

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	<p>nelle versioni a riscaldamento indiretto composto da</p> <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 sfida 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	<p>per facilitare lo scarico degli alimenti</p> <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

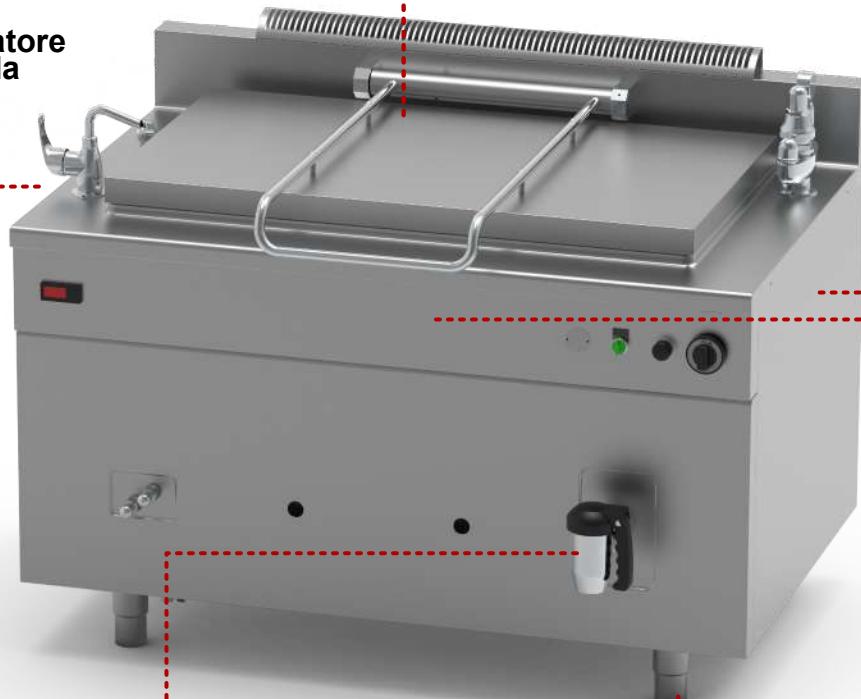
Modello	Capacità Lt	Ingombro Cm (~) L x P x h	Potenza kW
PGN.GD-280	280	1400 x 900 x 850	12
PGN.IG-180	180	1000 x 900 x 850	12
PGN.IG-280	280	1400 x 900 x 850	16
PGN.IG-400	400	2000 x 900 x 850	48
PGN.IE-180	180	1000 x 900 x 850	18
PGN.IE-280	280	1400 x 900 x 850	24
PGN.IE-400	400	2000 x 900 x 850	36
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 È presente un termostato di sicurezza a riarro manuale tarato a 146°C che blocca l'alimentazione in caso di surriscaldamento o malfunzionamento.

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

PENTOLA RETTANGOLARE ELETTRICA

180 - 280 - 400 lt

PGN.IE
20 - 100 °C

IPX 4

IE

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 riammo 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



PENTOLA RETTANGOLARE A VAPORE

180 - 280 - 400 lt

PGN.V
20 - 100 °C

IPX 4

V

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 sfato di sicurezza a molla tarata a 0,5 che sfata 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)



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 anticorrosioni 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.