

Aparato de diseño nuevo y moderno, que une la ventaja de la cocción con el mezclado automático y regulable del producto a la descarga de la comida en carros por medio de inclinación con altura de la boca de descarga siempre constante desde el suelo. Las palas de mezclado son personalizables en base al tipo de producto para tratar y fácilmente desmontables. La automatización de los parámetros de cocción mejora la calidad final del producto y reduce sensiblemente el uso de personal en la cocina. Controles electrónicos gestionados por medio de un monitor avanzado con PLC y pantalla táctil.

An innovative and modern device that combines the advantage of cooking with automatic and adjustable product stirring, in addition to the transfer of food into trolleys by means of a tilting mechanism with the pouring spout at a constant height off the floor. The mixing blades can be customised based on the type of product to be treated and are easy to remove. The automation of cooking parameters improves the final quality of the product and significantly reduces the need for kitchen staff. Electronics managed by a high-tech monitor with PLC and touch screen.

CARACTERÍSTICAS GENERALES | GENERAL FEATURES



- Fácil de utilizar gracias al monitor PLC y pantalla táctil que permite configurar lo distintos métodos de cocción

- 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

- 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.

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



- Easy to use thanks to the PLC monitor and touch screen, allowing the various cooking methods to be set

- 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

- Thick, anti-corrosive materials ensure the sturdiness and resilience of the pot over time

- Easy pouring of solid foods thanks to constant level tilting.

TILTING SYSTEM

- Automatic hydraulically powered constant level tilting system

- Automatic block in case of system failure

- Power supply 400V 3N 50Hz



Mod. PTBS
de 200 a 500 lt



TIPOS DE USO

Alimentos tratables:

- Sopas espesas
- Sopas finas
- Pasta
- Arroz
- Salsas
- Hervido varios
- Caldos
- Productos lácteos.
- Vegetales hervidos
- Cremas
- Mermelada
- Puré
- Legumbres

Tipos de elaboración:

- Hirviendo
- Mezcla

TYPES OF USE

Treatable foods:

- Thick soups
- Thin soups
- Pasta
- Rice
- Sauces
- Boiled various
- Broths
- Dairy-based products
- Boiled vegetables
- Creams
- Marmalade
- Mashed potatoes
- Legumes

Type of work:

- Boiling
- Mixing





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 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 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 y brida para la fijación en el suelo
- Paredes externas de acero inox AISI 304 satinado con espesor 10/10
- Estante satinado de acero inox AISI 304 con espesor 15/10

SISTEMA DE MEZCLADO

- Mezclador removible de acero inox AISI 316 con velocidad de rotación regulable entre los 7 y los 28 g/m con una fuerza de hasta 386 N·m
- Posibilidad de inversión del sentido de marcha con el selector electrónico
- Brazos radiales de acero inox y palas de raspado de Teflón cerámico
- Excelente incluso para productos viscosos



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 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
- Spring safety valve calibrated at 0.5 bar

FRAME, SUPPORTING STRUCTURE AND PANELS

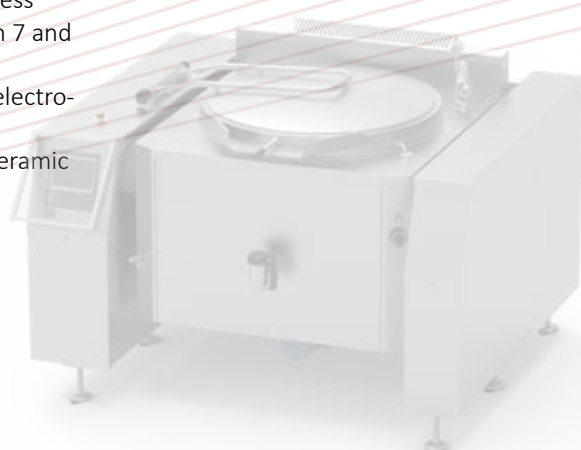
- Supporting structure in 40/10 stainless steel mounted on adjustable steel levelling feet and flange for floor fixing
- External walls in AISI 304 10/10 stainless steel with satin finish
- Satin-finished ledge in AISI 304 15/10 stainless steel

STIRRING SYSTEM

- Removable stirrer in AISI 316 stainless steel with adjustable speed between 7 and 28 r/m with force up to 386 N·m
- Possibility to invert direction with electronic selector
- Radial arms in stainless steel and ceramic Teflon scraper blades
- Excellent also for viscous products



Mixer y raspador | Mixer and scraper





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

MONITOR Y PLC | MONITOR AND PLC



MONITOR PLC

- Permite gestionar y personalizar hasta 100 programas de cocción modificables incluso durante la elaboración
- Equipado con pantalla táctil y controles manuales para el accionamiento y la carga del agua, la inclinación y el movimiento del mezclador
- Equipado con señales acústicas y de mensajería de advertencia (amarillas) para las operaciones correctas o alarmas (rojas) en caso de mal funcionamiento
- Todos los parámetros son personalizables, visualizables y modificables incluso durante la cocción (nombre, espera/carga de agua, tiempos, temperaturas, sondas, velocidad de mezclado, tiempo, etc)



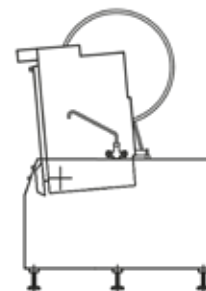
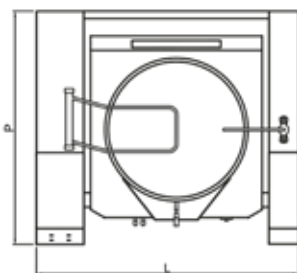
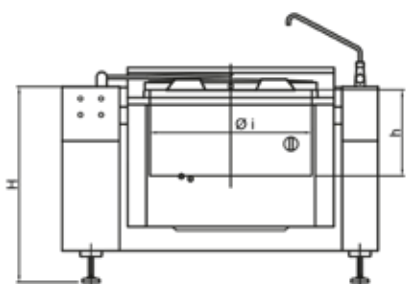
MONITOR PLC

- Allows the management and customisation of up to 100 cooking programmes, which can also be modified during processing
- Features a touch screen and manual controls to activate water filling, tilting and stirrer movement
- Features acoustic buzzers and warning messages (in yellow) for correct operations or alarms (in red) in case of malfunction
- All parameters can be customised, viewed and modified even during cooking (name, water delay/filling, times, temperatures, probes, stirring speed, time etc.)



Monitor y PLC | Monitor and PLC

CALENTAMIENTO HEATING	MODELO MODEL	CAPACIDAD CAPACITY lt.	DIMENSIONES DIMENSIONS L x P x H mm	DIM. RECI- PIENTE A x B x C mm	POTENCIA Power (kW)		CONSUMOS
					Gas	Eléctrico	Vapor
V VAPOR INDIRECTO STEAM BOILING	PTBS.V-200	200	1675x1450x1135h	Ø 760x500	-	0,75	85
	PTBS.V-300	300	1875x1650x1135h	Ø 960x500	-	0,75	100
	PTBS.V-500	500	1975x1825x1135h	Ø 1060x600	-	0,75	115
IE INDIRECTO ELÉCTRICO INDIRECT ELECTRIC	PTBS.IE-200	200	1675x1450x1135h	Ø 760x500	-	24 + 0,75	
	PTBS.IE-300	300	1875x1650x1135h	Ø 960x500	-	36 + 0,75	
	PTBS.IE-500	500	1975x1825x1135h	Ø 1060x600	-	48 + 0,75	
IG GAS INDIRECTO INDIRECT GAS	PTBS.IG-200	200	1675x1450x1135h	Ø 760x500	35	0,75	
	PTBS.IG-300	300	1875x1650x1135h	Ø 960x500	35	0,75	
	PTBS.IG-500	500	1975x1825x1135h	Ø 1060x600	42	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
- 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
- Tilting trolley with wheels

