

ICOS
PROFESSIONAL



PTF

A top-down view of a meal. On the right is a large, light-colored bowl filled with a variety of ingredients: a poached egg on top, garnished with black pepper and green onions; a slice of avocado; diced red and yellow tomatoes; green guacamole; fresh cilantro leaves; and a slice of lemon. The bowl also contains what appears to be a protein source, possibly chicken or beef, and some dark, possibly roasted, items. To the left of this bowl is a smaller, terracotta-colored bowl containing a thick, white, creamy sauce, also garnished with green onions and black pepper. The background is a light-colored, textured surface, possibly a tablecloth or paper, with some scattered green onions and cilantro leaves.

**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 |

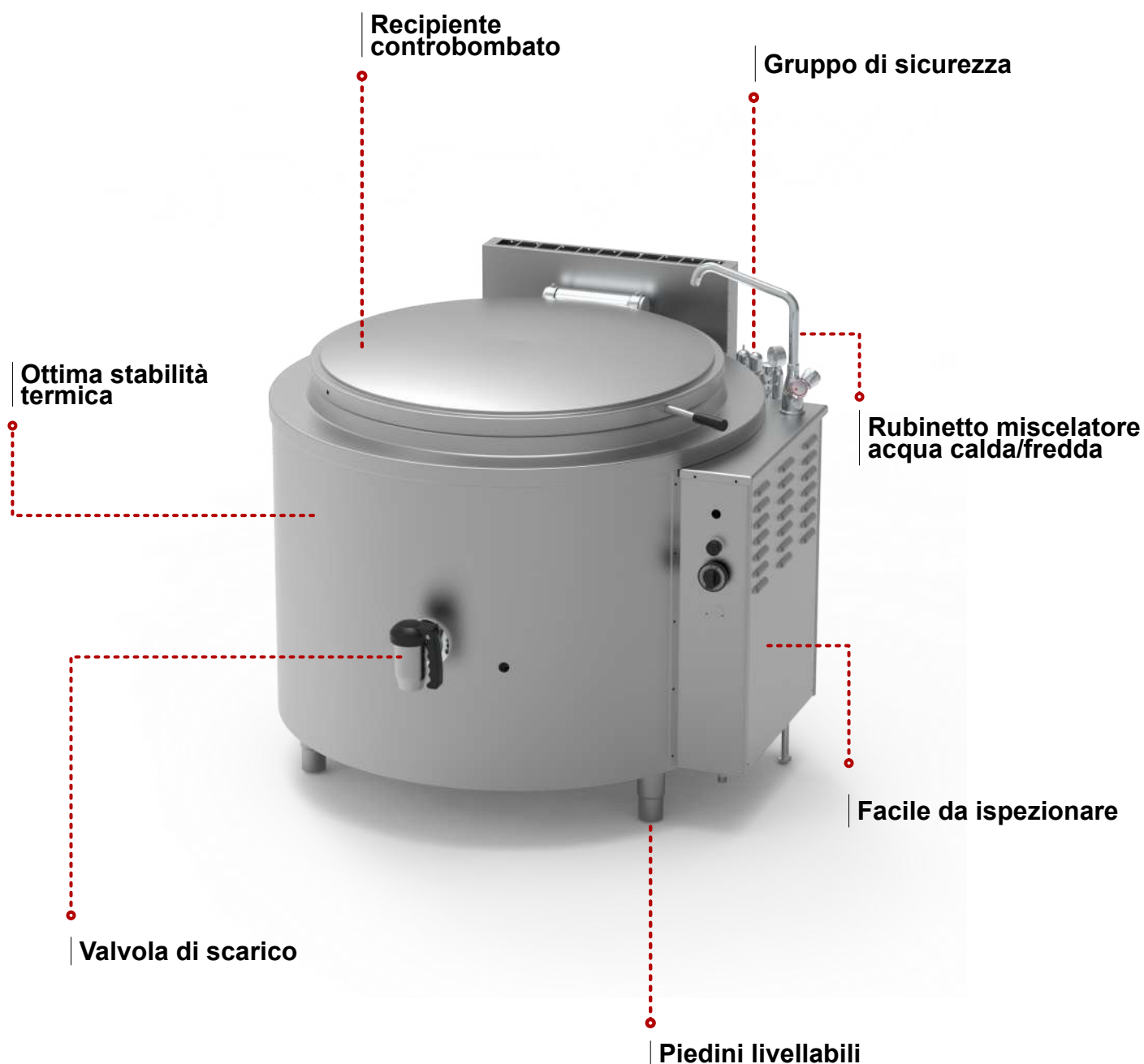
CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE GENERALI

| | |
|---|--|
| 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 | 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 Model Modelo | Capacità Capacity Capacidad [L] | Ingombro Dimensions Dimensiones [mm] L x P x H | Peso netto Net weight Peso neto [Kg] | Imballo Package Embalaje [cm] L x P x H | Peso lordo Gross weight Peso bruto [Kg] | Potenza Power Potencia | | |
|----------------------------|--|--|---|---|--|------------------------------|----------|---------------------------|
| | | | | | | Gas [Kw] | Elt [kW] | Steam [kg/h] max - min |
| PTF.GD-100 | 100 | 940 x 1072 x 900 | 115 | 102 x 104 x 134 | 130 | 24 | - | - |
| PTF.GD-150 | 150 | 940 x 1072 x 900 | 114 | 102 x 104 x 134 | 151 | 24 | - | - |
| PTF.GD-200 | 200 | 1105 x 1235 x 900 | 142 | 117 x 120 x 134 | 189 | 39 | - | - |
| PTF.GD-300 | 300 | 1295 x 1437 x 950 | 201 | 137 x 140 x 141 | 240 | 48 | - | - |
| PTF.GD-500 | 500 | 1400 x 1525 x 1020 | 245 | 149 x 151 x 150 | 303 | 55 | - | - |
| PTF.IG-100 | 100 | 940 x 1072 x 900 | 120 | 102 x 104 x 134 | 155 | 24 | 0,1 | - |
| PTF.IG-150 | 150 | 940 x 1072 x 900 | 138 | 102 x 104 x 134 | 165 | 24 | 0,1 | - |
| PTF.IG-200 | 200 | 1105 x 1235 x 900 | 174 | 117 x 120 x 134 | 205 | 39 | 0,1 | - |
| PTF.IG-300 | 300 | 1295 x 1437 x 950 | 236 | 137 x 140 x 141 | 281 | 48 | 0,1 | - |
| PTF.IG-500 | 500 | 1400 x 1525 x 1020 | 299 | 149 x 151 x 150 | 354 | 55 | 0,1 | - |
| PTF.IE-100 | 100 | 940 x 987 x 900 | 120 | 92 x 102 x 127 | 138 | - | 12 | - |
| PTF.IE-150 | 150 | 940 x 987 x 900 | 115 | 92 x 102 x 127 | 143 | - | 16 | - |
| PTF.IE-200 | 200 | 1105 x 1135 x 900 | 142 | 107 x 115 x 1280 | 175 | - | 24 | - |
| PTF.IE-300 | 300 | 1295 x 1339 x 950 | 210 | 127 x 137 x 134 | 242 | - | 36 | - |
| PTF.IE-500 | 500 | 1400 x 1435 x 1000 | 251 | 137 x 147 x 140 | 304 | - | 48 | - |
| PTF.V-100 | 100 | 940 x 987 x 900 | 104 | 92 x 102 x 127 | 140 | - | - | 60 - 6 |
| PTF.V-150 | 150 | 940 x 987 x 900 | 110 | 92 x 102 x 127 | 139 | - | - | 65 - 8 |
| PTF.V-200 | 200 | 1105 x 1135 x 900 | 125 | 107 x 115 x 1280 | 165 | - | - | 85 - 10 |
| PTF.V-300 | 300 | 1295 x 1339 x 950 | 175 | 127 x 137 x 134 | 222 | - | - | 100 - 12 |
| PTF.V-500 | 500 | 1400 x 1435 x 1000 | 224 | 137 x 147 x 140 | 275 | - | - | 115 - 24 |

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

GD



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.

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

PTF.IG

20 - 100 °C

IPX 4

IG



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 | É 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. <p>➤ 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.</p> |
| 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.