

Aparato con nuevo diseño de forma cilíndrica con recipiente cilíndrico. Une la ventaja de la cocción con el mezclado automático y es adecuado para ser colocado en lugares de paso o de reducidas dimensiones, donde bordes y superficies anguladas crean problemas ergonómicos y de movimiento, permitiendo trabajar cómodamente desde diferentes ángulos.

Las palas de mezclado son personalizables en base al tipo de producto para tratar y fácilmente desmontables.

Innovative cooking device with cylindrical structure and tank. Combines the advantage of cooking with automatic mixing and is perfect for positioning in passageways and tight spaces, where sharp surfaces and corners make it uncomfortable and difficult to move, thus making it easier to work in any position. The mixing blades can be customised based on the type of product to be treated and are easy to remove.

Mod. PTFM

de 100 a 500 Lt



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 lateral removible por el cual se accede al hueco técnico
- 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
- Tratamiento delicado de cada tipo de alimento
- Tapa contrabalaceada 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

SISTEMA DE MEZCLADO

- Mezclador 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
- Mezclador removible para facilitar las operaciones de limpieza y extracción del producto
- Mezclador equipado con brazos radiales de acero inox y palas de Teflón cerámico
- Excelente incluso para productos viscosos y que necesitan de un mezclado constante en la fase de cocción



- Easy to use with just a few simple and intuitive commands
- Quick to clean, guaranteeing high-level hygiene thanks to the satin-finished surfaces
- Simple to inspect thanks to the removable side panel providing access to 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
- Delicate treatment of all food types
- 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

STIRRING SYSTEM

- 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
- Removable stirrer to facilitate cleaning operations and product extraction
- Stirrer equipped with radial arms in stainless steel and ceramic Teflon scraper blades
- Perfect also for viscous products that require constant stirring during cooking



TIPOS DE USO

Alimentos tratables:

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

Tipos de elaboración:

- Hervido
- Mezcla
- Cocción a presión

TYPES OF USE

Treatable foods:

- Pottage
- Soups
- Pasta
- Rice
- Sauces
- Boiled various
- Broth
- Milk based products
- Creams
- Marmalade
- Boiled vegetables

Type of work:

- Boiling
- Mixing
- Pressure cooking





20 MODELOS de 100 a 500 lt

- Vapor indirecto normal/autoclave
- Eléctrico indirecto normal/autoclave

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
- Orificio de descarga de la cuba con filtro extraíble
- Grifo de descarga frontal de 2" con cuerpo único dotado de manija atérmica aislante

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 cromado 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

Versión normal:

- Válvula de seguridad de muelle calibrada a 0,5 bar

Versión autoclave:

- Junta de sujeción de silicona alimentaria
- Abrazaderas para cierre hermético de la tapa
- Válvula de seguridad calibrada a 0,05 bar

BASTIDOR, ESTRUCTURAS PORTANTES Y REVESTIMIENTOS

- Estructura portante de acero inox con espesor de 30/10 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
- Revestimiento del hueco técnico removible para permitir una fácil inspección de las partes internas



20 MODELS from 100 to 500 lt

- Indirect steam normal/autoclave
- Indirect electric normal/autoclave

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
- Tank drain hole with removable filter
- Front 2" one-piece drain tap with athermal insulating handle

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

Normal version:

- Spring safety valve calibrated at 0.5 bar

Autoclave version:

- Gasket seal in foodgrade silicone
- Clamps for hermetic lid closure
- Safety valve calibrated at 0.05 bar

FRAME, SUPPORTING STRUCTURE AND PANELS

- Supporting structure in 30/10 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
- Removable panelling to protect technical compartment for easy inspection of internal components



Tapa equilibrada y asa atérmica | Balanced lid and heat resistant handle



Mixer | Mixer



Eléctrico indirecto con doble pared

- Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía
- Termoregulación y temporización electrónica de la temperatura y del tiempo de proceso
- Termostato de seguridad de las resistencias con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente
- Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática con sondas
- Control de presión de la doble pared a través de un presostato de trabajo y una válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro
- Tensión de alimentación estándar 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
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz



Indirect electric with jacket

- Heating by means of Incoloy hot water heating elements with adjustable power regulator
- Thermoregulation and electronic timing of temperature and processing time
- Heating element safety thermostat with heating block due to overtemperature or insufficient water level
- Control of water in jacket with maximum/minimum taps and option for automatic water filling with probes
- Control of pressure in jacket through operating pressure gauge and safety valve calibrated at 0.5 bar, vacuum relief valve and pressure gauge
- Standard power supply 400V-3N-50Hz

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, vacuum relief valve and pressure gauge
- Standard power supply 400V-3N-50Hz

PTFM



PTFM N

Round boiling pan with mixer - normal version

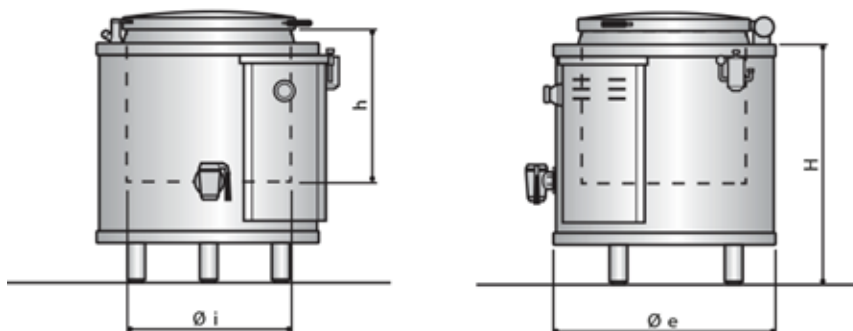


PTFM A

Round boiling pan with mixer - autoclave version



CALENTAMIENTO HEATING	MODELO MODEL N: NORMAL - A: AUTOCLAVE	CAPACI- DA CAPACITY lt.	DIMENSIONES DIMENSIONS mm	DIM. RECI- PIENTE Ø i x h mm	POTENCIA Power (kW)		CONSUMOS			
					Gas	Eléctrico	G.P.L. kg/h	Metano H m3/h	Metano L m3/h	Vapor kg/h
V VAPOR INDIRECTO STEAM BOILING	PTFM.V-100/N - PTFM.V-100/A	100	Ø 850x950	Ø 600x415	-	-	-	-	-	60
	PTFM.V-150/N - PTFM.V-150/A	150	Ø 850x950	Ø 600x540	-	-	-	-	-	65
	PTFM.V-200/N - PTFM.V-200/A	200	Ø 1000x1000	Ø 760x500	-	-	-	-	-	85
	PTFM.V-300/N - PTFM.V-300/A	300	Ø 1200x950	Ø 960x500	-	-	-	-	-	100
	PTFM.V-500/N - PTFM.V-500/A	500	Ø 1300x1050	Ø 1060x600	-	-	-	-	-	115
IE INDIRECTO ELÉCTRICO INDIRECT ELECTRIC	PTFM.IE-100/N - PTFM.IE-100/A	100	Ø 850x950	Ø 600x415	-	12 + 0,25	-	-	-	-
	PTFM.IE-150/N - PTFM.IE-150/A	150	Ø 850x950	Ø 600x540	-	16 + 0,25	-	-	-	-
	PTFM.IE-200/N - PTFM.IE-200/A	200	Ø 1000x1000	Ø 760x500	-	24 + 0,4	-	-	-	-
	PTFM.IE-300/N - PTFM.IE-300/A	300	Ø 1200x950	Ø 960x500	-	36 + 0,4	-	-	-	-
	PTFM.IE-500/N - PTFM.IE-500/A	500	Ø 1300x1050	Ø 1060x600	-	48 + 0,4	-	-	-	-



ACCESORIOS | OPTIONAL AND ACCESSORIES



ACCESORIOS

- Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316
- Válvula mariposa
- Descarga automática de aire de la doble pared
- Sistema de descarga de condensación del filtro
- Control electrónico de agua en la doble pared
- Control electrónico de carga de agua del recipiente con display y sonda volumétrica
- Adquisición de los parámetros HACCP



OPTIONAL

- Drain tap with AISI 316 2" clamp coupling
- Butterfly valve
- Automatic jacket relief valve
- Filter condensate drain system
- Electronic control of water in jacket
- Electronic control of water filling in tank with display and volumetric probe
- HACCP parameter acquisition

