

ICOS
PROFESSIONAL



PTF

**ALTA
PRODUTTIVITA' E
QUALITA' DELLE
TUE PIETANZE**



PTF

PENTOLE TONDE FISSE

La pentola **PTF** è stata appositamente progettata con una **struttura e un recipiente di forma cilindrica**, che la rendono particolarmente adatta all'installazione in ambienti caratterizzati da zone di passaggio, dove la presenza di angoli vivi e superfici sporgenti può creare difficoltà ergonomiche e limitare la **libertà di movimento degli operatori**. Questo design studiato con attenzione **elimina gli spigoli**, permettendo così di lavorare in totale **sicurezza e con la massima comodità** da diverse angolazioni, **facilitando** così le operazioni quotidiane anche nelle cucine collettive più dinamiche e ad alta intensità di lavoro.

Oltre a garantire un'ottima ergonomia, la pentola PTF assicura un'elevata **produttività** grazie alla sua capacità di **uniformare la cottura** e di mantenere risultati costanti e di alta qualità, indispensabili per ambienti professionali come mense aziendali, ospedali, laboratori gastronomici e cucine industriali. La sua **versatilità e affidabilità** la rendono quindi la scelta ideale per chi necessita di un'attrezzatura **robusta, efficiente** e studiata per **ottimizzare gli spazi** senza rinunciare alle performance.

Se non sei sicuro di quale pentola sia la più adatta per la preparazione delle tue ricette o per le specifiche esigenze della tua cucina, il nostro team di esperti è a tua disposizione per offrirti una consulenza personalizzata e guidarti nella scelta della soluzione migliore per garantire risultati eccellenti e massima efficienza operativa.

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

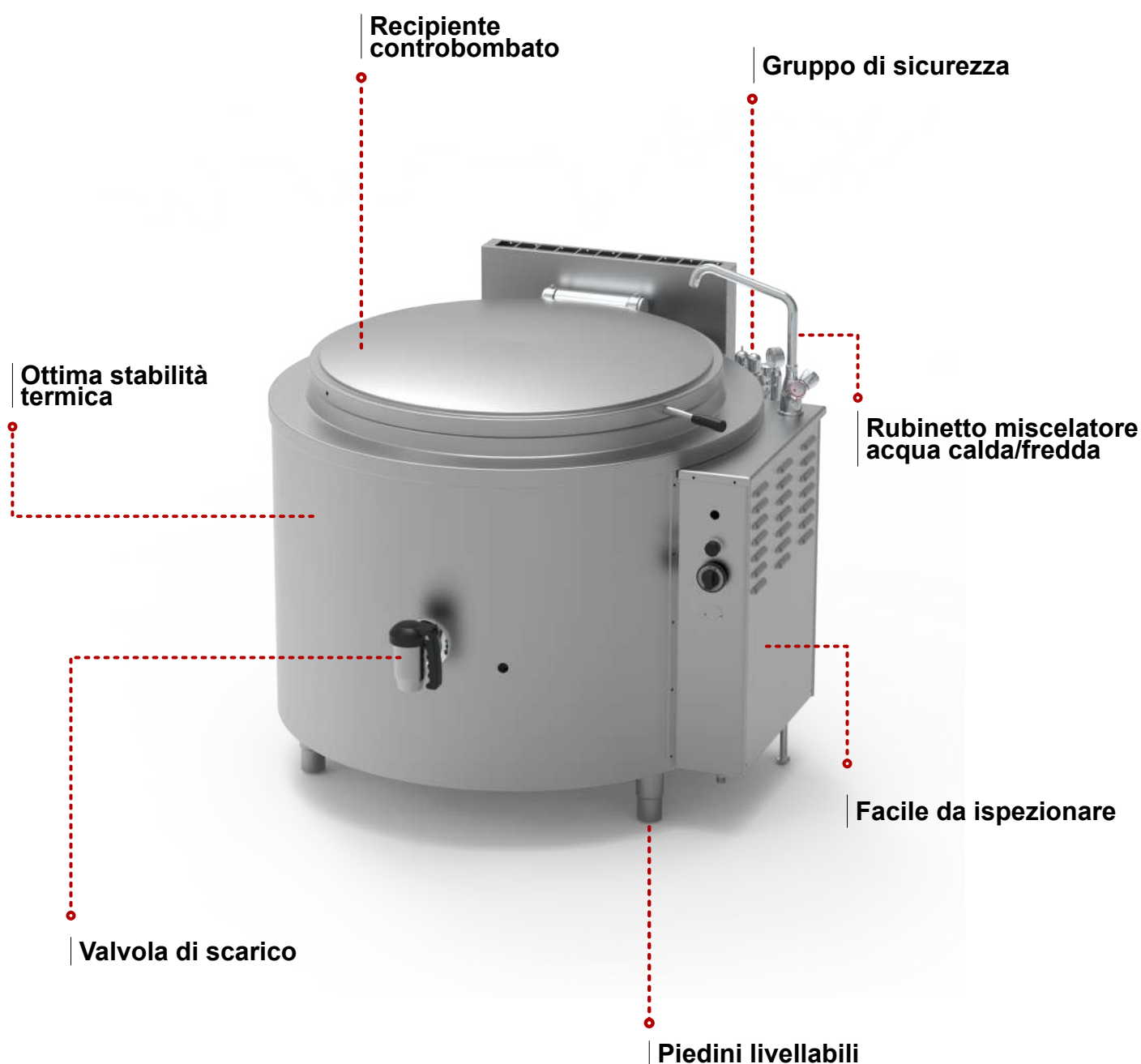
CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE GENERALI

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	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Struttura portante in acciaio inox 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	<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 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	<p>per facilitare lo scarico degli alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fondo recipiente in acciaio AISI 316 lucido specifico per trattare anche alimenti particolarmente acidi ▪ Pareti della vasca di cottura in acciaio AISI 304, 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/m³ 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]
PTF.GD-100/N - PTF.GD-100/A	100	940 x 935 x 900	26
PTF.GD-150/N - PTF.GD-150/A	150	940 x 935 x 900	26
PTF.GD-200/N - PTF.GD-200/A	200	1105 x 1100 x 900	39
PTF.GD-300/N - PTF.GD-300/A	300	1295 x 1298 x 950	48
PTF.GD-500/N - PTF.GD-500/A	500	1400 x 1390 x 1020	55
PTF.IG-100/N - PTF.IG-100/A	100	940 x 935 x 900	26
PTF.IG-150/N - PTF.IG-150/A	150	940 x 935 x 900	26
PTF.IG-200/N - PTF.IG-200/A	200	1105 x 1100 x 900	39
PTF.IG-300/N - PTF.IG-300/A	300	1200 x 1298 x 950	48
PTF.IG-500/N - PTF.IG-500/A	500	1400 x 1390 x 1020	55
PTF.IE-100/N - PTF.IE-100/A	100	940 x 935 x 900	12
PTF.IE-150/N - PTF.IE-150/A	150	940 x 935 x 900	16
PTF.IE-200/N - PTF.IE-200/A	200	1105 x 1000 x 900	24
PTF.IE-300/N - PTF.IE-300/A	300	1260 x 1200 x 950	36
PTF.IE-500/N - PTF.IE-500/A	500	1400 x 1300 x 1000	48
PTF.V-100/N - PTF.V-100/A	100	940 x 850 x 900	Max 60
PTF.V-150/N - PTF.V-150/A	150	940 x 850 x 900	Max 65
PTF.V-200/N - PTF.V-200/A	200	1105 x 1000 x 900	Max 85
PTF.V-300/N - PTF.V-300/A	300	1295 x 1200 x 950	Max 100
PTF.V-500/N - PTF.V-500/A	500	1400 x 1300 x 1000	Max 115

PTF



- > 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 TONDA FISSA A GAS DIRETTO

100 - 150 - 200 - 300 - 500 L

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

PTF.GD

20 - 100 °C

IPX 4



PENTOLA TONDA FISSA A GAS INDIRETTO

100 - 150 - 200 - 300 - 500 L

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.

PTF.IG

20 - 100 °C

IPX 4



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 TONDA 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 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 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

PTF.IE
20 - 100 °C

IPX 4

IE



PENTOLA TONDA 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)

PTF.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.