

ICOS
PROFESSIONAL



PQF

**ALTE PRESTAZIONI
PER UNA COTTURA
UNIFORME**



PENTOLE QUADRE

La pentola PQF è progettata con una struttura esterna quadrata e un recipiente interno cilindrico, una combinazione che la rende particolarmente adatta all'installazione a parete, sia in modalità singola che in batteria modulare, sotto cappa aspirante. È la scelta ideale per **cucine professionali** che richiedono una disposizione ordinata e compatta degli impianti, senza rinunciare alla **massima efficienza operativa**.

Questa configurazione permette di **ottimizzare lo spazio** disponibile in cucina, facilitando l'organizzazione delle aree di lavoro e garantendo una maggiore sicurezza e **praticità d'uso**, soprattutto in ambienti con **alti volumi** di produzione come mense aziendali, ospedali, catering industriali e laboratori gastronomici.

Grazie alla sua **struttura solida**, ai materiali resistenti e alla facilità di integrazione in impianti modulari, PQF è particolarmente indicata per un **uso continuativo e prolungato**, anche su più turni giornalieri. Le sue prestazioni si mantengono costanti nel tempo, garantendo **affidabilità e produttività elevate**, anche in condizioni di **lavoro intensivo**.

Il coperchio in versione autoclave, dotato di chiusura ermetica, consente di accorciare i tempi di cottura grazie all'aumento della pressione interna. Questo si traduce in una **riduzione dei consumi energetici** e nella possibilità di **aumentare** significativamente il **numero di cicli di cottura** nell'arco della giornata, **migliorando l'efficienza** generale dell'intero processo produttivo.

Famiglia	Pentole
Range Temperatura	20 - 100 °C
Range capacità	100 - 150 - 200 - 300 - 500 L
Riscaldamento	GD IG IE V
Grado di protezione	IPX 4
Tecniche di cottura	Bollire Sbollentare 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 (optional)
Telaio e struttura portante	- 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 ▪ Manometro per il controllo della pressione all'interno dell'intercapedine (scala 1 bar) ▪ Valvola di sicurezza a molla tarata a 0,5 bar 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 - 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/m ³ 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 [L]	Ingombro [mm] (~) L x P x h	Potenza [kW]
PQF.GD-100/N - PQF.GD-100/A	100	800 x 900 x 850	26
PQF.GD-150/N - PQF.GD-150/A	150	800 x 900 x 850	26
PQF.GD-200/N - PQF.GD-200/A	200	1000 x 1150 x 850	39
PQF.GD-300/N - PQF.GD-300/A	300	1200 x 1270 x 900	48
PQF.GD-500/N - PQF.GD-500/A	500	1300 x 1400 x 1000	55
PQF.IG-100/N - PQF.IG-100/A	100	800 x 900 x 850	26
PQF.IG-150/N - PQF.IG-150/A	150	800 x 900 x 850	26
PQF.IG-200/N - PQF.IG-200/A	200	1000 x 1150 x 850	39
PQF.IG-300/N - PQF.IG-300/A	300	1200 x 1270 x 900	48
PQF.IG-500/N - PQF.IG-500/A	500	1300 x 1400 x 1000	55
PQF.IE-100/N - PQF.IE-100/A	100	800 x 900 x 850	12
PQF.IE-150/N - PQF.IE-150/A	150	800 x 900 x 850	16
PQF.IE-200/N - PQF.IE-200/A	200	1000 x 1150 x 850	24
PQF.IE-300/N - PQF.IE-300/A	300	1200 x 1270 x 900	36
PQF.IE-500/N - PQF.IE-500/A	500	1300 x 1400 x 1000	48
PQF.V-100/N - PQF.V-100/A	100	800 x 900 x 850	Max 60
PQF.V-150/N - PQF.V-150/A	150	800 x 900 x 850	Max 65
PQF.V-200/N - PQF.V-200/A	200	1000 x 1150 x 850	Max 85
PQF.V-300/N - PQF.V-300/A	300	1200 x 1270 x 900	Max 100
PQF.V-500/N - PQF.V-500/A	500	1300 x 1400 x 1000	Max 115

PQF



- > Disponibile in versione autoclave per una riduzione dei tempi di cottura e risparmio energetico**
- Morsetti di chiusura ermetica del coperchio
 - Guarnizione di tenuta in silicone alimentare
 - Valvola di sicurezza su coperchio tarata a 0,05 bar

PENTOLA QUADRA FISSA A GAS DIRETTO

100 - 150 - 200 - 300 - 500 L

PQF.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 QUADRA FISSA A GAS INDIRETTO

100 - 150 - 200 - 300 - 500 L

PQF.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 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 il 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 QUADRA FISSA ELETTRICA

100 - 150 - 200 - 300 - 500 L

Accensione Mediante interruttore meccanico

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

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.

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

Intercapedine L'**intercapedine avvolge la vasca per l'intero perimetro (4/4)** fino alla sua capacità utile. Questo garantisce il 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.** 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

PQF.IE
20 - 100 °C

IPX 4

IE



PENTOLA QUADRA FISSA A VAPORE

100 - 150 - 200 - 300 - 500 L

Riscaldamento mediante vapore proveniente dalla rete utente, regolato da una valvola parzializzatrice che consente l'immissione controllata del vapore nell'intercapedine

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 bar 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)

PQF.V
20 - 100 °C

IPX 4

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 per collegare una pompa di estrazione alimentare



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 allo scopo di inserire una quantità precisa di acqua all'interno della pentola. Posto su pulpito.



SCARICATORE D'ARIA

IG IE V

Lo scaricatore d'aria posizionato sul gruppo di sicurezza è un dispositivo per lo scarico automatico dell'aria nell'intercapedine.



CONTROLLO ELETTRONICO TERMOTEMPO

GD IG IE V

Il kit 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	100 L	150 L	200 L	300 L	500 L
Esterno	AISI 304 - 10/10	AISI 304 - 10/10	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	AISI 304 - 15/10	AISI 304 - 15/10
Fondo recipiente	AISI 316 - 20/10	AISI 316 - 20/10	AISI 316 - 25/10	AISI 316 - 30/10	AISI 316 - 40/10
*Pareti recipiente	AISI 304 - 20/10	AISI 304 - 20/10	AISI 304 - 20/10	AISI 304 - 25/10	AISI 304 - 25/10
Coperchio	AISI 304 - 15/10	AISI 304 - 15/10	AISI 304 - 15/10	AISI 304 - 15/10	AISI 304 - 15/10

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