

Équipement de nouvelle conception moderne, qui unit l'avantage de la cuisson au mélange automatique et réglable du produit au déchargement des aliments dans des chariots par basculement à la hauteur de la bouche de décharge toujours constante par rapport au sol. Les lames de mélange peuvent être personnalisées en fonction du type de produit à traiter et sont facilement démontables. L'automatisation des paramètres de cuisson améliore la qualité finale du produit et réduit considérablement l'utilisation de personnel en cuisine. Commandes électroniques gérées par écran évolué avec PLC et écran tactile.

Neue und moderne Geräte, die den Vorteil des Kochens mit dem automatischen und einstellbaren Mischen des Produkts zum Entleeren von Speisen in Wagen durch Kippen mit der Höhe der Entleerungsöffnung, die immer konstant vom Boden ist, kombinieren. Die Mischflügel können je nach Art des zu behandelnden Produkts angepasst und leicht demontiert werden. Die Automatisierung der Garparameter verbessert die Endqualität des Produkts und reduziert den Personaleinsatz in der Küche erheblich. Elektronische Steuerung über einen fortschrittlichen Monitor mit SPS und Touchscreen.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES | ALLGEMEINE MERKMALE



- Facile à utiliser grâce à l'écran PLC et écran tactile qui permet de configurer les différentes méthodes de cuisson

- 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

- Matériaux anticorrosion et épaisseurs rendent les casseroles robustes et résistantes dans le temps

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

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



- Einfach zu bedienen dank SPS-Monitor und Touchscreen, mit dem Sie die verschiedenen Gararten einstellen können

- 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

- Korrosionsbeständige Materialien und Dicken machen das Kochgeschirr robust und langlebig

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

KIPPSYSTEM

- Automatisches Kippsystem auf konstantem Niveau mit hydraulischem Antrieb

- Automatische Verriegelung bei Systemausfall

- Versorgungsspannung 400V 3N 50Hz

Mod. PTBS

da 200 a 500 lt



TYPES D'UTILISATION

Aliments pouvant être traités :

- Soupes
- Potages
- Pâtes
- Riz
- Sauces
- Aliments bouillis divers
- Produits à base de lait
- Confitures
- Cremes
- Café
- Thé
- Purée
- Marmalade
- Légumes bouillis
- Bocaux conditionnés

Type de travail :

- Ébullition
- Mélange
- Cuisson sous pression

VERWENDUNGSARTEN

Verarbeitbare Lebensmittel:

- Brühen
- Suppen
- Nudeln
- Reis
- Soßen
- Verschiedene gekochte Fleischsorten
- Marmelade
- Milchprodukte
- Kaffee
- Tee
- Marmalade
- Püriert
- Gekochtes Gemüse

Verarbeitungstyp:

- Kochen
- Vermischung
- Druckgaren





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'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 avec ressort tarée à 0,5 bar

CHÂSSIS, STRUCTURES PORTANTES ET PANNEAUX

- Structure portante en acier inoxydable d'épaisseur 40/10 montée sur pieds en acier réglables pour le nivellement et bride pour fixation au sol
- 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 MÉLANGE

- Mélangeur amovible en acier inoxydable AISI 316 à vitesse de rotation réglable entre les 7 et 28 tours/m avec une force jusqu'à 386 N·m
- Possibilité d'inversion du sens de marche avec sélecteur électronique
- Bras radiaux en acier inoxydable et palettes racleuses en Téflon céramique
- Également excellent pour produits visqueux



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 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 Federeinstellung auf 0,5 bar

RAHMEN, TRAGWERKE UND PANEELVERLEIDUNGEN

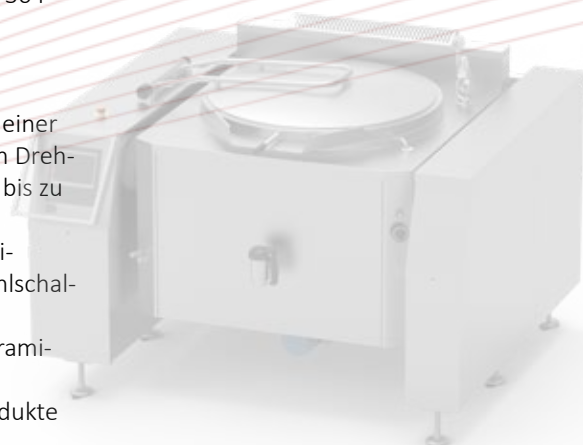
- Edelstahl-Trägerkonstruktion mit einer Dicke von 40/10, montiert auf verstellbaren Stahlfüßen zum Nivellieren und einem Flansch zur Befestigung am Boden
- Außenwände aus satiniertem Edelstahl AISI 304 mit einer Dicke von 10/10
- Fach aus satiniertem Edelstahl AISI 304 mit einer Dicke von 15/10

MISCHSYSTEM

- Mischer aus Edelstahl AISI 316 mit einer zwischen 7 und 28 g/m einstellbaren Drehgeschwindigkeit und einer Kraft von bis zu 386 N·m
- Möglichkeit der Umkehrung der Mischrichtung mit elektronischem Wahlschalter
- Radiale Arme aus Edelstahl und keramische Teflonabstreifer
- Hervorragend auch für viskose Produkte



Mélangeur et grattoir | Mischer und Schaber





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
- Düsen-set 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

MONITOR E PLC | MONITOR AND PLC



ÉCRAN PLC

- Permet de gérer et personnaliser jusqu'à 100 programmes de cuisson modifiables également pendant la production

- Doté d'écran tactile et contrôles manuels pour l'actionnement du chargement de l'eau, le basculement et le mouvement du mélangeur

- Doté de signaux sonores et de messages d'avertissement (en jaune) pour les opérations correctes ou d'alarme (en rouge) en cas de dysfonctionnement

- Tous les paramètres peuvent être personnalisés, affichables et modifiables également pendant la cuisson (nom, attente/chargement eau, temps, températures, sondes, vitesse du mélangeur, temps etc)



MONITOR SPS

- Ermöglicht die Verwaltung und Anpassung von bis zu 100 Garprogrammen, die auch während der Verarbeitung geändert werden können

- Ausgestattet mit Touchscreen und manuellen Bedienelementen zur Bedienung des Wassereinlass, des Kippens und der Bewegung des Mischers

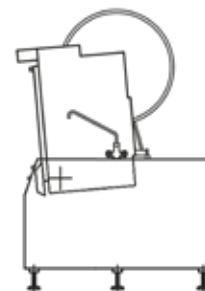
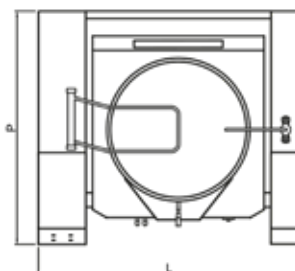
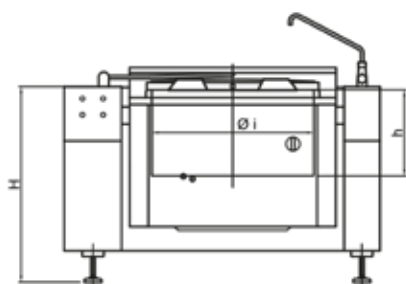
- Ausgestattet mit akustischen Signalen und Warnmeldungen (gelb) für den korrekten Betrieb oder Alarm (rot) für den Fall einer Fehlfunktion

- Alle Parameter können auch während des Kochens angepasst, visualisiert und modifiziert werden (Name, Wartezeit/Einlass Wasser, Zeiten, Temperaturen, Sonden, Mischerdrehzahl, Zeit, usw.)



Monitor e PLC | Monitor and PLC

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



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
- Chariot basculant sur roues



ZUBEHÖR

- Schnabelfilter
- Einzelkörper zu 2" Ablasshahn
- Ablasshahn mit 2" AISI 316 Clamp-Anschluss
- Absperrklappe
- Schlauch mit Dusche
- Kondensatablauf-Filterssystem
- Kippwagen auf Rollen

