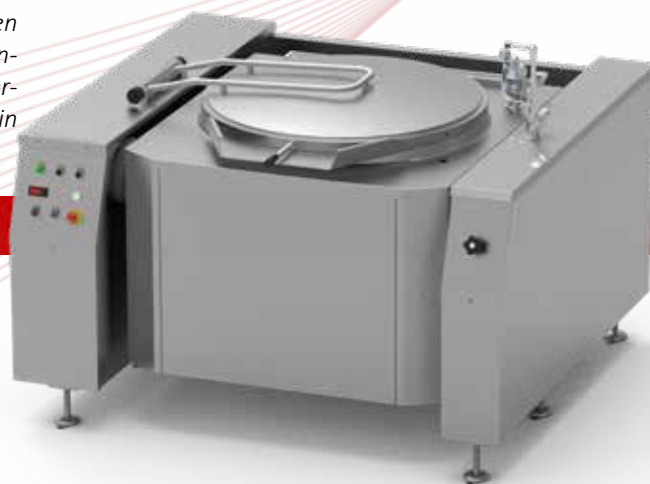


Équipement de nouvelle conception moderne, qui unit l'avantage de la cuisson au déchargement des aliments dans des chariots par basculement à la hauteur de la bouche de décharge toujours constante par rapport au sol. L'automatisation des paramètres de cuisson améliore la qualité finale du produit et réduit considérablement l'utilisation de personnel en cuisine.

Neue und moderne Geräte, die den Vorteil des Kochens mit dem Entleeren von Speisen in Wagen durch Kippen bei konstanter Höhe der Entladeöffnung vom Boden kombinieren. Die Automatisierung der Garparameter verbessert die Endqualität des Produkts und reduziert den Personaleinsatz in der Küche erheblich.

Mod. PTBL

da 200 a 500 lt



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

- Simple à inspecter grâce au panneau du logement technique facilement amovible

- 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

- Déchargement des aliments solides facilité grâce au basculement au niveau constant.



- Einfache Bedienung mit wenigen einfachen und intuitiven Bedienelementen

- Schnell zu reinigen, garantiert ein hohes Niveau an Hygiene durch die satinierte Oberfläche

- Einfach zu Inspektionieren durch die leicht abnehmbare Abdeckung des Technikraums

- Wärmedämmung mit biolöslichem, hochdichtem Faserfilz 96/128 kg/m³ 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

- Die Entladung von festen Lebensmitteln wird durch das Kippen auf einem konstanten Niveau erleichtert.



TYPES D'UTILISATION

Aliments pouvant être traités :

- Soupes
- Potages
- Pâtes
- Riz
- Sauces
- Aliments bouillis divers
- Produits à base de lait
- Confitures
- Légumes bouillis

Type de travail :

- Ébullition

VERWENDUNGSARTEN

Verarbeitbare Lebensmittel:

- Brühen
- Suppen
- Nudeln
- Reis
- Soßen
- Verschiedene gekochte Fleischsorten
- Marmelade
- Milchprodukte

Verarbeitungstyp:

- Kochen





9 MODÈLES de 200 à 500 l

- Vapeur indirecte
- Électrique indirect
- Gaz indirect

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
- Parois en acier inoxydable AISI 304
- 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'épaisseur 15/10, doté de charnière en acier avec précharge ressorts et poignée en acier inoxydable.
- 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 avec ressort tarée à 0,5 bar

CHÂSSIS, STRUCTURES PORTANTES ET PANNEAUX

- Structure portante en acier inoxydable d'épaisseur de 40/10 montée sur pieds en acier réglables pour le nivellement
- Parois externes en acier inoxydable AISI 304 satiné d'épaisseur 10/10
- Étagère satiné en acier inoxydable AISI 304 d'épaisseur 15/10

SYSTÈME DE BASCULEMENT

- Système de basculement automatique à niveau constant par actionnement hydraulique
- Blocage automatique en cas d'avarie du système
- Tension d'alimentation 400V 3N 50Hz



9 MODELLE von 200 bis 500 lt

- Dampf indirekt
- Elektrisch indirekt
- Gas 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
- Wände aus Edelstahl AISI 304
- 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 Edelstahlgriff.
- 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 Federeinstellung auf 0,5 bar

RAHMEN, TRAGWERKE UND PANEELVERLEIDUNGEN

- Edelstahl-Trägerkonstruktion mit einer Dicke von 40/10 auf verstellbaren Stahlfüßen zum Nivellieren 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

KIPPSYSTEM

- Automatisches Kippsystem auf konstantem Niveau mit hydraulischem Antrieb
- Automatische Verriegelung bei Systemausfall
- Versorgungsspannung 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

Électrique indirect

- Chauffage par batterie de résistances électriques
- Thermostat de sécurité des résistances avec blocage chauffage en cas de température excessive ou du niveau d'eau insuffisant
- Contrôle de la température (50°C – 120°C)
- Tension d'alimentation standard 400V-3N-50Hz

Gaz 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
- Contrôle pression double-paroi par soupape de sûreté tarée à 0,5 bar
- vanne de dépression
- manomètre



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

Elektrisch indirekt

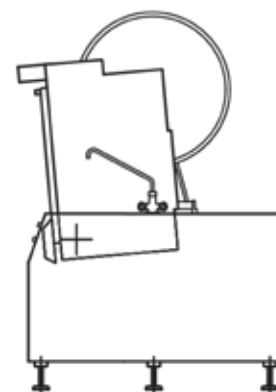
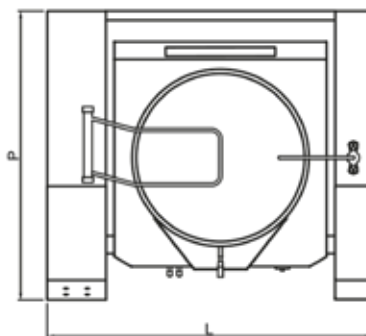
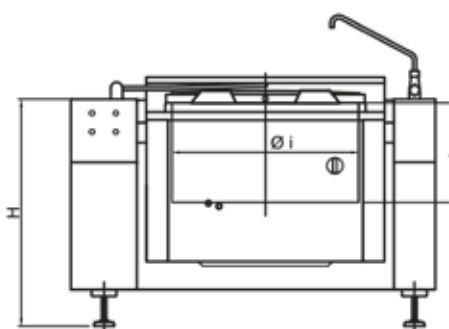
- Erwärmung durch Batterie aus elektrischen Widerständen
- Widerstandsfähiger Sicherheitsthermostat für Heizelemente mit Heizsperre bei Übertemperatur oder unzureichendem Wasserstand
- Temperaturkontrolle (50°C- 120°C)
- Standard-Versorgungsspannung 400V-3N-50Hz

Gas indirekt

- 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
- Druckkontrolle im Zwischenraum durch ein auf 0,5 bar eingestelltes Sicherheitsventil
- Unterdruckventil
- Manometer



Chauffage Erwärmung	Modele Modell	Capacité Inhalt lt.	Dim. Exterieurs Außenmaße mm	Dim. Cuve Behältermaße Ø i x h mm	Puissance Leistung (kW)	
					Gas	Elet.
V VAPEUR DAMPF	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
IE INDIRECTE EL. INDIREKT EL.	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
IG INDIRECTE GAZ INDIREKT 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



ACCESSOIRES | ZUBEHÖR



ACCESSOIRES

- Filtre bec
- Robinet d'évacuation de 2" à corps unique
- Robinet d'évacuation avec fixation clamp 2" AISI 316
- Vanne papillon
- Tuyau flexible avec douche
- Système évacuation condensation filtre
- Contrôle automatique température récipient et cuisson avec afficheur et avertisseur sonore
- Contrôle électronique

chargement eau récipient avec afficheur et sonde volumétrique

- Saisie paramètres HACCP
- Écran PLC
- Chariot basculant sur roues



ZUBEHÖR

- Schnabelfilter
- Einzelkörper zu 2" Ablashahn
- Ablashahn mit 2" AISI 316 Clamp-Anschluss
- Absperrklappe
- Schlauch mit Dusche
- Kondensatablauf-Filterssystem
- Automatische Kontrolle der Behältertemperatur und des Garens mit Anzeige und Summer
- Elektronische Kontrolle der

Wassereinlass im Behälter mit Anzeige und volumetrischer Sonde

- HACCP-Parametererfassung
- SPS-Monitor
- Kippwagen auf Rollen

