

ICOS
PROFESSIONAL



PGN



ECCELLENTE COTTURA BAGNOMARIA CON LE BACINELLE GASTRONORM

PGN

PENTOLE RETTANGOLARI GASTRONORM

La linea **PGN** rappresenta la soluzione perfetta per chi cerca una pentola dalla struttura robusta e funzionale, pensata per ottimizzare lo spazio senza rinunciare all'efficienza. Caratterizzata da un **design rettangolare** sia nella struttura che nel recipiente, PGN è progettata per essere facilmente posizionata a parete, sia come unità singola che in combinazione con altre, in configurazione a batteria. Questa flessibilità la rende estremamente adatta a cucine professionali di ogni dimensione.

Il punto di forza della PGN è la sua eccellenza nella cottura a bagnomaria, resa possibile dalle sue **dimensioni ottimizzate** per accogliere perfettamente le **bacinelle Gastronorm**, lo standard di riferimento nella ristorazione professionale. Grazie a questa compatibilità, è possibile garantire una **cottura uniforme, delicata** e sicura, ideale per la preparazione di salse, creme, cioccolato, alimenti delicati e per il mantenimento in temperatura dei cibi.

Disponibile in diverse versioni – gas diretto, gas indiretto, elettrico e vapore – PGN si adatta a ogni esigenza operativa e impiantistica, offrendo massima **versatilità e prestazioni elevate** in ogni contesto.

Famiglia	Pentole
Range Temperatura	20 - 100 °C
Range capacità	180 - 280 - 400 lt
Riscaldamento	GD IG IE V
Grado di protezione	IPX 4

Tecniche di cottura

**Bollire****Sbollentare****Bagnomaria****Bassa
temperatura**

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE GENERALI

Valvola di scarico	In acciaio inox con maniglia atermica utile per lo scarico di prodotti liquidi e semiliquidi o per la connessione con pompe o sistemi di dosaggio mediante rubinetto clamp (<i>optional</i>)
Telaio e struttura portante	<ul style="list-style-type: none"> - Struttura portante in acciaio inox 30/10 montata su piedini in acciaio regolabili per il livellamento, disponibili anche in versione flangiata per uso navale - Pareti in acciaio inox AISI 304 - Ripiano in acciaio inox AISI 304 satinato per garantire un alto livello di igiene
Gruppo di sicurezza	nelle versioni a riscaldamento indiretto composto da <ul style="list-style-type: none"> - Manometro per il controllo della pressione all'interno dell'intercapedine (scala 1 bar) - Valvola di sicurezza a molla tarata a 0,5 che sfiata il vapore contenuto nell'intercapedine - Valvola di depressione per la depressurizzazione dell'intercapedine che avviene in fase di raffreddamento (disponibile con opzione di scarico aria automatico) - Polmoncino con tappo per il carico acqua manuale nell'intercapedine
Fondo del recipiente controbombato	per facilitare lo scarico degli alimenti <ul style="list-style-type: none"> - Fondo recipiente in AISI 316 lucido specifico per trattare anche alimenti particolarmente acidi - Pareti della vasca di cottura in acciaio AISI 304 e, su richiesta, in AISI 316 - foro di scarico dotato di filtro estraibile
Ottima stabilità termica	Isolamento termico con feltro biosolubile ad alta densità 64/128 kg/mc che permette di ridurre notevolmente la dispersione del calore. Grazie ad una distribuzione termica uniforme si ottiene una maggiore efficienza e risultati di cottura eccellenti.
Facile da ispezionare	Pannello frontale removibile per una semplice ispezione del vano tecnico

TABELLA TECNICA

Modello	Capacità Lt	Ingombro Cm (~) L x P x h	Potenza kW
PGN.GD-280	280	1400 x 900 x 850	12
PGN.IG-180	180	1000 x 900 x 850	12
PGN.IG-280	280	1400 x 900 x 850	16
PGN.IG-400	400	2000 x 900 x 850	48
PGN.IE-180	180	1000 x 900 x 850	18
PGN.IE-280	280	1400 x 900 x 850	24
PGN.IE-400	400	2000 x 900 x 850	36
PGN.V-180	180	1000 x 900 x 850	Max 80
PGN.V-280	280	1400 x 900 x 850	Max 100
PGN.V-400	400	2000 x 900 x 850	Max 115

PGN

Vasca perfetta per le
bacinelle GN

Rubinetto miscelatore
acqua calda/fredda

Ottima stabilità termica

Facile da ispezionare

Valvola di scarico

Piedini livellabili

PENTOLA RETTANGOLARE A GAS DIRETTO

280 lt

PGN.GD

20 - 100 °C

IPX 4



Accensione	Mediante pulsante piezoelettrico e fiamma pilota ispezionabile da foro posto sul pannello frontale
Riscaldamento	Mediante bruciatori tubolari ad alto rendimento in acciaio inox AISI 430 caratterizzati da una distribuzione omogenea e ottimizzata dei fori, al fine di assicurare una diffusione termica uniforme ed efficiente del calore.
Manopola	Rubinetto gas valvolato con sistema di sicurezza a termocoppia che interrompe l'erogazione del gas in caso di spegnimento della fiamma

PENTOLA RETTANGOLARE A GAS INDIRETTO

180 - 280 - 400 lt

PGN.IG

20 - 100 °C

IPX 4



Accensione	Mediante pulsante piezoelettrico e fiamma pilota ispezionabile da foro posto sul pannello frontale
Riscaldamento	Mediante bruciatori tubolari ad alto rendimento in acciaio inox AISI 430 caratterizzati da una distribuzione omogenea e ottimizzata dei fori, al fine di assicurare una diffusione termica uniforme ed efficiente del calore.
Manopola	Rubinetto gas valvolato con sistema di sicurezza a termocoppia che interrompe l'erogazione del gas in caso di spegnimento della fiamma
Termostato di sicurezza	É presente un termostato di sicurezza a riarmo manuale tarato a 146°C che blocca l'alimentazione in caso di surriscaldamento o malfunzionamento.
Intercapedine e camera fumi	<p>L'intercapedine avvolge la vasca per l'intero perimetro (4/4) fino alla sua capacità utile e a sua volta la camera fumi avvolge tutta l'intercapedine. Questo garantisce un riscaldamento omogeneo di tutta la vasca aumentandone sensibilmente l'efficienza.</p> <p>Il carico automatico dell'acqua nell'intercapedine, completo di cicalino e sonda di livello, è fornito di serie su tutte le pentole indirette. È sempre presente anche il carico manuale con controllo tramite rubinetti di massimo e minimo, utile in assenza di allaccio elettrico. L'acqua deve essere obbligatoriamente addolcita.</p>
Temperatura	<p>Max nell'intercapedine : ~112°C</p> <p>Max nella vasca: ~105°C</p>



PENTOLA RETTANGOLARE ELETTRICA

PGN.IE

20 - 100 °C

IPX 4

180 - 280 - 400 lt

Accensione Mediante interruttore meccanico

Riscaldamento Mediante **resistenze per immersione corazzate** in lega Incoloy con potenza regolabile mediante variatore di energia

Termostato di sicurezza È presente un **termostato di sicurezza** a riarmo manuale tarato a **146°C** che blocca l'alimentazione in caso di surriscaldamento o malfunzionamento.

Tensione di alimentazione Standard 380-400V/3N/50-60Hz
Su richiesta è possibile avere **tensioni speciali**

Intercapedine e camera fumi L'**intercapedine avvolge la vasca per l'intero perimetro (4/4)** fino alla sua capacità utile e a sua volta la **camera fumi avvolge tutta l'intercapedine**. Questo garantisce un riscaldamento omogeneo di tutta la vasca aumentandone sensibilmente l'efficienza.

➤ **Il carico automatico dell'acqua nell'intercapedine, completo di cicalino e sonda di livello, è fornito di serie su tutte le pentole indirette.** È sempre presente anche il carico manuale con controllo tramite rubinetti di massimo e minimo, utile in assenza di allaccio elettrico. L'acqua deve essere obbligatoriamente addolcita.

Temperatura Max nell'intercapedine : ~112°C
Max nella vasca: ~105°C



IE

PENTOLA RETTANGOLARE A VAPORE

PGN.V

20 - 100 °C

IPX 4

180 - 280 - 400 lt

Riscaldamento Tramite valvola parzializzatrice che consente l'immissione del vapore nell'intercapedine. Tramite vapore da rete utente

Gruppo di sicurezza **Manometro** per il controllo della pressione all'interno dell'intercapedine (scala 1 bar)
Valvola di sfiato di sicurezza a molla tarata a 0,5 che sfiata il vapore contenuto nell'intercapedine
Valvola di depressione per la depressurizzazione dell'intercapedine che avviene in fase di raffreddamento
(disponibile con opzione di scarico aria automatico)



V

OPTIONAL CONSIGLIATI

Scrivici per richiedere ulteriori informazioni e consigli sugli optional disponibili.



VALVOLA A FARFALLA

GD IG IE V

La valvola a farfalla in acciaio inox è utile anche a coloro che vogliono collegare una pompa per l'estrazione degli alimenti



CARICO AUTOMATICO DELL'ACQUA NEL RECIPIENTE

GD IG IE V

Il kit per il carico automatico dell'acqua nel recipiente è dotato di sonda volumetrica e display e serve a tutti coloro che hanno la necessità di inserire una quantità precisa di acqua all'interno della pentola. Posto su pulpito.



SCARICATORE D'ARIA

IG IE V

Posizionato nel gruppo di sicurezza, si tratta di un dispositivo per lo scarico automatico dell'aria nell'intercapedine.



CONTROLLO ELETTRONICO TERMOTEMPO

GD IG IE V

Il kit ti permette di controllare la temperatura all'interno del recipiente tramite una sonda e ha la funzione timer con cicalino d'allarme che suona allo scadere del tempo impostato. Posto su pulpito.

MATERIALI E SPESSORI

I materiali anticorrosione e gli alti spessori rendono le pentole robuste e resistenti nel tempo.

Materiali e spessori	180 lt	280 lt	400 lt
Esterno	AISI 304 - 10/10	AISI 304 - 10/10	AISI 304 - 10/10
Ripiano	AISI 304 - 15/10	AISI 304 - 15/10	AISI 304 - 15/10
Fondo recipiente	AISI 316 - 25/10	AISI 316 - 25/10	AISI 316 - 25/10
*Pareti recipiente	AISI 304 - 25/10	AISI 304 - 25/10	AISI 304 - 25/10
Coperchio	AISI 304 - 12/10	AISI 304 - 12/10	AISI 304 - 12/10

*Su richiesta è possibile avere anche le pareti del recipiente in AISI 316, consigliato per alimenti particolarmente acidi o se l'attrezzatura viene installata in ambienti vicini al mare.