

**ICOS**  
PROFESSIONAL



**PTBS**



# **FLUSSI DI LAVORO OTTIMIZZATI CON IL MONITOR PLC**

---

# PTBS

## PENTOLE BASCULANTI A LIVELLO COSTANTE CON MESCOLATORE E MONITOR PLC

La pentola basculante PTBS è la soluzione ideale per le cucine professionali che vogliono unire **efficienza, sicurezza e qualità** in ogni fase della preparazione alimentare.

Progettata per ottimizzare il lavoro – dalla cottura allo scarico – integra un avanzato sistema di **basculamento a livello costante**, che mantiene sempre invariata l'altezza della bocca di scarico rispetto al pavimento. Questa tecnologia elimina la necessità di carrelli di altezze diverse o continue regolazioni della postazione, rendendo le operazioni di scarico e pulizia più **ergonomiche, sicure e veloci**.

Al posto dei tradizionali comandi elettromeccanici, la PTBS è equipaggiata con un **monitor PLC** che permette di **gestire tempi, temperature** e programmi di cottura in maniera **semplice e intuitiva**. Il display touch consente di memorizzare ricette, automatizzare le **fasi di lavoro** e monitorare in tempo reale l'intero processo, garantendo **precisione, ripetibilità e controllo totale**.

Robusta e affidabile, è progettata per resistere ai ritmi intensivi della ristorazione professionale e adattarsi a diverse tipologie di preparazioni, offrendo sempre risultati uniformi e di alta qualità. Perfetta per ristoranti, mense, laboratori alimentari e contesti che richiedono standard elevati di igiene ed efficienza.

Scegliere PTBS con PLC significa investire in una tecnologia evoluta che **ottimizza i flussi di lavoro**, semplifica le attività quotidiane dello staff e valorizza la qualità del prodotto finale.

<b>Famiglia</b>	Pentole
<b>Range Temperatura</b>	20 - 100 °C
<b>Range capacità</b>	200 - 300 - 500 lt

**Riscaldamento**



**Grado di protezione**

**IPX 5**

**Tecniche di cottura**



**Bollire**



**Sbollentare**



**Bassa temperatura**



**Miscelare**

# CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE GENERALI

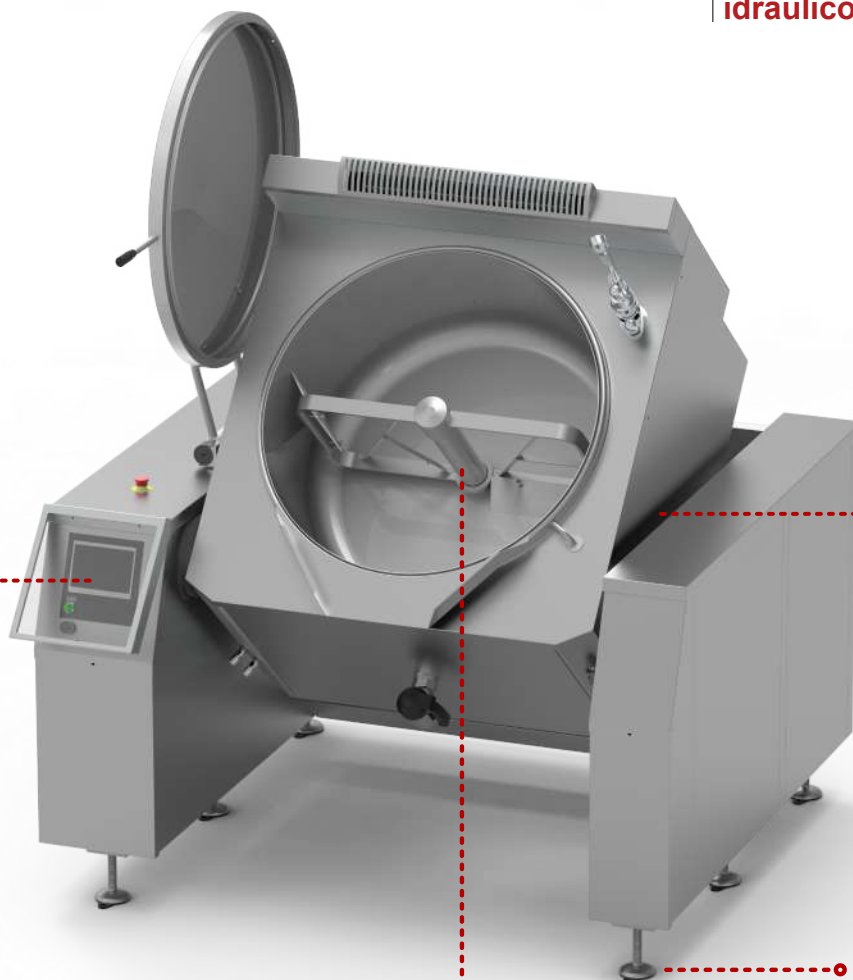
- Gruppo di sicurezza** nelle versioni a riscaldamento indiretto composto da
- Manometro per il controllo della pressione all'interno dell'intercapedine (scala 1 bar)
  - Valvola di sicurezza a molla tarata a 0,5 che sfiata il vapore contenuto nell'intercapedine
  - Valvola di depressione per la depressurizzazione 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)
- Sonde di temperatura ad alta precisione** La pentola è equipaggiata con una **sonda di temperatura ad alta precisione** posizionata sul fondo, che garantisce un controllo accurato della cottura. Un **termostato di sicurezza** interviene in caso di surriscaldamento, proteggendo il prodotto e l'impianto.
- Ottima stabilità termica** Isolamento termico con feltro biosolubile ad alta densità 96/128 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.
- Sistema di basculamento idraulico**
- Il sistema di **basculamento motorizzato** della pentola PTBS, azionato tramite **attuatore idraulico**, consente un'inclinazione fino a **oltre 90°**, facilitando completamente lo scarico del prodotto, anche nelle preparazioni più voluminose o dense.
  - Durante la fase di basculamento, è attivo un **blocco automatico del riscaldamento**, che garantisce la **massima sicurezza** per l'operatore e per la macchina stessa.
  - Grazie al **basculamento a livello costante**, il beccuccio direzionale mantiene sempre la stessa altezza da terra, arrivando a un massimo di 75 cm, per permettere uno scarico comodo e sicuro direttamente nei carrelli, senza la necessità di utilizzare supporti di altezze diverse. Un accorgimento studiato per **migliorare l'ergonomia**, ridurre gli sforzi fisici e ottimizzare i tempi di lavoro.
- Monitor PLC**
- Tutte le ricette a portata di mano, con pochi semplici tocchi**
- Il **monitor touch PLC** della pentola PTBS permette di gestire fino a **99 programmi di cottura personalizzabili**, comprensive di miscelazione, cottura e mantenimento. Ideale per garantire standardizzazione, qualità e **ripetibilità in ogni preparazione**.
  - Il sistema è dotato di un **touch screen ad alta resistenza**, progettato per l'**uso intensivo** in ambienti professionali, **affiancato da comandi manuali** per la gestione diretta di carico acqua, basculamento e movimento del mescolatore.
  - Messaggi chiari e segnalazioni visive/acustiche guidano l'operatore in ogni fase:
    - Messaggi di avviso in giallo per indicare operazioni corrette da eseguire,
    - Allarmi in rosso in caso di malfunzionamenti o anomalie.
  - Tutti i parametri di cottura sono **visualizzabili, modificabili e aggiornabili** in tempo reale, anche durante il funzionamento, offrendo massima flessibilità e controllo.
  - Il sistema prevede **diversi livelli di accesso** (es. chef, operatore), garantendo la sicurezza e la corretta gestione dei programmi da parte del personale autorizzato.



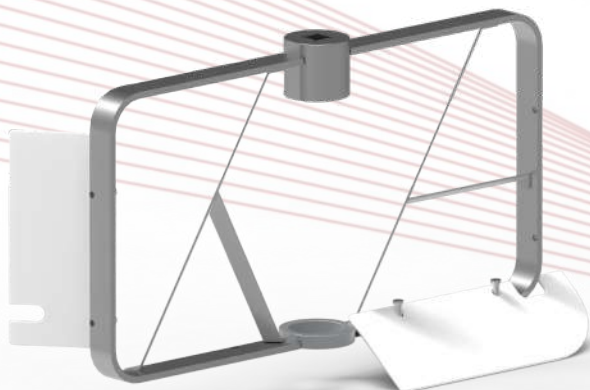
## TABELLA TECNICA

Modello	Capacità Lt	Ingombro Cm (~) L x P x h	Potenza kW
PTBS.IG-200	200	1674 x 1450 x 1140	35,75
PTBS.IG-300	300	1874 x 1650 x 1140	35,75
PTBS.IG-500	500	1976 x 1835 x 1140	42,75
PTBS.IE-200	200	1674 x 1450 x 1140	24,75
PTBS.IE-300	300	1874 x 1650 x 1140	36,75
PTBS.IE-500	500	1976 x 1835 x 1140	48,75
PTBS.V-200	200	1674 x 1450 x 1140	Max 85
PTBS.V-300	300	1874 x 1650 x 1140	Max 100
PTBS.V-500	500	1976 x 1835 x 1140	Max 115

PTBS

**Sistema di basculamento  
idraulico a livello costante****Monitor PLC****Piedini livellabili****MESCOLATORE  
regolabile manualmente o da PLC**

- 2 bracci in acciaio inox AISI 316
- 2 raschiatori removibili, uno sul fondo e uno sul lato per una corretta miscelazione degli alimenti
- Mescolatore completamente removibile
- Rotazione oraria, antioraria e alternata selezionabile e programmabile mediante comando meccanico o tramite PLC
- Velocità di rotazione regolabile da 7 a 28 RPM, 386 N\*m



# PENTOLA BASCULANTE A LIVELLO COSTANTE CON MONITOR PLC E MIXER A GAS INDIRETTO

## PTBS.IG

20 - 100 °C

IPX 5

IG

200 - 300 - 500 lt

<b>Accensione</b>	Mediante <b>interruttore</b> che permette l'accensione del <b>monitor PLC</b> tramite il quale sarà possibile controllare la brasiera.
<b>Riscaldamento</b>	Mediante <b>bruciatori tubolari ad alto rendimento</b> in acciaio inox AISI 430 caratterizzati da una distribuzione omogenea e ottimizzata dei fori, al fine di assicurare una <b>diffusione termica uniforme ed efficiente</b> del calore.
<b>Termostato di sicurezza</b>	É presente un <b>termostato di sicurezza</b> a riarmo manuale tarato a <b>146°C</b> che blocca l'alimentazione in caso di surriscaldamento o malfunzionamento.
<b>Intercapedine e camera fumi</b>	L' <b>intercapedine avvolge la vasca per l'intero perimetro (4/4)</b> fino alla sua capacità utile e a sua volta la <b>camera fumi avvolge tutta l'intercapedine</b> . Questo garantisce un riscaldamento omogeneo di tutta la vasca aumentandone sensibilmente l'efficienza.  <span style="color: red;">➤</span> <b>Il carico automatico dell'acqua nell'intercapedine, completo di cicalino e sonda di livello, è fornito di serie su tutte le pentole indirette.</b> 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.
<b>Temperatura</b>	Max nell'intercapedine : ~112°C Max nella vasca: ~105°C



# PENTOLA BASCULANTE A LIVELLO COSTANTE CON MONITOR PLC E MIXER ELETTRICA

200 - 300 - 500 lt

<b>Accensione</b>	Mediante <b>interruttore</b> che permette l'accensione del <b>monitor PLC</b> tramite il quale sarà possibile controllare la brasiera.
<b>Riscaldamento</b>	Mediante <b>resistenze per immersione corazzate</b> in lega Incoloy con potenza regolabile mediante variatore di energia
<b>Termostato di sicurezza</b>	È presente un <b>termostato di sicurezza</b> a riarmo manuale tarato a <b>146°C</b> che blocca l'alimentazione in caso di surriscaldamento o malfunzionamento.
<b>Tensione di alimentazione</b>	Standard 380-400V/3N/50-60Hz Su richiesta è possibile avere <b>tensioni speciali</b>
<b>Intercapedine e camera fumi</b>	L' <b>intercapedine avvolge la vasca per l'intero perimetro (4/4)</b> fino alla sua capacità utile e a sua volta la <b>camera fumi avvolge tutta l'intercapedine</b> . Questo garantisce un riscaldamento omogeneo di tutta la vasca aumentandone sensibilmente l'efficienza.
	➤ <b>Il carico automatico dell'acqua nell'intercapedine, completo di cicalino e sonda di livello, è fornito di serie su tutte le pentole indirette.</b> 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.
<b>Temperatura</b>	Max nell'intercapedine : ~112°C Max nella vasca: ~105°C

## PTBS.IE

20 - 100 °C

IPX 5

IE



# PENTOLA BASCULANTE A LIVELLO COSTANTE CON MONITOR PLC E MIXER A VAPORE

200 - 300 - 500 lt

<b>Riscaldamento</b>	Tramite valvola parzializzatrice che consente l'immissione del vapore nell'intercapedine. Tramite vapore da rete utente
<b>Gruppo di sicurezza</b>	<b>Manometro</b> per il controllo della pressione all'interno dell'intercapedine (scala 1 bar) <b>Valvola di sfianto</b> di sicurezza a molla tarata a 0,5 che sfiata il vapore contenuto nell'intercapedine <b>Valvola di depressione</b> per la depressurizzazione dell'intercapedine che avviene in fase di raffreddamento (disponibile con opzione di scarico aria automatico)

## PTBS.V

20 - 100 °C

IPX 5

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 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 sabbata 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.