

Aparato de diseño nuevo y moderno, que une la ventaja de la cocción a la descarga de la comida en carros por medio de inclinación con altura de la boca de descarga siempre constante desde el suelo. La automatización de los parámetros de cocción mejora la calidad final del producto y reduce sensiblemente el uso de personal en la cocina.

An innovative and modern device that combines the advantage of cooking with the transfer of food into trolleys by means of a tilting mechanism with the pouring spout at a constant height off the floor. The automation of cooking parameters improves the final quality of the product and significantly reduces the need for kitchen staff.

### CARACTERÍSTICAS GENERALES | GENERAL FEATURES



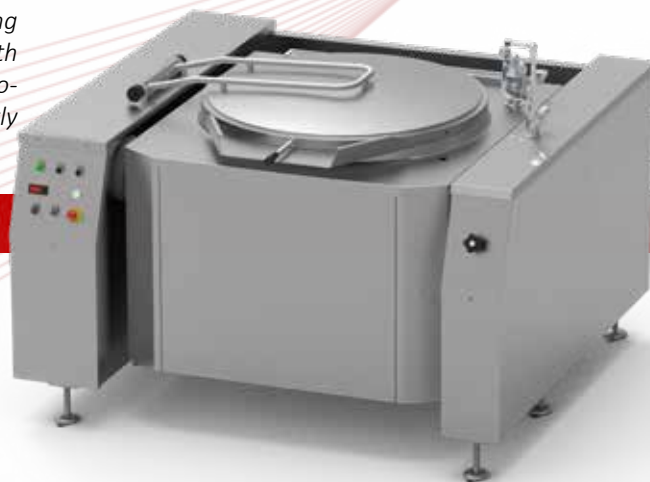
- Fácil de utilizar con pocos mandos simples e intuitivos
- Rápido de limpiar garantiza un alto nivel de higiene gracias a acabado satinado de las superficies
- Simple de inspeccionar gracias al panel del hueco técnico fácilmente removible
- Aislamiento térmico con fieltro de fibra bio-soluble y alta 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
- Descarga de las comidas sólidas gracias a la inclinación de nivel constante.



- Easy to use with just a few simple and intuitive commands
- Quick to clean, guaranteeing high-level hygiene thanks to the satin-finished surfaces
- Easy to inspect thanks to the removable panel protecting the technical compartment
- 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
- Easy pouring of solid foods thanks to constant level tilting.

### Mod. PTBL

de 200 a 500 lt



### TIPOS DE USO

#### Alimentos tratables:

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

#### Tipos de elaboración:

- Hervido

### TYPES OF USE

#### Treatable foods:

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

#### Type of work:

- Boiling





## 9 MODELOS de 200 a 500 lt

- Vapor indirecto
- Eléctrico indirecto
- Gas 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
- Paredes de acero inox AISI 304
- 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 de 15/10 equipado con cremallera de acero 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 muelle calibrada a 0,5 bar

### BASTIDOR, ESTRUCTURAS PORTANTES Y REVESTIMIENTOS

- Estructura portante de acero inox con espesor de 40/10 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

### SISTEMA BASCULANTE

- Sistema basculante automático de nivel constante con accionamiento hidráulico
- Bloqueo automático en caso de avería del sistema
- Tensión de alimentación 400V 3N 50Hz



## 9 MODELS from 200 to 500 lt

- Indirect steam
- Indirect electric
- Indirect gas

### 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
- Walls in AISI 304 stainless steel
- 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 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
- Spring safety valve calibrated at 0.5 bar

### FRAME, SUPPORTING STRUCTURE AND PANELS

- Supporting structure in 40/10 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

### TILTING SYSTEM

- Automatic hydraulically powered constant level tilting system
- Automatic block in case of system failure
- Power supply 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

## Eléctrico indirecto

- Calentamiento a través de batería de resistencias eléctricas
- Termostato de seguridad resistente con bloqueo de calentamiento para sobrettemperatura o nivel de agua insuficiente
- Control de la temperatura (50°C – 120°C)
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz

## Gas 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
- Control de presión de la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar
- válvula de depresión
- manómetro



## 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

## Indirect electric

- Heating by a series of heating elements
- Heating element safety thermostat with heating block due to overtemperature or insufficient water level
- Temperature control (50°C – 120°C)
- Standard power supply 400V-3N-50Hz

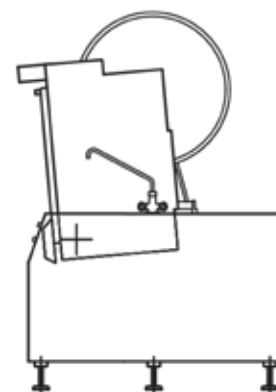
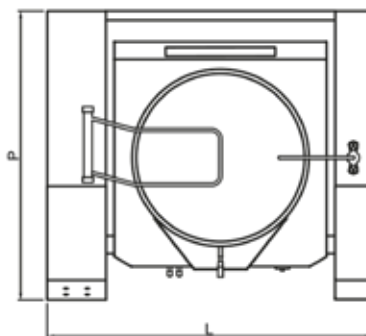
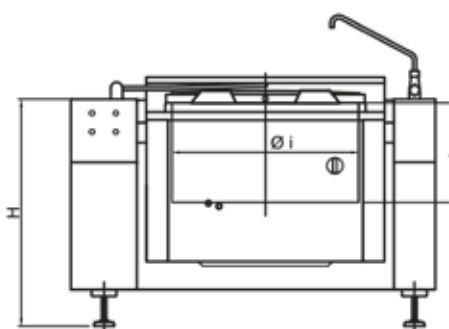
## Indirect gas

- 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
- Control of jacket pressure by means of safety valve calibrated at 0.5 bar
- vacuum relief valve
- pressure gauge

PTBL



CALENTAMIENTO HEATING	MODELO MODEL	CAPACIDAD CAPACITY lt.	DIMENSIONES DIMENSIONS L x P x H mm	DIM. RECIPIENTE A x B x C mm	POTENCIA Power (kW)	
					Gas	Eléctrica
<b>V</b> VAPOR INDIRECTO STEAM BOILING	PTBL.V-200	200	1675x1450x1135h	Ø 760x500	-	0,75
	PTBL.V-300	300	1875x1650x1135h	Ø 960x500	-	0,75
	PTBL.V-500	500	1975x1825x1135h	Ø 1060x600	-	0,75
<b>IE</b> INDIRECTO ELÉCTRICO INDIRECT ELECTRIC	PTBL.IE-200	200	1675x1450x1135h	Ø 760x500	-	24 + 0,75
	PTBL.IE-300	300	1875x1650x1135h	Ø 960x500	-	36 + 0,75
	PTBL.IE-500	500	1975x1825x1135h	Ø 1060x600	-	48 + 0,75
<b>IG</b> GAS INDIRECTO INDIRECT GAS	PTBL.IG-200	200	1675x1450x1135h	Ø 760x500	39	0,75
	PTBL.IG-300	300	1875x1650x1135h	Ø 960x500	48	0,75
	PTBL.IG-500	500	1975x1825x1135h	Ø 1060x600	55	0,75



ACCESORIOS | OPTIONAL AND ACCESSORIES



ACCESORIOS

- Filtro boquilla
- Grifo de descarga de 2" de cuerpo único
- Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316
- Válvula mariposa
- Tubo flexible con ducha
- Sistema de descarga de condensación del filtro
- 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
- PLC monitor
- Carro de inclinación con ruedas



OPTIONAL

- Drain spout filter
- One-piece 2" drain tap
- Drain tap with AISI 316 2" clamp coupling
- Butterfly valve
- Flexible hose with shower
- Filter condensate drain system
- 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
- PLC monitor
- Tilting trolley with wheels

