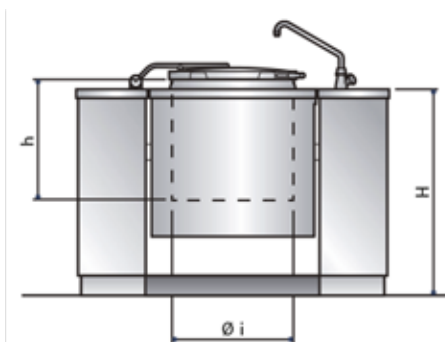
- Heating by means of Incoloy hot water heating elements with adjustable power regulator
- Heating element safety thermostat with heating block due to overtemperature or insufficient water level
- Control of water level in jacket with maximum/minimum taps and option for automatic water filling
- Control 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



| CALENTAMIENTO HEATING | MODELO MODEL N: NORMAL - A: AUTOCLAVE | CAPACIDA 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 | PTBC.GD-100 | 100 | 1600x850x1050 | Ø 600x420 | 24 | 0,4 | 2,05 | 2,75 | 3,20 | - |
| | PTBC.GD-150 | 150 | 1600x850x1050 | Ø 600x540 | 24 | 0,4 | 2,05 | 2,75 | 3,20 | - |
| | PTBC.GD-200 | 200 | 1750x1000x1050 | Ø 760x500 | 39 | 0,4 | 3,08 | 4,13 | 4,80 | - |
| | PTBC.GD-300 | 300 | 1950x1200x1300 | Ø 960x500 | 39 | 0,4 | 3,08 | 4,13 | 4,80 | - |
| | PTBC.GD-500 | 500 | 2050x1300x1300 | Ø 1060x600 | 55 | 0,4 | 4,34 | 5,82 | 6,77 | - |
| IG INDIRECTA GAS INDIRECT GAS | PTBC.IG-100 | 100 | 1600x850x1050 | Ø 600x420 | 24 | 0,4 | 2,05 | 2,75 | 3,20 | - |
| | PTBC.IG-150 | 150 | 1600x850x1050 | Ø 600x540 | 24 | 0,4 | 2,05 | 2,75 | 3,20 | - |
| | PTBC.IG-200 | 200 | 1750x1000x1050 | Ø 760x500 | 39 | 0,4 | 3,08 | 4,13 | 4,80 | - |
| | PTBC.IG-300 | 300 | 1950x1200x1300 | Ø 960x500 | 48 | 0,4 | 3,78 | 5,08 | 5,78 | - |
| | PTBC.IG-500 | 500 | 2050x1300x1300 | Ø 1060x600 | 55 | 0,4 | 4,34 | 5,82 | 6,77 | - |
| V VAPOR INDIRECTO STEAM BOILING | PTBC.V-100 | 100 | 1600x850x1050 | Ø 600x420 | - | 0,4 | - | - | - | 60 |
| | PTBC.V-150 | 150 | 1600x850x1050 | Ø 600x540 | - | 0,4 | - | - | - | 65 |
| | PTBC.V-200 | 200 | 1750x1000x1050 | Ø 760x500 | - | 0,4 | - | - | - | 85 |
| | PTBC.V-300 | 300 | 1950x1200x1300 | Ø 960x500 | - | 0,4 | - | - | - | 100 |
| | PTBC.V-500 | 500 | 2050x1300x1300 | Ø 1060x600 | - | 0,4 | - | - | - | 115 |
| IE INDIRECTO ELÉCTRICO INDIRECT ELECTRIC | PTBC.IE-100 | 100 | 1600x850x1050 | Ø 600x420 | - | 12 + 0,4 | - | - | - | - |
| | PTBC.IE-150 | 150 | 1600x850x1050 | Ø 600x540 | - | 16 + 0,4 | - | - | - | - |
| | PTBC.IE-200 | 200 | 1750x1000x1050 | Ø 760x500 | - | 24 + 0,4 | - | - | - | - |
| | PTBC.IE-300 | 300 | 1950x1200x1300 | Ø 960x500 | - | 36 + 0,4 | - | - | - | - |
| | PTBC.IE-500 | 500 | 2050x1300x1300 | Ø 1060x600 | - | 48 + 0,4 | - | - | - | - |



ACCESORIOS | OPTIONAL AND ACCESSORIES



ACCESORIOS

- Grifo de descarga de 2" de cuerpo único
- Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316
- Válvula mariposa
- Tubo flexible con ducha
- Filtro boquilla de descarga
- Descarga automática de aire de la doble pared
- Sistema de descarga de condensación del filtro
- 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

- Draining tap 2" conical size
- Drain tap with AISI 316 2" clamp coupling
- Butterfly valve
- Flexible hose with shower
- Drain spout filter
- Automatic jacket relief valve
- Filter condensate drain system
- 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

