

ICOS
PROFESSIONAL



PTBL



EFFICIENZA E COMODITA' CON LE PENTOLE CHE BASCULANO A LIVELLO COSTANTE

PTBL

PENTOLE BASCULANTI A LIVELLO COSTANTE

PTBL è una pentola basculante professionale progettata per rispondere alle esigenze delle cucine industriali e della ristorazione collettiva, unendo **efficienza, sicurezza e automazione** in un'unica soluzione innovativa. A differenza delle tradizionali pentole basculanti, PTBL è dotata di uno **scarico a livello costante**: la bocca di uscita del prodotto mantiene sempre la stessa altezza dal pavimento, indipendentemente dall'inclinazione della vasca. Questo consente lo scarico diretto del cibo nei carrelli in modo **sicuro, ergonomico** e senza bisogno di regolazioni manuali o sollevamenti faticosi.

Grazie a questa tecnologia di scarico a livello costante, il trasferimento dei prodotti cotti avviene in modo fluido e senza dispersioni, **migliorando l'organizzazione del flusso di lavoro** in cucina e **riducendo i tempi** di operazione. Questo sistema risulta particolarmente utile per la preparazione di grandi quantità di alimenti, tipica delle mense, dei centri cottura e delle strutture ricettive ad alto volume.

L'automazione dei **parametri di cottura** – come temperatura e durata – consente un'elevata precisione nel processo, con vantaggi concreti sulla qualità del prodotto finale e un sensibile **risparmio** di manodopera.

In sintesi, la pentola basculante PTBL con scarico a livello costante è la scelta ideale per chi cerca una soluzione **affidabile, automatizzata** e adatta a **semplificare le operazioni** nelle cucine professionali, migliorando efficienza, sicurezza e qualità del lavoro.

Famiglia	Pentole
Range Temperatura	20 - 100 °C
Range capacità	200 - 300 - 500 lt
Riscaldamento	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
 Sistema TermoTempo	Sistema che consente di impostare la temperatura desiderata (setpoint) e il tempo di funzionamento (timer) per un controllo semplice e preciso del ciclo termico .
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 idraulico	Motorizzato fino a oltre i 90° gradi mediante attuatore idraulico - Sistema di blocco automatico del riscaldamento in fase di basculamento - Basculamento a livello costante con beccuccio direzionale che raggiunge al massimo 75 cm da terra per agevolare il lavoro degli operatori e lo scarico degli alimenti in carrelli con un'unica altezza

TABELLA TECNICA

Modello	Capacità Lt	Ingombro Cm (~) L x P x h	Potenza kW
PTBL.IG-200	200	1674 x 1450 x 1140	39,75
PTBL.IG-300	300	1874 x 1650 x 1140	39,75
PTBL.IG-500	500	1976 x 1835 x 1140	55,75
PTBL.IE-200	200	1674 x 1450 x 1140	24,75
PTBL.IE-300	300	1874 x 1650 x 1140	39,75
PTBL.IE-500	500	1976 x 1835 x 1140	55,75
PTBL.V-200	200	1674 x 1450 x 1140	Max 80
PTBL.V-300	300	1874 x 1650 x 1140	Max 100
PTBL.V-500	500	1976 x 1835 x 1140	Max 115

PTBL

Recipiente
controbombato

Comandi elettromeccanici
che garantiscono praticità,
affidabilità e sicurezza

Rubinetti miscelatore
acqua calda/fredda

Sistema di basculamento
idraulico a livello costante

Piedini livellabili

PENTOLA BASCULANTE A LIVELLO COSTANTE A GAS INDIRETTO

200 - 300 - 500 lt

PTBL.IG

20 - 100 °C

IPX 5

IG

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 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 BASCULANTE A LIVELLO COSTANTE ELETTRICA

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

PTBL.IE
20 - 100 °C
IPX 5

IE

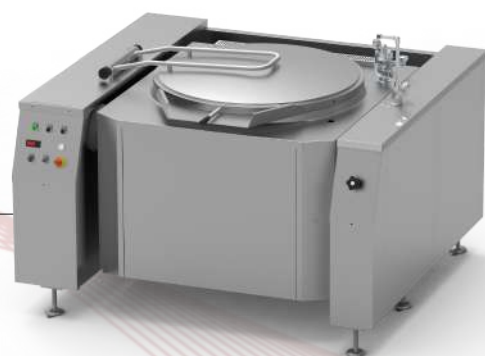
PENTOLA BASCULANTE A LIVELLO COSTANTE A VAPORE

200 - 300 - 500 lt

PTBL.V
20 - 100 °C
IPX 5

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 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)



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.



FILTRO SU BECCO

GD IG IE V

Filtro da apporre sul becco di scarico.



DOCCIA

GD IG IE V

Posizionata sul ripiano, è utile per la pulizia della pentola a fine cottura.



CARRELLO TERMICO

GD IG IE V

Carrello termico ribaltabile su ruote piroettanti con freno. Dotato di vasca sabbiata e isolamento termico con feltro in fibra termosolubile ad alta densità 128 kg/mc SP25. Struttura Portante in acciaio AISI 304 con spessore 20/10.

MATERIALI E SPESSORI

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

Materiali e spessori	200 lt	300 lt	500 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 - 30/10	AISI 316 - 40/10
*Pareti recipiente	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

*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.