

Casseroles renversables automatiques, à colonnes portantes latérales. Elles sont conseillées pour la cuisson d'aliments solides, dont le transvasement est facilité par le basculement du récipient.

Automatische, kippbare Töpfe mit seitlichen Tragsäulen. Sie eignen sich zum Kochen von festen Lebensmitteln, deren Transfer durch das Kippen des Behälters erleichtert wird.

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

- 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

- 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

SYSTÈME DE BASCULEMENT

- Système de renversement automatique par actionneur hydraulique

- Système de blocage automatique du chauffage en phase de basculement

- Tension d'alimentation : 400V-3N-50Hz



- 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

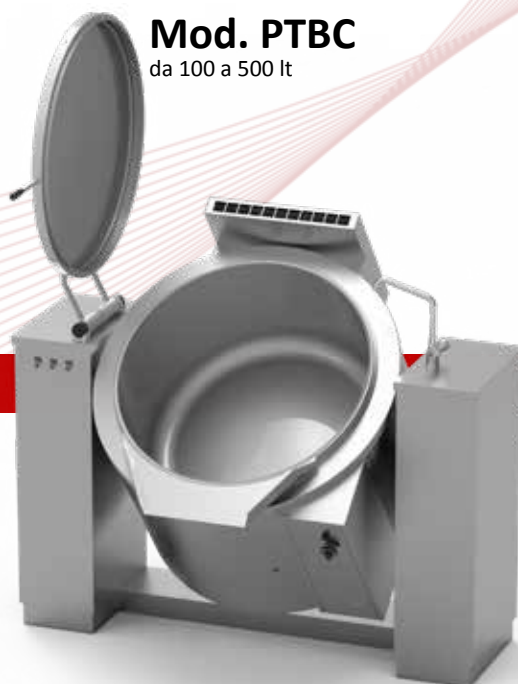
- Korrosionsbeständige Materialien und Dicken machen das Kochgeschirr robust und langlebig

KIPPSYSTEM

- Automatisches Kippsystem mittels hydraulischem Stellglied

- Automatisches Blockiersystem der Erwärmung während der Kippphase

- Versorgungsspannung: 400V-3N-50Hz



Mod. PTBC
da 100 a 500 lt



TYPES D'UTILISATION

Aliments pouvant être traités :

- Soupes
- Potages
- Pâtes
- Riz
- Sauces
- Aliments bouillis divers
- Produits à base de lait
- Confitures
- 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
- Gekochtes Gemüse
- Verpackte Gläser

Verarbeitungstyp:

- Kochen
- Pasteurisierung
- Druckgaren





20 MODÈLES de 100 à 500 l

- Gaz direct
- Gaz indirect
- Vapeur indirecte
- Électrique indirecte

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'évacuation cuve avec filtre amovible (en option)
- Robinet d'évacuation frontale à corps unique doté de poignée athermique isolante (en option)

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 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
- Soupape de sûreté au poids taré à 0,5 bar

CHÂSSIS, STRUCTURES PORTANTES ET PANNEAUX

- Structure portante en acier inoxydable d'épaisseur 30/10 montée sur châssis
- Parois externes en acier inoxydable AISI 304 satiné d'épaisseur 10/10
- Étagère satiné en acier inoxydable AISI 304 d'épaisseur 15/10



20 MODELLE von 100 lt bis 500 lt

- Gas direkt
- Gas indirekt
- Dampf indirekt
- Elektrisch indirekt

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 (Optional)
- Einkörper-Frontentwässerungshahn mit isolierendem, athermischem Griff (optional)

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 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
- Sicherheitsventil mit einem auf 0,5 bar eingestellten Gewicht

RAHMEN, TRAGWERKE UND PANEELVERLEIDUNGEN

- Edelstahl-Trägerkonstruktion mit einer Dicke von 30/10 auf Tragrahmen 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



Couvercle équilibré et poignée athermique et poignée en acier | Ausgewogener Deckel und athermischer Griff und Stahlgriff



Navire en acier poli | Gefäß aus poliertem Stahl



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 sûreté 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

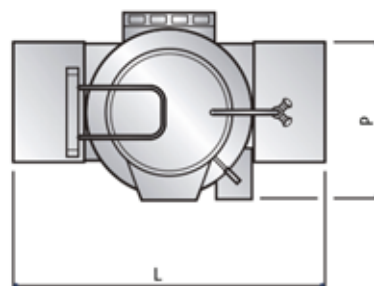
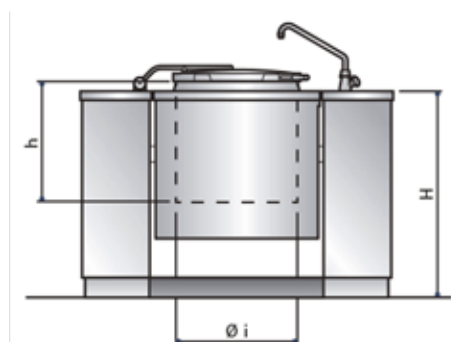
- Erwärmung mittels gepanzerter Tauchwiderstände aus Incoloy-Legierung mit einstellbarer Leistung mittels Energievariator
- Widerstandsfähiger Sicherheitsthermostat für Heizelemente mit Heizsperre bei Übertemperatur oder unzureichendem Wasserstand
- Wasserkontrolle im Zwischenraum mit Wasserhähnen für Maximum und Minimum und Option zur automatischen Wassereinlass
- 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 Sicherheitsventil auf 0,5 bar eingestellt, Unterdruckventil und Manometer



Chauffage Erwärmung	Modelle Modell	Capacité Inhalt lt.	Dim. Exterieur Außenmaße mm	Dim. Cuve Behältermaße Ø 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
GD DIRECTE GAZ DIREKT 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 INDIRECTE GAZ INDIREKT 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 VAPEUR DAMPF	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 INDIRECTE EL. INDIREKT EL.	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	-	-	-	-


ACCESSOIRES | ZUBEHÖR

ACCESSOIRES

- Robinet d'évacuation de 2" à corps unique
- Robinet d'évacuation avec fixation clamp 2" AISI 316
- Vanne papillon
- Tuyau flexible avec douche
- Filtre bec d'évacuation
- Évacuation automatique air double-paroi
- Système évacuation condensation filtre
- 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

- Einzelkörper zu 2" Ablasshahn
- Ablasshahn mit 2" AISI 316 Clamp-Anschluss
- Absperrklappe
- Schlauch mit Dusche
- Auspuff-Schnabelfilter
- Automatische Entladung Zwischenraum
- Kondensatablauf-Filterssystem
- Betriebsdruckschalter
- Elektronische Wasserkontrolle im Zwischenraum

- Automatische Kontrolle der Behältertemperatur und des Garens mit Anzeige und Summer
- Elektronische Kontrolle der Wassereinlass im Behälter mit Anzeige und volumetrischer Sonde
- HACCP-Parametererfassung

