

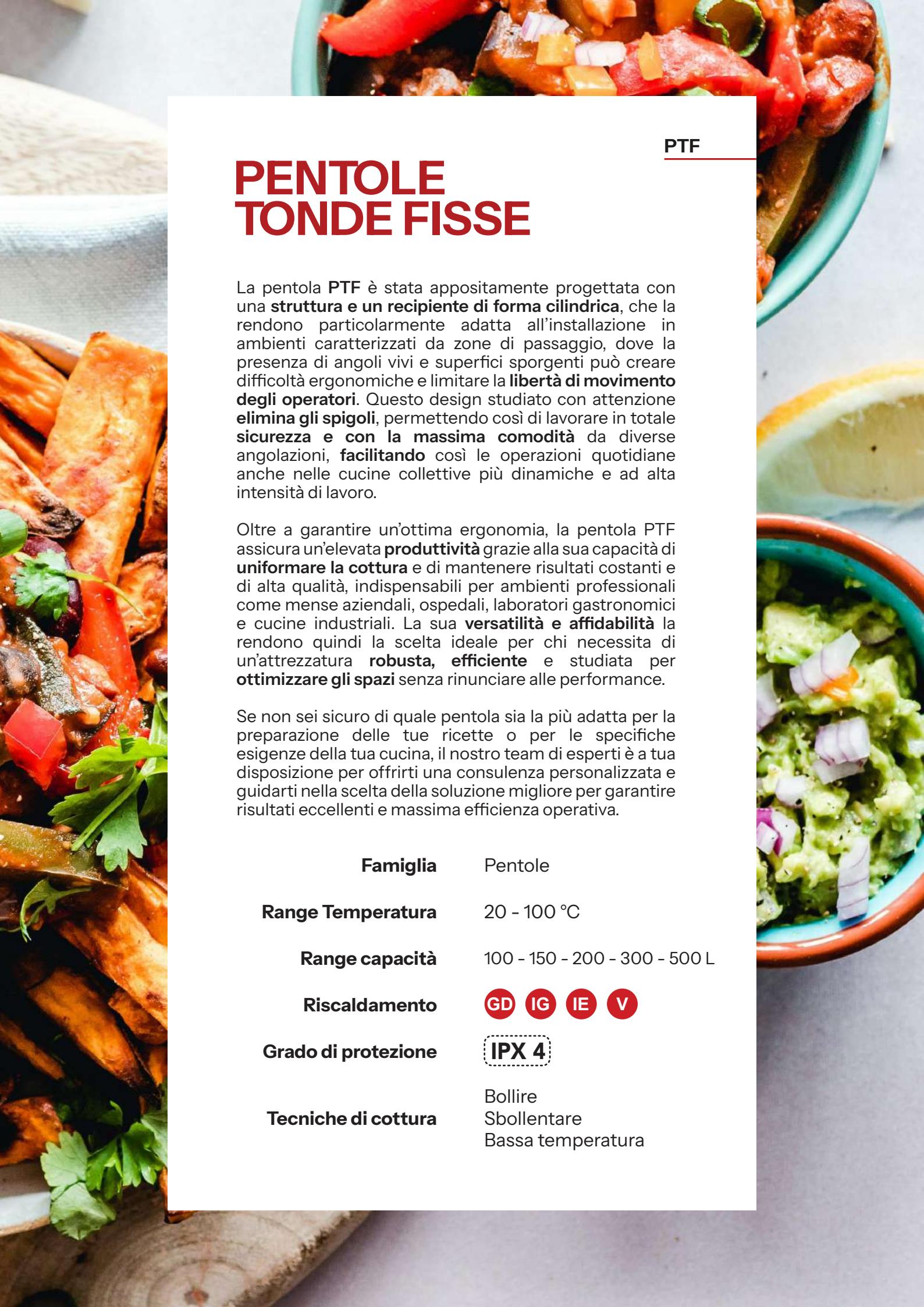
ICOS
PROFESSIONAL



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    

Grado di protezione 

Bollire

Sbollentare

Bassa temperatura

Tecniche di cottura

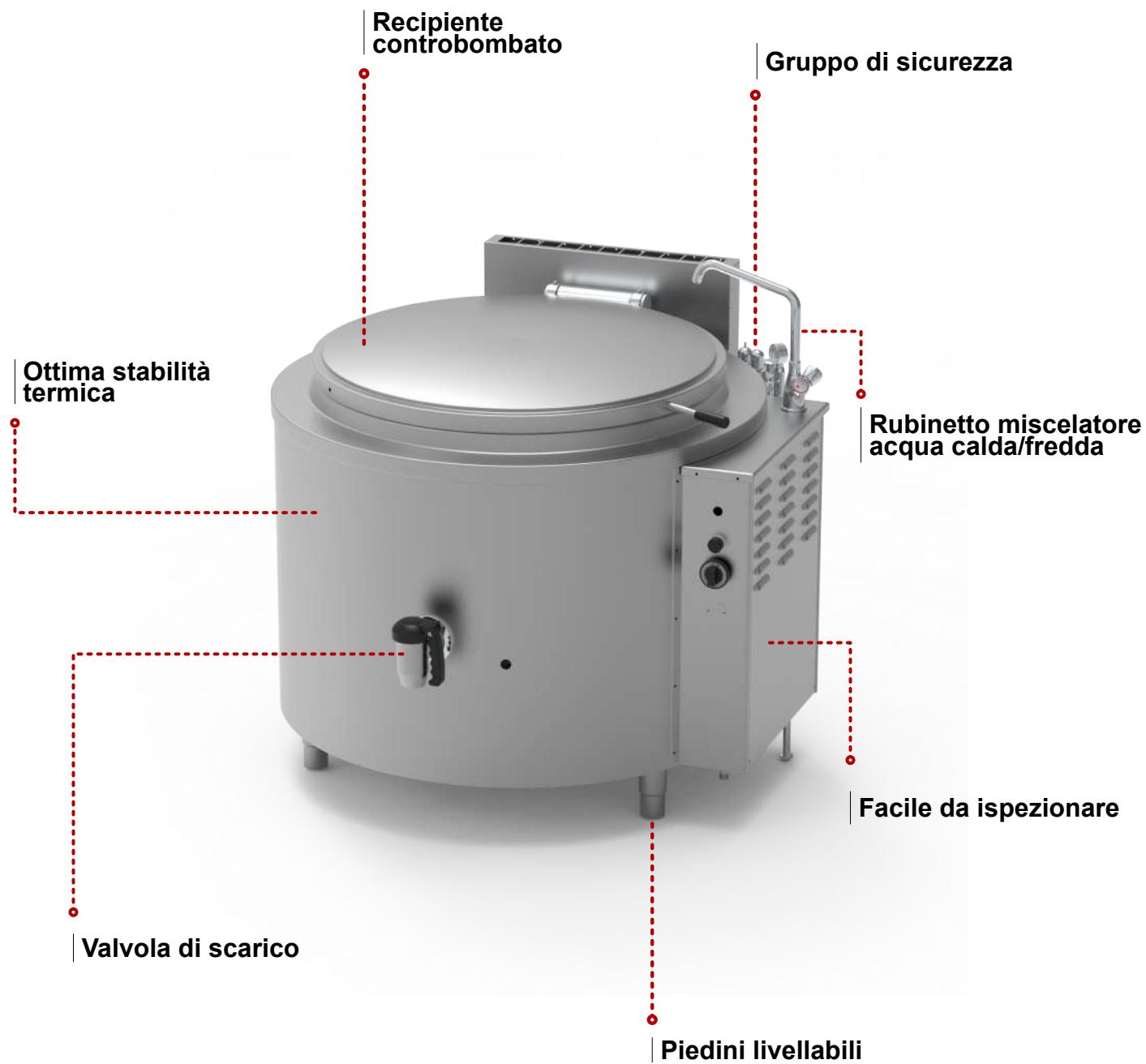
CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE GENERALI

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	nelle versioni a riscaldamento indiretto composto da <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	per facilitare lo scarico degli alimenti <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/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]
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

PTF.GD
20 - 100 °C

IPX 4

GD

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 TONDA FISSA A GAS INDIRETTO

100 - 150 - 200 - 300 - 500 L

PTF.IG
20 - 100 °C

IPX 4

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 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 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

PTF.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 riarco 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



PENTOLA TONDA FISSA A VAPORE

100 - 150 - 200 - 300 - 500 L

PTF.V
20 - 100 °C

IPX 4

V

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)



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				
Ripiano	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				

*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.