

11/2010

Mod: EXB/300I

Production code: P446 34740



Diamond
catering equipment

Pentole Basculanti con Mescolatore

Tilting Pans with Mixer

PTBS 300 IE

Apparecchiatura di nuova concezione, unisce il vantaggio della cottura con il mescolamento continuo del prodotto allo scarico del cibo in carrelli mediante basculamento con altezza della bocca di scarico sempre costante da terra.

Le pale di mescolamento sono personalizzabili in base alla tipologia di prodotto da trattare.

L'automazione dei parametri di cottura migliora la qualità finale del prodotto e riduce sensibilmente l'impiego di personale in cucina.

Appliance of innovative design, combining the advantages of cooking the product with continuous stirring and discharging the food into receiving trolleys with the discharge spout always at a constant height from the ground. The mixing blades can be customized to suit the types of product to be processed. The automation of the cooking parameters improves the final quality of the product and considerably reduces the kitchen personnel required.



DOTAZIONE STANDARD - *STANDARD EQUIPEMENT*

Valvola di sicurezza intercapedine a molla tarata a 0.45 bar - *Jacket safety valve calibrated at 0,45 bar*

Rubinetti monoforo con bocchetta orientabile - *Water tap*

Mescolatore ad una velocità - *One speed mixer*

Recipiente ribaltabile a livello costante - *Constant level tilting tank*

Coperchio bilanciato con molle - *Balanced lid with springs*

Con zoccolo in acciaio - *With stainless steel supporting frame*

OPTIONALS - *OPTIONALS*

Controllo automatico della temperatura - *Temperature automatic control*

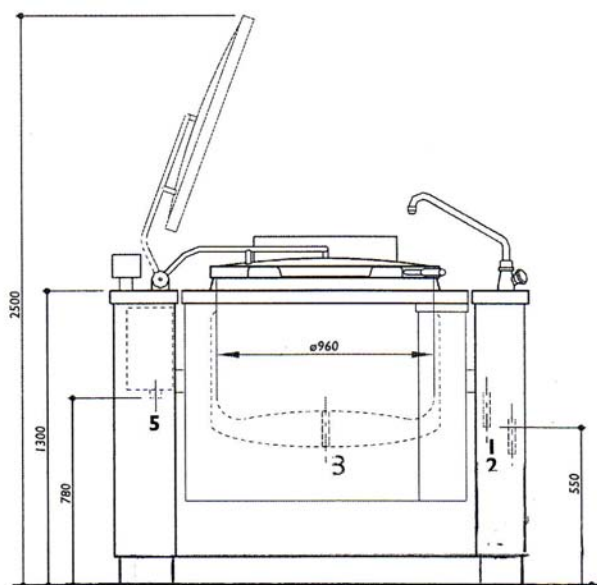
Temporizzatore - *Timer*

Rubinetto di scarico da 2" - *Tank empty tap 2"*

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES

Capacità al bordo - <i>Total capacity</i>	330	Lt
Capacità utile - <i>Useful capacity</i>	300	Lt
Dimensioni interne - <i>Internal dimensions</i>	Ø 960x500 H	mm
Dimensioni esterne - <i>External dimensions</i>	1535x1670x1300H	mm
Potenza Elettrica - <i>Power rating</i>	37,5	Kw
Pressione di lavoro intercapedine - <i>Working pressure</i>	0,5	bar
Materiale recipiente - <i>Tank material</i>	fondo/bottom	AISI 316 spessore/thickness 30/10
	fascia/band	AISI 304 spessore/thickness 25/10
Materiale ripiano - <i>Plan material</i>	AISI 304	spessore/thickness 15/10
Materiale intercapedine - <i>Jacket material</i>	AISI 304	spessore/thickness 20/10
Coperchio e maniglia sollevamento - <i>Lid and handle</i>	AISI 304	
Telaio strutture portanti - <i>Supporting frame</i>	AISI 304	
Pannellatura esterna - <i>External panels</i>	AISI 304	

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DRAWING



Allacciamenti - Connections

- | | | |
|---|--------------------------------|--------|
| 1 | Attacco acqua calda | Ø1/2"F |
| | <i>Hot water connection</i> | |
| 2 | Attacco acqua fredda | Ø1/2"F |
| | <i>Cold water connection</i> | |
| 3 | Scarico intercapedine | Ø1/2"M |
| | <i>Jacket drain</i> | |
| 5 | Entrata cavo elettrico | |
| | <i>Electrical Jacket drain</i> | |

