

ICOS
PROFESSIONAL



PTFM



**COTTURA PERFETTA.
CREMOSA, SEMPRE.**

PTFM

PENTOLE TONDE FISSE CON MESCOLATORE

La pentola **PTFM** si distingue principalmente per il suo **sistema di miscelazione** attentamente studiato, che permette un controllo preciso e delicato del prodotto durante tutto il processo di cottura. La sua struttura e il recipiente cilindrici sono progettati per ottimizzare lo spazio e facilitare le operazioni, garantendo al contempo una **distribuzione uniforme** del calore.

Il mixer integrato, dotato di **controllo bidirezionale e regolazione della velocità**, consente di adattare il movimento delle palette in base alle specifiche caratteristiche del prodotto da lavorare, assicurando una **miscelazione omogenea** senza compromettere l'**integrità degli alimenti**. Questa attenzione particolare evita di danneggiare o alterare la consistenza e il sapore degli ingredienti, preservandone le qualità organolettiche e garantendo **risultati di cottura eccellenti**.

Inoltre, le palette e la forma del mescolatore possono essere personalizzate a seconda del tipo di preparazione, rendendo la pentola PTFM estremamente **versatile e adatta a diverse esigenze** produttive. Questa flessibilità la rende uno strumento indispensabile per realtà come mense aziendali, servizi di catering, laboratori gastronomici e industrie alimentari, dove è fondamentale coniugare alta produttività con qualità costante e affidabilità nel tempo.

Grazie a queste caratteristiche, la pentola PTFM assicura non solo un controllo ottimale del processo di cottura, ma anche un'importante **ottimizzazione dei tempi e delle risorse**, contribuendo a migliorare l'efficienza operativa e a soddisfare i più elevati standard professionali.



Famiglia Pentole

Range Temperatura 20 - 100 °C

Range capacità 100 - 150 - 200 - 300 - 500 lt

Riscaldamento **IE**

Grado di protezione **IPX 4**

Tecniche di cottura



Bollire



Sbollentare



**Bassa
temperatura**



Miscelare

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
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 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
Fondo del recipiente	- 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

TABELLA TECNICA

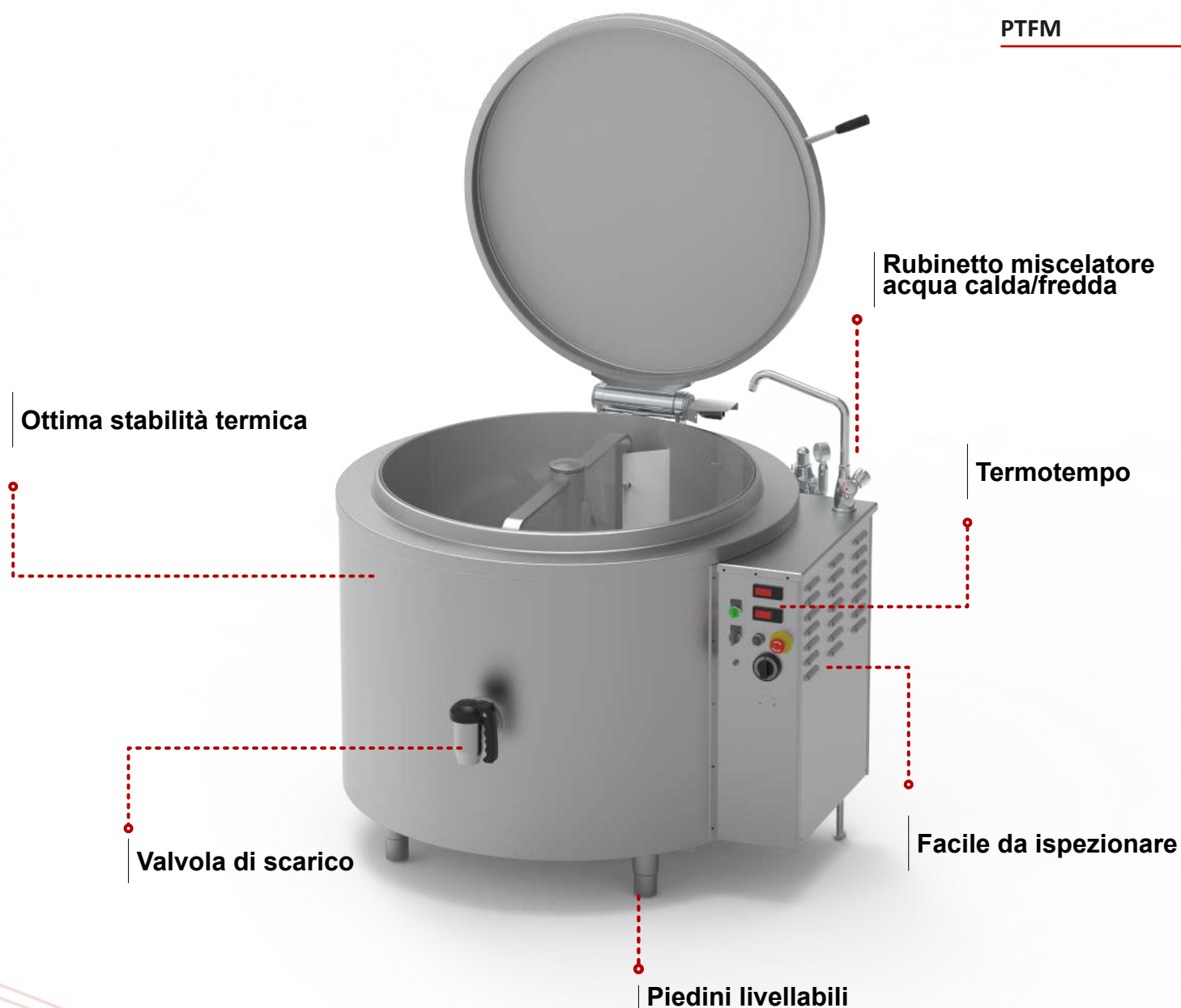
Modello	Capacità Lt	Ingombro Cm (~) L x P x h	Potenza kW
PTFM.IE-100/N - PTFM.IE-100/A	100	990 x 850 x 950	12
PTFM.IE-150/N - PTFM.IE-150/A	150	990 x 850 x 950	16
PTFM.IE-200/N - PTFM.IE-200/A	200	1140 x 1000 x 1000	24
PTFM.IE-300/N - PTFM.IE-300/A	300	1350 x 1200 x 950	36
PTFM.IE-500/N - PTFM.IE-500/A	500	1450 x 1300 x 1050	48

MATERIALI E SPESSORI

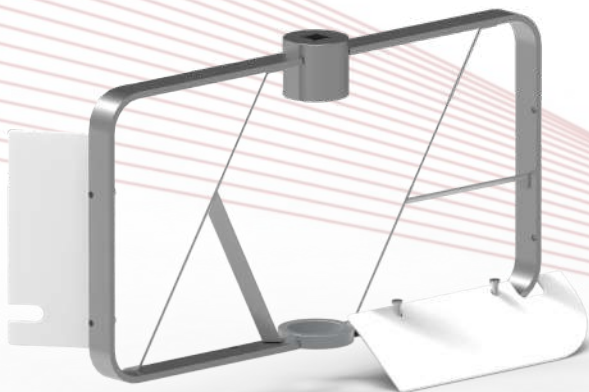
I materiali anticorrosioni e gli alti spessori rendono le pentole robuste e resistenti nel tempo.

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.

PTFM**MESCOLATORE**

- 2 bracci in acciaio inox AISI 316
- 2 palette removibili, una sul fondo e una sul lato per una corretta miscelazione degli alimenti
- Mescolatore completamente removibile
- Rotazione oraria e antioraria selezionabile mediante comando meccanico
- Velocità di rotazione regolabile:
 - PTFM 100 e 150 lt: 10 - 35 RPM, 95 N*m
 - PTFM 200, 300, 500 lt: 7 - 28 RPM, 386 N*m



PENTOLA TONDA FISSA CON MESCOLATORE ELETTRICA

100 - 150 - 200 - 300 - 500 lt

PTFM.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 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



OPTIONAL CONSIGLIATI



VALVOLA A FARFALLA

IE

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

IE

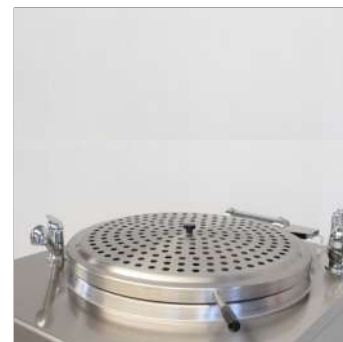
Il kit per il carico automatico dell'acqua nel recipiente è dotato di sonda volumetrica e display e serve a tutti coloro che hanno la necessità di inserire una quantità precisa di acqua all'interno della pentola. Posto su pulpito.



SPECULA

IE

Utile per controllare visivamente il contenuto della pentola durante la cottura. Con la griglia è inoltre possibile caricare gli ingredienti senza aprire il coperchio.



COPERCHIO FORATO O CON GRIGLIA

IE

Il coperchio forato è particolarmente indicato per la produzione di marmellate, puree, salse, sughi, creme, topping e tutti quegli alimenti che devono far evaporare l'acqua per mantenere la giusta densità e/o concentrazione zuccherina. Ottimo anche per legumi e verdure a lunga cottura.