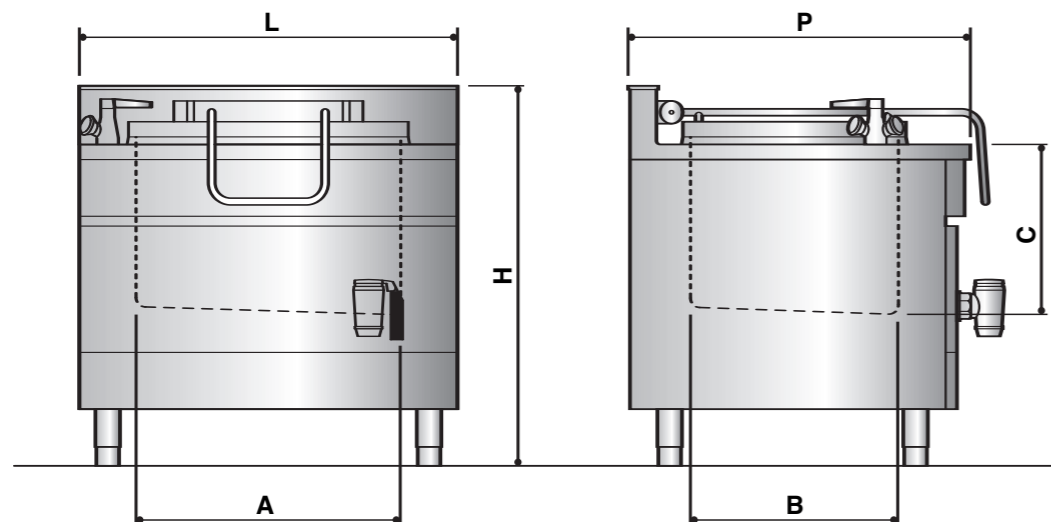




- E' il modello più usato per le cotture tipo "bagnomaria".
- Pentola a vasca parallelepipedica con dimensioni standardizzate per l'utilizzo di cestelli tipo Gastronorm. I modelli variano da 100 a 400 lt e sono posizionabili in batteria.

- PGN is the model most used for foods requiring cooking in bain-marie.
- Cooking pot with square-shaped tank of standardized size for the use of baskets of Gastronorm type. The models range from 100 to 400 litres and can be arrayed in series.



MODELLO MODEL	Capacità Capacity litri/liter	Dim. esterne Pan dimension LxPxH mm	Dim. recipiente Tank dimension AxBxC	Potenza (kW) Power rating (kW)		Consumi Consumption			
				Gas	Elettrica Elettric	G.P.L. L.P.G. kg/h	Metano H Nat. gas H m³/h	Metano L Nat. gas L m³/h	Vapore Steam kg/h
PGN V100	100	800x900x850	400x550x470	-	-	-	-	-	60
PGN V150	150	1000x900x850	700x550x470	-	-	-	-	-	70
PGN V250	250	1400x900x850	1100x550x470	-	-	-	-	-	90
PGN V300	300	1700x900x850	1400x550x470	-	-	-	-	-	100
PGN V400	400	2000x900x850	1700x550x470	-	-	-	-	-	110
PGN IE100	100	800x900x850	400x550x470	-	12	-	-	-	-
PGN IE150	150	1000x900x850	700x550x470	-	18	-	-	-	-
PGN IE250	250	1400x900x850	1100x550x470	-	24	-	-	-	-
PGN IE300	300	1700x900x850	1400x550x470	-	36	-	-	-	-
PGN IE400	400	2000x900x850	1700x550x470	-	36	-	-	-	-
PGN GD100	100	800x900x850	400x550x470	24	-	1,86	2,46	2,48	-
PGN GD150	150	1000x900x850	700x550x470	24	-	1,86	2,46	2,48	-
PGN GD250	250	1400x900x850	1100x550x470	39	-	3,47	4,66	5,41	-
PGN GD300	300	1700x900x850	1400x550x470	55	-	4,62	6,21	7,21	-
PGN GD400	400	2000x900x850	1700x550x470	55	-	4,62	6,21	7,21	-
PGN IG100	100	800x900x850	400x550x470	24	-	1,74	2,30	2,74	-
PGN IG150	150	1000x900x850	700x550x470	24	-	1,74	2,30	2,74	-
PGN IG250	250	1400x900x850	1100x550x470	39	-	3,47	4,66	5,41	-
PGN IG300	300	1700x900x850	1400x550x470	55	-	4,62	6,21	7,21	-
PGN IG400	400	2000x900x850	1700x550x470	55	-	4,62	6,21	7,21	-

GD = Gas diretto / Direct gas • IG = Gas indiretto / indirect gas • IE = El. indiretto / indirect elec. • V = Vapore / Steam
 * Tensione d'alimentazione = 400 V 3N ~ 50 Hz / Electric supply = 400 V 3N ~ 50 Hz

PGN	PGN	V	IE	GD	IG
Dotazione standard	Standard equipment				
Valvola di sicurezza intercapedine	Jacket safety valve	•	•	-	•
Rubinetto monoforo con bocchetta orientabile	Water tap	•	•	•	•
Rubinetto di scarico 2"	Tank empty tap	•	•	•	•
Griglia di scarico recipiente	Tank empty grid	•	•	•	•
Set ugelli per adattamento a vari tipi di gas	Set of nozzles for different types of gas	-	-	•	•
Griglia di scarico fumi	Smoke venting grid	-	-	•	-
Rubinetto valvolato di sicurezza: con termocoppia	Valve-controlled safety cock with thermocouple	-	-	•	•
Termostato di sicurezza	Safety thermostat	-	•	-	-
Pressostato di lavoro	Pressure switch	-	•	-	-
Optionals	Optionals				
Imballo gabbia legno	Packing in wooden crate	•	•	•	•
Ricambi consigliati per un anno	Suggested spare parts for one year	•	•	•	•
Proluga camino B11	Flue extension B11	-	-	•	•
Raccordo antivento secondo disposizioni CE	Draught diverter	-	-	•	•
Controllo di livello a galleggiante magnetico	Water level control	-	-	•	•
Pressostato di lavoro + elettrovalvola gas	Pressure switch + electric gas valve	-	-	•	•
Termostato di sicurezza	Safety thermostat	-	-	•	•
Controllo automatico della temperatura	Temperature automatic control	•	•	•	•
Controllo autom. temperat. + timer programm.	Temperature autom. control + time switch	•	•	•	•
Controllo automat. temperat. + temporizzatore	Temperature automatic control + timer	•	•	•	•
Controllo HACCP con uscita RS485	HACCP control with RS 485 output	•	•	•	•
Sollevamento automatico cestello Gastronorm	Automatic lifting for Gastronormbasket	•	•	•	•