

C'est le modèle le plus utilisé pour la cuisson type "bain marie". Casserole à cuve parallélépipédique aux dimensions normalisées pour l'utilisation de paniers type Gastronorm.

Les modèles varient de 180 à 400 l et peuvent être positionnés dans la batterie.

Es ist das am weitesten verbreitete Modell für das Kochen vom Typ "bain-marie". Quaderförmiger Topf mit standardisierten Abmessungen für den Einsatz von Körben vom Typ Gastronorm.

Die Modelle reichen von 180 bis 400 lt und können modular positioniert werden.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES | ALLGEMEINE MERKMALE



- Facile à utiliser dotée de peu de commandes simples et intuitives

- Rapide à nettoyer, il garantit un haut niveau d'hygiène grâce à la finition satinée des surfaces

- Isolation thermique avec feutre en fibre biosoluble à haute densité 96/128 kg/m³ doté d'une excellente stabilité thermique et qui permet de réduire considérablement la dispersion de chaleur

- Couvercle contre-équilibré réglable

- Matériaux anticorrosion et épaisseurs rendent les casseroles robustes et résistantes dans le temps



- Einfache Bedienung mit wenigen einfachen und intuitiven Bedienelementen

- Schnell zu reinigen, garantiert ein hohes Niveau an Hygiene durch die satinierte Oberfläche

- Wärmedämmung mit biolöslichem, hochdichtem Faserfilz 96/128 kg/mc mit ausgezeichneter thermischer Stabilität, wodurch Sie den Wärmeverlust deutlich reduzieren können

- Verstellbare Gegengewichtsabdeckung

- Korrosionsbeständige Materialien und Dicken machen das Kochgeschirr robust und langlebig

Mod. PGN

da 180 a 400 lt



TYPES D'UTILISATION

Aliments pouvant être traités :

- Soupes
- Potages
- Pâtes
- Riz
- Sauces
- Aliments bouillis divers
- Produits à base de lait
- Confitures
- Café
- Thé
- Légumes bouillis
- Bocaux conditionnés

Type de travail :

- Ébullition
- Cuisson sous pression

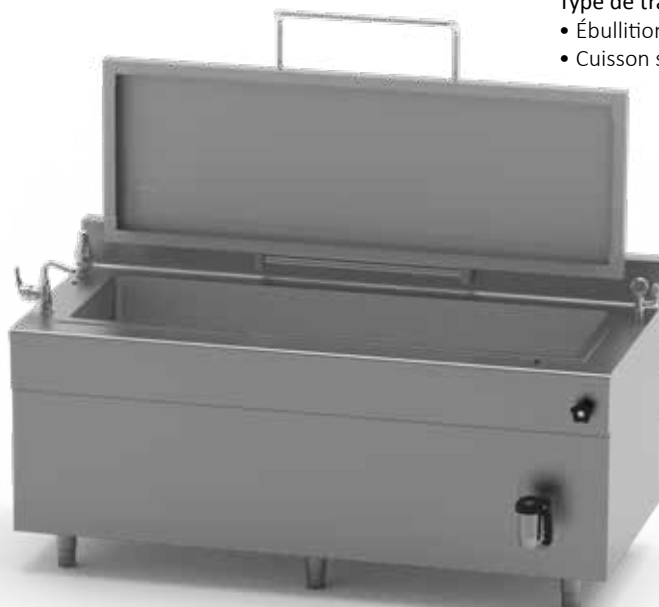
VERWENDUNGSARTEN

Verarbeitbare Lebensmittel:

- Brühen
- Suppen
- Nudeln
- Reis
- Soßen
- Verschiedene gekochte Fleischsorten
- Marmelade
- Milchprodukte
- Kaffee
- Tee
- Gekochtes Gemüse
- Verpackte Gläser

Verarbeitungstyp:

- Kochen
- Druckgaren





10 MODÈLES de 180 à 400 l

- Gaz direct
- Gaz indirect
- Vapeur indirecte
- Électrique indirect

RÉCIPIENT

- Parois de la cuve de cuisson en acier inoxydable AISI 304 avec épaisseurs de 20/10 à 25/10
- Fond récipient en acier inoxydable AISI 316 satiné d'épaisseur 25/10
- Robinet d'évacuation frontal à corps unique doté d'une poignée athermique isolante

DOUBLE-PAROÏ (versions indirectes)

- Double-paroi avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304

COUVERCLE et GROUPE SÉCURITÉ

- couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'épaisseur 15/10, doté de charnière en acier chromé avec précharge ressorts et poignée en acier inoxydable
- Manomètre pour le contrôle de la pression à l'intérieur de la double-paroi
- Valve manuelle pour la sortie d'air pour la dépressurisation de la double-paroi qui a lieu pendant la phase de chauffe
- Mélangeur orientable en bronze chromé avec eau chaude et froide
- Soupape de sûreté au poids taré à 0,5 bar

CHÂSSIS, STRUCTURES PORTANTES ET PANNEAUX

- Structure portante en acier inoxydable montée sur pieds en acier réglables pour le nivellement
- Parois externes en acier inoxydable AISI 304 satiné d'épaisseur 10/10
- Étagère satiné en acier inoxydable AISI 304 d'épaisseur 15/10



10 MODELLE von 180 lt bis 400 lt

- Gas direkt
- Gas indirekt
- Dampf indirekt
- Elektrisch indirekt

BEHÄLTER

- Wände aus Edelstahl AISI 304 mit einer Dicke von 20/10 bis 25/10
- Behälterboden aus satiniertem Edelstahl AISI 316 mit einer Dicke von 25/10
- Einkörper-Frontentwässerungshahn mit isolierendem, athermischem Griff

ZWISCHENRAUM (indirekte Versionen)

- Zwischenraum mit Boden und Wänden aus Edelstahl AISI 304

DECKEL und SICHERHEITSGRUPPE

- Deckel aus Edelstahl AISI 304 mit einer Dicke von 15/10, ausgestattet mit verchromtem Stahlscharnier mit Federvorspannung und Edelstahlgriff
- Manometer zur Überprüfung des Drucks im Inneren des Zwischenraums
- Handventil für den Auslass von Luft zur Druckentlastung des Zwischenraums, die in der Heizphase auftritt
- Einstellbarer verchromter Bronze-Mischer mit Warm- und Kaltwasser
- Sicherheitsventil mit einem auf 0,5 bar eingestellten Gewicht

RAHMEN, TRAGWERKE UND PANEELVERLEIDUNGEN

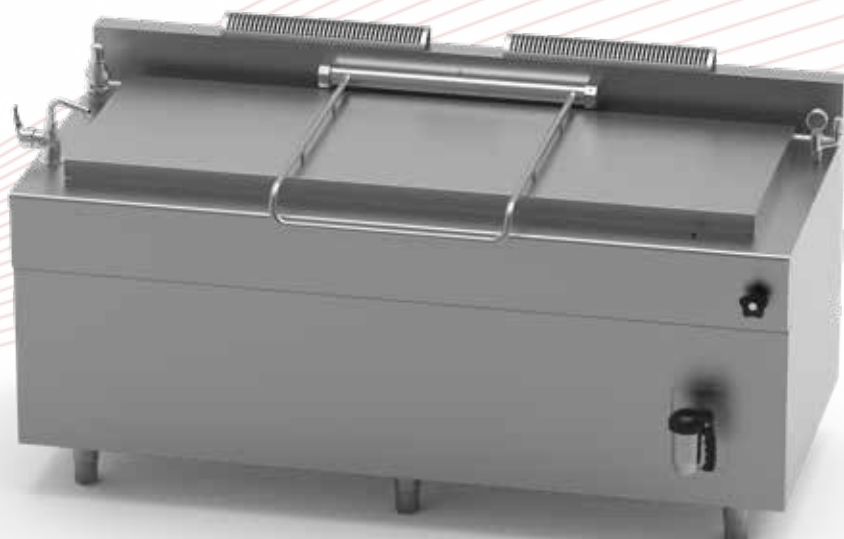
- Edelstahl-Trägerkonstruktion auf verstellbaren Stahlfüßen zum Nivellieren montiert
- Außenwände aus satiniertem Edelstahl AISI 304 mit einer Dicke von 10/10
- Fach aus satiniertem Edelstahl AISI 304 mit einer Dicke von 15/10



Poignée en acier inoxydable | Edelstahlgriff



Valve de starter | Drosselklappe





Gaz direct et indirect

- Allumage piézoélectrique manuel et flamme pilote
- Chauffe par brûleurs tubulaires à haut rendement en acier inoxydable
- Grille d'évacuation des fumées
- Ensemble buses pour différents types de gaz
- Contrôle du niveau d'eau dans la double-paroi avec robinets maximum/minimum avec option de chargement eau automatique
- Robinet avec soupape de sûreté avec thermocouple (seulement version gaz directe)
- Contrôle de la pression double-paroi au moyen d'une soupape de sûreté tarée à 0,5 bar (uniquement version à gaz indirect avec double-paroi)
- vanne de dépression (seulement version gaz indirecte avec double-paroi)
- manomètre (seulement version gaz indirecte avec double-paroi)

Électrique indirect avec double-paroi

- Chauffage au moyen de résistances par immersion blindées en alliage Incoloy à puissance réglable au moyen d'un variateur d'énergie
- Thermostat de sécurité des résistances avec blocage chauffage en cas de température excessive ou du niveau d'eau insuffisant
- Contrôle de l'eau dans la double-paroi avec robinets maximum/minimum et option du chargement d'eau automatique
- Contrôle de la pression dans la double-paroi au moyen d'un pressostat de travail et d'une soupape de sûreté tarée à 0,5 bar, d'une valve de dépression et d'un manomètre
- Tension d'alimentation standard 400V-3N-50Hz

Vapeur indirecte avec double-paroi

- Chauffage par vapeur (du réseau utilisateur) avec soupape régulatrice qui permet une introduction graduelle de la vapeur dans la double-paroi
- Contrôle de la pression dans la double-paroi par soupape de sûreté tarée à 0,5 bar, vanne de dépression et manomètre



Direktes und indirektes Gas

- Zünden mit manueller piezoelektrischer Element und Pilotflamme
- Erwärmung durch Hochleistungs-Edelstahl-Rohrbrenner
- Abgasgitter
- Düsenet für verschiedene Gasarten
- Wasserstandsregelung im Zwischenraum mit Hähnen für Maximum/Minimum mit Option zur automatischen Wasserzufuhr erhältlich
- Sicherheitsventil mit Thermoelement (nur bei direkter Gasausführung)
- Druckregelung Zwischenraum durch ein auf 0,5 bar eingestelltes Sicherheitsventil (nur bei indirekter Gasausführung mit Zwischenraum)
- Unterdruckventil (nur indirekte Gasausführung mit Zwischenraum)
- Manometer (nur indirekte Gasausführung mit Zwischenraum)

Elektrisch indirekt mit Zwischenraum

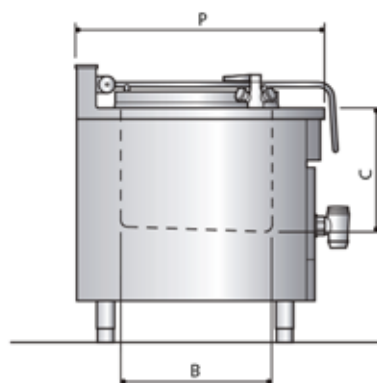
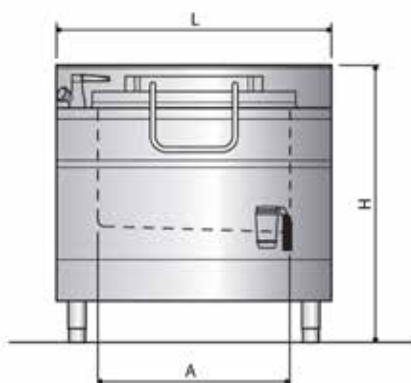
- Erwärmung mittels gepanzerter Tauchwiderstände aus Incoloy-Legierung mit einstellbarer Leistung mittels Energievariator
- Widerstandsfähiger Sicherheitsthermostat für Heizelemente mit Heizsperre bei Übertemperatur oder unzureichendem Wasserstand
- Wasserkontrolle im Zwischenraum mit Wasserhähnen für Maximum und Minimum und Option zur automatischen Wassereinlass
- Druckkontrolle im Zwischenraum durch Arbeitsdruckschalter und Sicherheitsventil auf 0,5 bar eingestellt, Vakuumventil und Manometer
- Standard-Versorgungsspannung 400V-3N-50Hz

Indirekter Dampf mit Zwischenraum

- Dampferwärmung (aus dem Anwender-Netz) mit einem Teilungsventil, das eine allmähliche Dampfzufuhr in den Zwischenraum ermöglicht
- Druckkontrolle im Zwischenraum mittels Sicherheitsventil auf 0,5 bar eingestellt, Unterdruckventil und Manometer



Chauffage Erwärmung	Modele Modell	Capacité Inhalt lt.	Dim. Exterieures Außenmaße mm	Dim. Cuve Behältermaße Ø i x h mm	Puissance Leistung (kW)		Consommation Verbrauch			
					Gas	Elet.	G.P.L. kg/h	Metano H m3/h	Metano L m3/h	Vapore kg/h
GD DIRECTE GAZ DIREKT GAS	PGN GD280	280	1400x900x850	1040x550x515	35	-	2,76	3,70	4,31	-
IG INDIRECTE GAZ INDIREKT GAS	PGN IG180	180	1000x900x850	740x550x515	29	-	2,29	3,07	3,57	-
	PGN IG280	280	1400x900x850	1040x550x515	35	-	2,76	3,70	4,31	-
	PGN IG400	400	2000x900x850	1700x550x515	45	-	3,60	4,80	5,50	-
V VAPEUR DAMPF	PGN V180	180	1000x900x850	740x550x515	-	-	-	-	-	65
	PGN V280	280	1400x900x850	1040x550x515	-	-	-	-	-	85
	PGN V400	400	2000x900x850	1700x550x515	-	-	-	-	-	115
IE INDIRECTE EL. INDIREKT EL.	PGN IE180	180	1000x900x850	740x550x515	-	18	-	-	-	-
	PGN IE280	280	1400x900x850	1040x550x515	-	24	-	-	-	-
	PGN IE400	400	2000x900x850	1700x550x515	-	36	-	-	-	-



ACCESSOIRES | ZUBEHÖR



ACCESSOIRES

- Rallonge conduit d'évacuation
- Robinet d'évacuation avec fixation clamp 2" AISI 316
- Vanne papillon
- Tuyau flexible avec douche
- Évacuation automatique air double-paroi
- Système évacuation condensation filtre
- Allumeur piézoélectrique
- Contrôle électronique eau dans double-paroi
- Contrôle automatique tem-

pérature récipient et cuisson avec afficheur et avertisseur sonore

- Contrôle électronique chargement eau récipient avec afficheur et sonde volumétrique
- Saisie paramètres HACCP



ZUBEHÖR

- Schornsteinverlängerung
- Ablasshahn mit 2" AISI 316 Clamp-Anschluss
- Absperrklappe
- Schlauch mit Dusche
- Automatische Entladung Zwischenraum
- Kondensatablauf-Filterssystem
- Piezoelektrischer Zünder
- Elektronische Wasserkontrolle im Zwischenraum
- Automatische Kontrolle der Behältertemperatur und

des Garens mit Anzeige und Summer

- Elektronische Kontrolle der Wassereinlass im Behälter mit Anzeige und volumetrischer Sonde
- HACCP-Parametererfassung

