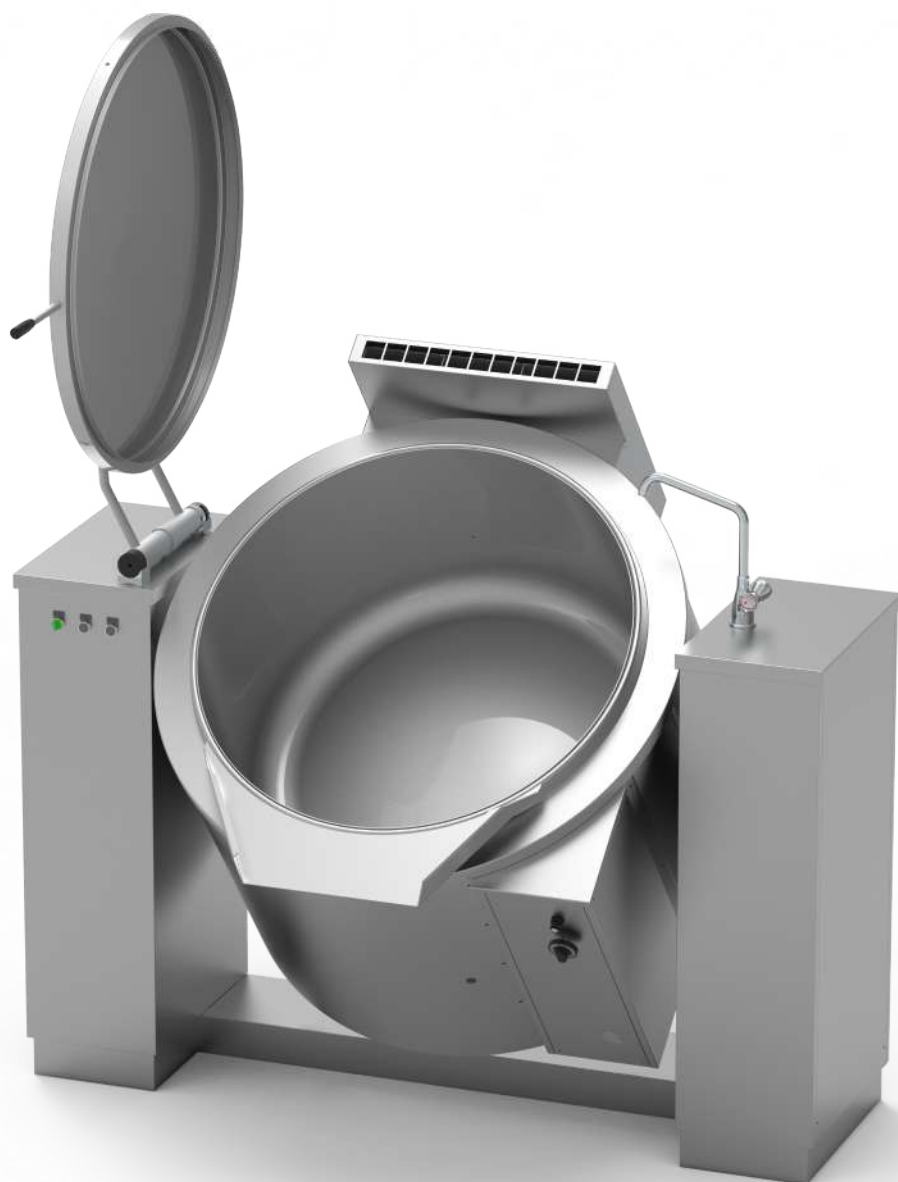


ICOS
PROFESSIONAL



PTBC



**ERGONOMIA E
FACILITA' DI
UTILIZZO NELLA
TUA CUCINA**

PTBC

PENTOLE TONDE BASCULANTI

La pentola basculante PTBC è una soluzione professionale **robusta e funzionale**, progettata per garantire prestazioni elevate e massima praticità nelle cucine di ristoranti, mense e laboratori artigianali.

Realizzata in acciaio inox, offre solidità, durata e facilità di pulizia. Il meccanismo basculante consente di scaricare i prodotti in modo sicuro e veloce, **riducendo gli sforzi** e ottimizzando i tempi di lavorazione.

Grazie alla sua capacità generosa e alla struttura ergonomica, si adatta a diversi contesti produttivi, assicurando **cotture uniformi** e costanti anche su **grandi volumi**. La gestione semplificata delle preparazioni rende il lavoro quotidiano più scorrevole e organizzato.

Perfetta per sughi, brodi, conserve, piatti pronti e preparazioni di grande quantità, la pentola basculante unisce affidabilità, efficienza e qualità, diventando un punto di riferimento essenziale per chi cerca **risultati professionali** in ogni servizio.

Dal 2026 sarà disponibile la versione con **ribaltamento manuale** per tutti i litraggi.

Famiglia	Pentole		
Range Temperatura	20 - 100 °C		
Range capacità	100 - 150 - 200 - 300 - 500 lt		
Riscaldamento	GD IG IE V		
Grado di protezione	IPX 5		
Tecniche di cottura			
	Bollire	Sbollentare	Bassa temperatura

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE GENERALI

Telaio e struttura portante	- Struttura portante in acciaio inox montata su telaio d'acciaio - Pareti in acciaio inox AISI 304 - Ripiano in acciaio inox 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 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 (carico automatico dell'acqua nell'intercapedine incluso)
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
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 laterale removibile per una semplice ispezione del vano tecnico
Sistema di basculamento	Manuale (dal 2026) o motorizzato fino a oltre i 90° gradi mediante attuatore idraulico - Sistema di blocco automatico del riscaldamento in fase di basculamento

TABELLA TECNICA

Modello	Capacità Lt	Ingombro Cm (~) L x P x h	Potenza kW
PTBC.GD-100	100	1600 x 970 x 1050	26
PTBC.GD-150	150	1600 x 970 x 1050	26
PTBC.GD-200	200	1750 x 1135 x 1050	39
PTBC.GD-300	300	1960 x 1325 x 1300	39
PTBC.GD-500	500	2050 x 1475 x 1300	55
PTBC.IG-100	100	1600 x 970 x 1050	26
PTBC.IG-150	150	1600 x 970 x 1050	26
PTBC.IG-200	200	1750 x 1135 x 1050	39
PTBC.IG-300	300	1960 x 1325 x 1300	39
PTBC.IG-500	500	2050 x 1475 x 1300	55
PTBC.IE-100	100	1600 x 885 x 1050	26
PTBC.IE-150	150	1600 x 885 x 1050	26
PTBC.IE-200	200	1750 x 1035 x 1050	39
PTBC.IE-300	300	1960 x 1230 x 1300	39
PTBC.IE-500	500	2050 x 1370 x 1300	55
PTBC.V-100	100	1600 x 885 x 1050	Max 60
PTBC.V-150	150	1600 x 885 x 1050	Max 65
PTBC.V-200	200	1750 x 1035 x 1050	Max 85
PTBC.V-300	300	1960 x 1230 x 1300	Max 100
PTBC.V-500	500	2050 x 1370 x 1300	Max 115

PTBC

Recipiente
controbombato

Comandi elettromeccanici
che garantiscono
maggiore affidabilità e
sicurezza

Ottima stabilità termica

Rubinetti miscelatore
acqua calda/fredda

Sistema di basculamento
manuale (dal 2026) o
idraulico con rotazione su
asse centrale

Telaio portante in acciaio AISI 304

PENTOLA TONDA BASCULANTE A GAS DIRETTO

100 - 150 - 200 - 300 - 500 lt

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

PTBC.GD

20 - 100 °C

IPX 5



PENTOLA TONDA BASCULANTE A GAS INDIRETTO

100 - 150 - 200 - 300 - 500 lt

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 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 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
--------------------	--

PTBC.IG

20 - 100 °C

IPX 5



PENTOLA TONDA BASCULANTE ELETTRICA

100 - 150 - 200 - 300 - 500 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

PTBC.IE
20 - 100 °C

IPX 5

IE



PENTOLA TONDA BASCULANTE A VAPORE

100 - 150 - 200 - 300 - 500 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)

PTBC.V
20 - 100 °C

IPX 5

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	100 lt	150 lt	200 lt	300 lt	500 lt
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 anche le pareti del recipiente in AISI 316, consigliato per alimenti particolarmente acidi o se l'attrezzatura viene installata in ambienti vicini al mare.