

MINI STEAM

Cuocitore automatico a pressione atmosferica



BUON VAPORE... OTTIMA COTTURA

Nilma ha realizzato **MINI STEAM**, un forno a vapore che utilizza un sistema di cottura a pressione atmosferica e, grazie alle sue innovative soluzioni tecnologiche, garantisce la massima funzionalità e perfezione dei risultati. **MINI STEAM** cuoce per effetto della termodiffusione: il vapore saturo e secco, che si sviluppa all'interno della camera di cottura, evita l'ossidazione dei prodotti e la formazione di condensa sul cibo. Carni, verdure, pesci, uova, mantengono inalterati i loro principi nutritivi in quanto, vitamine, proteine e sali minerali non si disperdono in acqua. I tempi di cottura sono ridotti del 30%-40% rispetto a quelli necessari per la tradizionale cottura in acqua; inoltre i cibi surgelati o precotti, che vengono riattivati o preparati

con **MINI STEAM**, risultano teneri e con il giusto grado di umidità. **MINI STEAM** consente anche un notevole risparmio sia di manodopera, in quanto completamente automatico, che di energia, grazie al suo esclusivo sistema di recupero del calore, e nella sua categoria, è l'apparecchio con minor consumo energetico. **MINI STEAM** con il suo nuovo sistema di cottura, è l'ideale per alberghi, ristoranti e piccole comunità, poiché rende più economico e gustoso ogni menù.

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

MINI STEAM

Cuocitore automatico a pressione atmosferica



>> CARATTERISTICHE

>> COSTRUTTIVE

- >> Generatore di vapore elettrico con resistenze in acciaio inox "Incoloy", dotato di valvola di sicurezza e dispositivo speciale per la produzione di vapore secco.
- >> Pannellatura esterna, camera di cottura e porta di chiusura in acciaio inox 18/10.
- >> Camera di cottura e generatore di vapore coibentati.
- >> Piedini di supporto regolabili in altezza.
- >> Étagère in acciaio inox 18/10, estraibile per la pulizia.
- >> Porta dotata di guarnizione di tenuta, maniglia di chiusura e vaschetta di raccolta condensa estraibile.

PRODUZIONE E TEMPI DI COTTURA

ALIMENTO	TEGLIE	TEGLIE n°	CAPACITÀ in Kg GN1/1	TEMPO di cottura (min.)
VERDURE				
Piselli	h 40 F	4	17	15
Patate affettate	h 40 F	4	14	25
Carote a rondelle	h 40 F	4	12	25
Coste e spinaci	h 40 F	4	3,2	10
Zucchine affettate	h 40 F	4	12	15
Finocchi in quarti	h 40 F	4	12	22
Cavolini di Bruxelles	h 65 F	3	9	20
Asparagi	h 40 F	4	12	15
CARNE				
Manzo in pz. da Kg 2	h 65 F	3	12	100
Galline in quarti	h 40 F	4	12	30
Cotechino da g 700	h 65 F	3	12	90
PESCE E FRUTTI DI MARE				
Trote da g 250	h 20 F	6	12	16
Sogliole	h 20 F	6	7	6
Cozze	h 40 F	4	12	6
Gamberi e scampi	h 20 F	6	12	12
ALTRI ALIMENTI				
Uova sode	h 40 F	4	n° 96	12
Minestrone	h 65 P	3	lt 12	60
Funghi affettati	h 40 F	4	8	5
Pere	h 40 F	4	11	35

I tempi di cottura dei prodotti, indicati in tabella, possono subire delle variazioni in base alla temperatura di introduzione, alla pezzatura ed alla qualità del prodotto stesso.

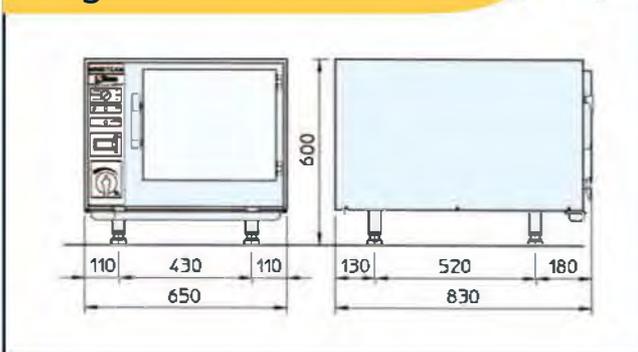
>> FUNZIONALI

- >> Quadro comandi a bassa tensione (24 V) composto da: selettore marcia/preriscaldamento/arresto, spia di macchina in tensione, spia di macchina in temperatura, programmatore dei tempi di cottura con avvisatore acustico di fine ciclo, manopola di spurgo caldaia.
- >> Regolatore automatico del livello dell'acqua in caldaia.
- >> Economizzatore d'energia a recupero di calore.
- >> Dispositivo di sicurezza che evita l'inserimento delle resistenze, in caso di mancanza d'acqua nel generatore.

Dati tecnici

- Capacità teglie 4 GN 1/1 h40 forate=F o piene=P
- Allacciamento elettrico V 230.1.50+T oppure 230/400.3.50+N+T
- Potenza elettrica installata kW 6,4
- Allacciamenti acqua, ingresso e scarico Ø 3/4" e 1"
- Peso Kg 60

Disegni tecnici



APPARECCHIO COSTRUITO SECONDO NORME ARMONIZZATE E DOTATE DI MARCATURA CE.

Azienda con Sistema di gestione per la Qualità certificato UNI ENI ISO 9001:2008

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

NILMA S.p.A. Via E. Zacconi, 24/A - 43100 Parma - Tel. +39.0521.785241 - Fax +39.0521.774642 - www.nilma.it • nilma@nilma.it

Nilma si riserva il diritto di apportare, senza obbligo di preavviso, tutte le modifiche e i perfezionamenti tecnici che riterrà necessari