

# ATIRMATIC

Lavaverdure a ciclo continuo



## **UN PRIMATO IN FRESCHEZZA, PULIZIA E VELOCITA'**

La necessità, particolarmente sentita in ogni grande cucina od industria alimentare, di dover lavare elevati quantitativi di verdura fresca in modo accurato ed in tempi estremamente brevi, ha portato la Nilma a realizzare un lavaverdure a ciclo continuo concepito su basi del tutto innovative. L'esclusivo sistema di lavaggio, l'estrema autonomia della macchina,

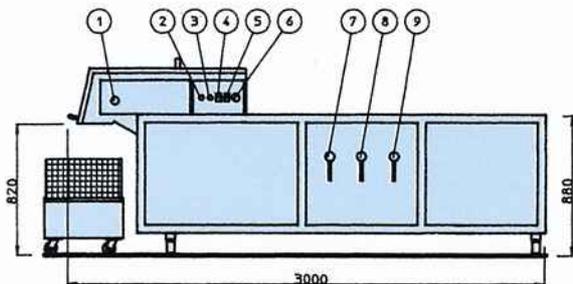
la perfezione dei risultati - batteriologicamente testati - fanno di Atirmatic la risposta più esauriente e puntuale alle richieste di qualità, quantità, rapidità e risparmio per ogni grande esigenza.

# Nilma

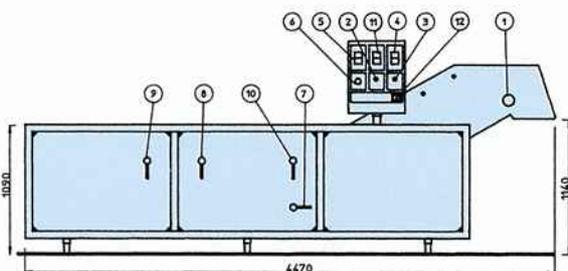
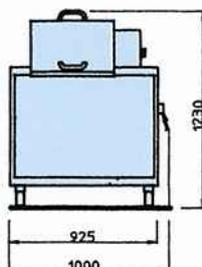
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

# ATIRMATIC

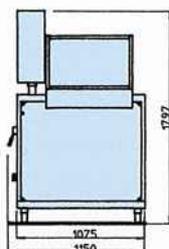
## Lavaverdure a ciclo continuo



Atirmatic



Atirmatic 700



### LEGENDA

- 1) Manopola di sblocco nastro
- 2) Spia di tensione
- 3) Selettore generale marcia/arresto
- 4) Pulsante marcia/arresto nastro
- 5) Pulsante marcia/arresto lavaggio
- 6) Pulsante arresto d'emergenza
- 7) Regolatore scarico acqua
- 8) Regolatore secondo lavaggio
- 9) Regolatore primo lavaggio
- 10) Regolatore terzo lavaggio
- 11) Pulsante marcia/arresto pala
- 12) Interruttore generale

### LE CARATTERISTICHE:

#### COSTRUTTIVE

Costruzione interamente in acciaio inox 18/10.

Telaio portante in tubolare di acciaio inox 18/10 montato su piedini regolabili in altezza.

Vasca di lavaggio, dotata di erogatori di flusso e griglia di fondo forata.

Nastro di scarico prodotto, bordi laterali e griglia di fondo, smontabili manualmente per la pulizia.

Doccia di risciacquo prodotto alimentata con acqua di rete e dotata di elettrovalvola funzionante con l'azionamento del nastro di scarico.

Controvasca divisa in due sezioni, I e II lavaggio, dotata di dispositivo di scarico. Per Atirmatic 700 sono tre sezioni di lavaggio.

Valvole idrauliche, di scarico, regolazione lavaggio e ingresso acqua, in acciaio inox, ad apertura rapida.

#### FUNZIONALI

Controllo automatico del livello dell'acqua in vasca di lavaggio.

Fasi di I e II lavaggio, con regolazione indipendente dei flussi d'acqua. Per Atirmatic 700 sono tre fasi di lavaggio.

Nastro di scarico prodotto azionato tramite motoriduttore.

Quadro comandi a bassa tensione (24 V). Grado di protezione IPX4.

#### DATI TECNICI

	Atirmatic	Atirmatic 700
Allacciamento elettrico:	230/400V 3ph 50Hz +T	230/400V 3ph 50Hz +T
Potenza:	4 kW	7.35 kW
Allacciamento acqua fredda ø:	1"	1" 1/2
Allacciamento scarico acqua ø:	2"	2" 1/2
Capacità vasca:	500 l	1500 l
Peso netto:	400 kg	800 kg
Produzione oraria:		
verdura leggera c.a.	400 kg	700 kg
verdura pesante c.a.	800 kg	1500 kg



APPARECCHIO COSTRUITO  
SECONDO NORME ARMONIZZATE  
E DOTATO DI MARCATURA CE



# Wilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

# Un vortice di acqua sempre pulita: ecco il sistema esclusivo Nilma per lavare più a fondo e più in fretta



## GLI ACCESSORI

Pompa peristaltica dosatrice per liquidi disinfettanti con possibilità di regolazione del dosaggio, posizionata all'interno di Atirmatic.



Carrello di trasporto verdura costruito in acciaio inox 18/10, dotato di cestello estraibile in acciaio plastificato bianco (a richiesta inox) e quattro ruote girevoli. Dimensioni: 600x500x605 mm



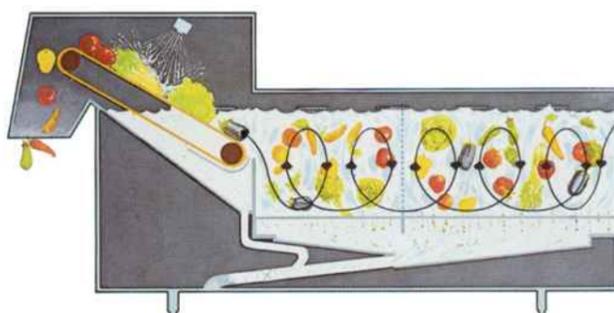
Tavolo di monda verdura, dotato di piano di lavoro in polizene alimentare bianco dello spessore di 20 mm, alzatina di contenimento verdura, foro di scarico e cestello di raccolta scarti di lavorazione. Dimensioni: 1300x755x1150 mm



## IL SISTEMA ESCLUSIVO DI LAVAGGIO

Il sistema di lavaggio realizzato da Atirmatic è basato su un flusso vorticoso di acqua sempre pulita e regolabile in funzione della delicatezza del prodotto. Il vortice d'acqua imprime alle verdure un movimento elicoidale in grado di farle avanzare lungo la vasca di lavaggio e di eliminare tutte le impurità. Le particelle di terriccio, staccate dalle verdure, vengono accelerate dalla forza centrifuga del vortice d'acqua e spinte, attraverso i fori della vasca di lavaggio, in una seconda vasca dove l'acqua è calma. In tal modo le impurità possono depositarsi in un'apposita canalina ed essere avviate continuamente allo scarico. Il lavaggio viene effettuato realmente con acqua sempre pulita in considerazione che l'aspirazione delle pompe è posta alla fine della vasca di lavaggio in prossimità dell'ingresso d'acqua proveniente dalla rete idrica.

Inoltre, sul nastro di scarico prodotto vi è una fase di risciacquo, anch'essa con acqua di rete, che viene nebulizzata sulle verdure per mezzo di speciali ugelli. Il sistema brevettato di lavaggio di Atirmatic, evita l'utilizzo di vasche di prelavaggio e filtri meccanici.



## UN' IGIENE GARANTITA ANCHE A LIVELLO BATTERICO

Atirmatic, a richiesta può essere dotata di una pompa dosatrice per l'impiego di liquidi disinfettanti nell'acqua di lavaggio: la perfetta e rapida pulizia garantita dall'esclusivo vortice Nilma viene così completata anche a livello batterico, eliminando ogni rischio, in particolare nella preparazione di verdure crude. Viene così rispettato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP.

## LA VERSATILITA' D'IMPIEGO

Atirmatic garantisce una costanza di risultati sempre perfetti su tutti i tipi di verdura, frutta, pesce e altri alimenti. Atirmatic è una vera lavatrice universale completamente automatica e programmabile in base alle più diverse esigenze.

## UNA SOLUZIONE UNICA

Linea automatica di taglio e lavaggio verdura in foglie, della capacità produttiva di 400 Kg/h, composta da Atirmatic e Stripper II. Le operazioni di monda, taglio e lavaggio avvengono in linea senza manipolazioni tra fase e fase e con notevoli risparmi di manodopera.

## IL RISPARMIO DI TEMPO

Atirmatic elimina i tempi morti, poichè tutte le operazioni avvengono in continuo, svolgendo da sola, in un'ora, il lavoro di cinque persone. Altrettanto rapida è la pulizia di Atirmatic: infatti, il nastro di scarico, la griglia di fondo e i bordi superiori della vasca di lavaggio possono essere smontati manualmente in un attimo per accedere alle parti interne.



mm 4200

# IDROVER

Centrifughe per verdure



## "WHEN FRESHNESS MEANS SAVING"

Nilma conosce il valore del tempo. Asciugare in pochi secondi ogni genere di verdure dopo il lavaggio, mantenendone intatta la naturale freschezza, cioè senza sciupare le foglie più delicate, è molto importante, nelle grandi cucine di comunità e alberghi. Anche perché soltanto se le verdure sono ben asciutte si può ottenere una sensibile economia dei condimenti: e questo è un altro vantaggio importante. Sono proprio questi i risultati che Nilma ha voluto ottenere, e ha ottenuto con le Idrover.

Delicata con le verdure, la centrifuga Idrover è di struttura robusta (è in acciaio inox), è pratica, ed è sicura, essendo dotata — in conformità alle norme europee — di dispositivo automatico per il blocco del coperchio e di motore autofrenante. In più è disponibile in due modelli: uno per grandi esigenze, l'altro più piccolo ed economico.

Perché Nilma conosce i problemi del tempo, e anche quello dei consumi: forse per questo le capita così spesso di risolvere per prima tanti problemi della ristorazione moderna.

# Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

# IDROVER

## Centrifughe per verdure

### IDROVER 40

- Struttura in acciaio inox 18/10 satinato
- Coperchio in materiale plastico alimentare antiurto, dotato di micro sicurezza.
- Piedini in anticorodal con fori per il fissaggio a pavimento.
- Cestello estraibile, in acciaio inox 18/10 lucido.
- Motore autofrenante da 0,37 kW - 230/400 V 3.50 Hz, dotato di sicurezza termica. Grado di protezione IP 54.
- Scarico acqua 2".
- Peso della macchina: 56 Kg.
- Quadro comandi a muro, dotato di pulsante marcia/arresto, spia di tensione e timer 4 min.

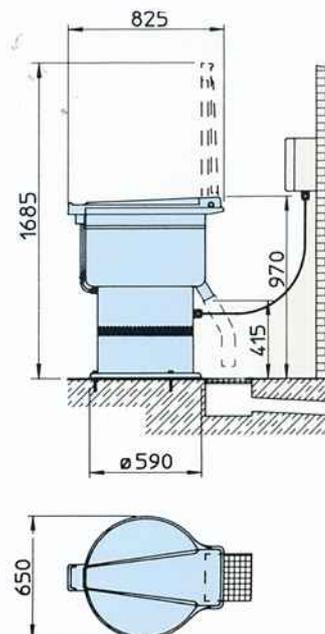
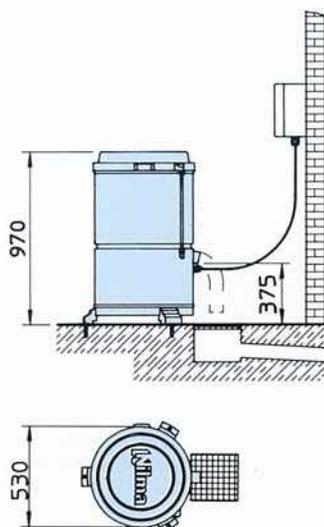


### IDROVER 50

- Struttura in acciaio inox 18/10 satinato.
- Coperchio incernierato in materiale plastico alimentare, antiurto.
- Blocco di sicurezza sul coperchio con apertura/chiusura automatica temporizzata.
- Basamento in anticorodal dotato di fori per il fissaggio a pavimento.
- Cestello autobilanciato estraibile, in acciaio inox 18/10 lucido.
- Controcestello in acciaio inox 18/10, smontabile manualmente per la pulizia.
- Motore autofrenante da 1,1 kW - 230/400 V 3.50 Hz, dotato di sicurezza termica. Grado di protezione IP 54.
- Scarico acqua 2".
- Peso della macchina: 100 Kg.
- Quadro comandi a muro, dotato di pulsante marcia/arresto, spia di blocco coperchio, spia di tensione, timer 4 min.

### CARATTERISTICHE FUNZIONALI

	Idrover 40	Idrover 50
Tempo di asciugatura in minuti	2	2
Velocità cestello rpm	700	700
Volume cestello l.	40	50
Diametro mm	430	470
Altezza mm	320	290



APPARECCHIO COSTRUITO  
SECONDO NORME ARMONIZZATE  
E DOTATO DI MARCATURA CE.



# Wilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

# STRIPPER

Taglierina per verdure in foglie



## FRESCHEZZA A STRISCE

La verdura in foglie, fresca come appena colta e in strisce perfette come tagliata a mano. Ma con la possibilità di ottenere fino a 7000 porzioni/ora con un solo operatore. Questo è il risultato di STRIPPER, un'altra risposta NILMA alle esigenze di economia, di qualità e di razionalità delle grandi cucine. STRIPPER consente infatti:

- una perfetta presentazione di tutti i tipi di verdure in foglie, grazie ad un sistema di taglio esclusivo che non schiaccia né ammacca il prodotto
- uno spessore di taglio assolutamente controllato

- la più assoluta sicurezza operativa
- un grande risparmio di manodopera e di tempo, grazie all'alta velocità di esecuzione e alla semplicità d'uso.

Per questo, STRIPPER è l'attrezzatura ideale per centri di cottura, ospedali, mense, industrie agro-alimentari.

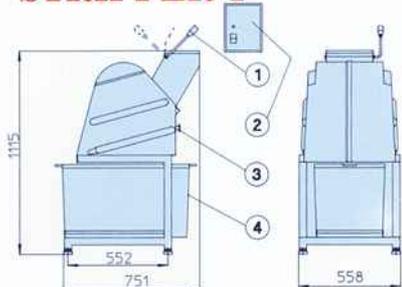
**Wilma**  
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

# STRIPPER

Taglierina per verdure in foglie



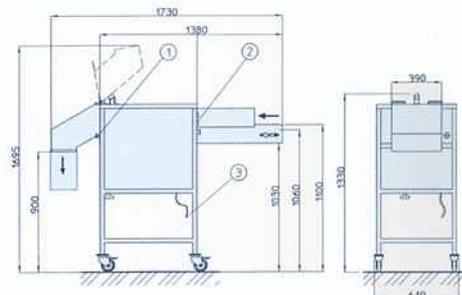
## STRIPPER I



1. Leva apertura tramoggia di carico
2. Quadro comandi a muro
3. Arresto di emergenza
4. Contenitore prodotto lavorato



## STRIPPER II

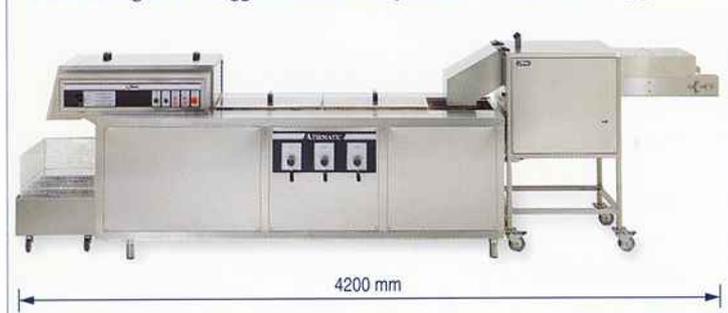


1. Volantino di sblocco bocca di scarico
2. Quadro comandi
3. Allacciamento elettrico

- Costruzione in acciaio inox 18/10 satinato
- Alimentazione prodotto manuale
- Produzione oraria: 150-250 Kg
- Gruppi coltelli disponibili nelle seguenti altezze di taglio: 12-18-24-30-36 mm
- Gruppo coltelli smontabile per la pulizia e la sostituzione
- Dimensioni bocca di alimentazione: 250 x 190 mm.
- Quadro comandi a muro, dotato di: pulsante di marcia/arresto, spia di tensione.
- Dispositivi antinfortunistici sulla bocca di carico prodotto, sul contenitore e sul carter di protezione.
- Potenza elettrica installata: 1.1 KW-230/400.3.50+T.
- Dimensioni d'ingombro: 750 x 560 x 1115 mm.

- Costruzione interamente in acciaio inox 18/10 satinato
- Telaio portante montato su quattro ruote girevoli con freno.
- Alimentazione prodotto con nastro trasportatore.
- Nastro in PVC alimentare dotato di tenditore.
- Produzione oraria: 700 Kg
- Gruppi coltelli disponibili nelle seguenti altezze di taglio: 12-18-24-30-36 mm.
- Gruppo coltelli smontabile per la pulizia e la sostituzione.
- Larghezza nastro di alimentazione: 380 mm.
- Quadro comandi dotato di: pulsante di marcia, pulsante arresto di emergenza, spia di tensione.
- Dispositivi antinfortunistici sulla bocca di carico e scarico prodotto.
- Potenza elettrica installata: Kw 1.75-230/400.3.50+T
- Dimensioni d'ingombro: 1730 x 640 x 1330 mm.

Linea di taglio e lavaggio verdura composta da Atirmatic e Stripper II



APPARECCHIO COSTRUITO  
SECONDO NORME ARMONIZZATE  
E DOTATO DI MARCATURA CE.



# Wilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

# PIONEER

Pelatrice rapida per patate e carote



## LAVORARE BENE E IN FRETTA RIDUCENDO AL MINIMO GLI SCARTI

Da questi tre scopi basilari è nata Pioneer, la pelatrice che consente di sbucciare ottimamente, in due minuti, patate e carote con scarti contenuti. La forma del disco di pelatura, e dei deflettori, rivestiti in carborundum, permette di distribuire l'azione abrasiva in modo uniforme su tutta la superficie della patata, diminuendo gli scarti di lavorazione. Un timer, regola i tempi di pelatura ed evita che le patate rimangano in lavorazione oltre il necessario.

Le bucce vengono eliminate all'istante da un getto d'acqua e raccolte, per non intasare lo scarico a pavimento, in un filtro inox. Al termine del lavoro, il disco di pelatura ed il filtro, possono essere facilmente rimossi e puliti: una superiorità igienica non trascurabile che, unita alla rapidità ed alla affidabilità operativa, rendono Pioneer uno apparecchio indispensabile in ogni moderna grande cucina.

**Nilma**  
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

# PIONEER

## Pelatrice rapida per patate e carote

### ACCESSORI:

#### TAVOLO DI MONDA

Dimensionato per il lavoro di due addetti, progettato in funzione di un comodo stoccaggio e rifinitura del prodotto. Il tavolo, realizzato in acciaio inox 18/10, è dotato di: vasca di raccolta prodotto, piano di taglio in polizene alimentare con foro di scarico, contenitore di raccolta scarti, rubinetto miscelatore e troppopieno.



L'altezza del pelapatate Pioneer, nelle versioni da abbinare al tavolo di monda, è superiore al modello standard per consentire lo scarico delle patate nella vasca di raccolta del tavolo. Il pelapatate può essere posizionato sul lato destro o sinistro del tavolo.



#### FILTRO RACCOGLI BUCCE

Questo dispositivo, montato a richiesta, evita l'intasamento dello scarico a pavimento dovuto ai residui di bucce delle patate. Applicato allo scarico del Pioneer, è costruito in acciaio inox 18/10 e costituito da una vaschetta dove viene alloggiato un filtro estraibile in lamiera forata.

### I MODELLI E LE CARATTERISTICHE

#### COSTRUTTIVE

Struttura e camera di pelatura in acciaio inox 18/10.  
Piedi di fissaggio e disco di pelatura in anticorodal.  
Coperchio, in materiale plastico antiurto, incernierato alla macchina e dotato di blocco di chiusura.  
Disco di pelatura estraibile manualmente per la pulizia.  
Dispositivi di sicurezza omologati, sul coperchio e sulla bocca di scarico prodotto.  
Trasmissione del moto al disco di pelatura a mezzo motoriduttore con cuscinetti e ingranaggi in bagno d'olio.  
Motoriduttore dotato di sicurezza termica.



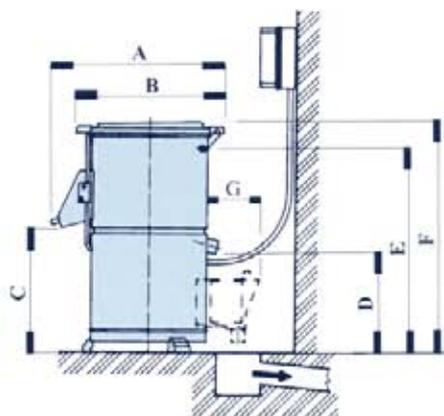
Quadro comandi dotato di: pulsante marcia/arresto, pulsante di scarico prodotto, timer di regolazione tempi di pelatura e spia di tensione. Comandi a bassa tensione (24V).  
Grado di protezione IP54

#### FUNZIONALI

Modello	K 8	K 15	K 30
Capacità di carico Kg	8	15	30
Tempo di pelatura min.	2-3	2-3	2-3
Entrata acqua d.	3/4"	3/4"	3/4"
Scarico d.	2"	2"	2"
Potenza motoriduttore kW	0,55	0,55	1,1
Allacciam. elettr. trifase V.	230/400	230/400	230/400
	50 Hz+T	50 Hz+T	50Hz+T
Peso macchina Kg	51	65	87

#### DIMENSIONALI

A mm.	550	610	700
B mm.	525	575	660
C mm.	615	620	625
D mm.	490	490	480
E mm.	880	940	995
F mm.	1000	1070	1130
G mm.	220	220	240
H mm.	1190	1260	1320
I mm.	2180	2235	2340



**Wilma**  
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

# BOXER

Pelatrice rapida per aglio



## L'UNICO MODO PER EVITARE PERDITE DI TEMPO

Boxer è infatti appositamente realizzato per effettuare con celerità, delicatezza e il minimo dispendio di mano d'opera la pelatura dell'aglio: una delle operazioni più noiose e sgradevoli, nella cucina di un centro pasti o di una gastronomia. Basta aprire a mano le teste d'aglio, caricare fino a

cinque chili di spicchi: Boxer li sbuccia e lipulisce velocemente con delicatezza. Scarica subito pelli e bucce, tutto nel tempo voluto e con un risparmio fino al 90%. Anche l'igiene è perfetta: il disco abrasivo di Boxer, infatti, si toglie facilmente e si lava in un momento.

# Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

# BOXER

## Pelatrice rapida per aglio



La struttura del disco abrasivo è stata studiata per creare la dinamica più adatta per una sbucciatura delicata e perfetta.



### ACCESSORI:



### FILTRO RACCOGLI BUCCE

Questo dispositivo, montato a richiesta, evita l'intasamento dello scarico a pavimento dovuto ai residui di bucce dell'aglio.

Applicato allo scarico del Boxer, è costruito in acciaio inox 18/10 e costituito da una vaschetta dove viene alloggiato un filtro estraibile in lamiera forata.

### LE CARATTERISTICHE

#### CONSTRUTTIVE

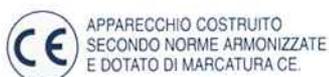
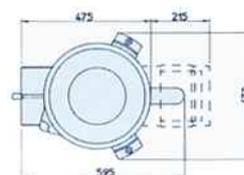
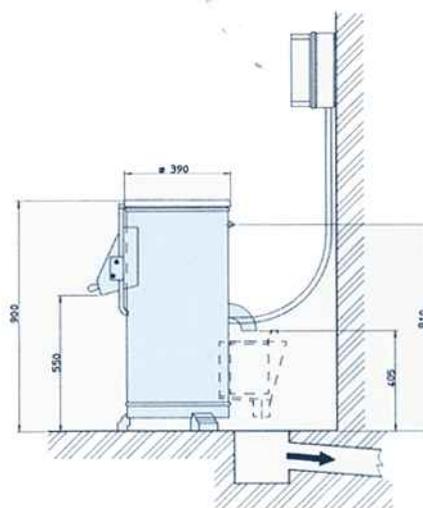
Costruzione interamente in acciaio inox 18/10.  
Piedi in anticorodal con foro di fissaggio.  
Coperchio in materiale plastico trasparente, dotato di micro di sicurezza.  
Bocca di scarico dotata di protezione antinfortunistica e maniglia di chiusura.  
Motoriduttore dotato di sicurezza termica.  
Disco di pelatura in acciaio inox, in presa diretta sul motore.  
Dispositivo di convogliamento delle bucce allo scarico.



Quadro comandi, a bassa tensione (24V), dotato di: spia di tensione, pulsante marcia/arresto, temporizzatore e pulsante di scarico prodotto.  
Grado di protezione IP54

#### FUNZIONALI

Capacità di carico Kg	5
Tempo di pelatura minuti	2-3
Entrata acqua ø	3/4"
Scarico ø mm	60
Potenza installata kW	0,4
Allacciam. elettr. V.	230/400 50Hz 3ph + T
Peso macchina Kg	48



APPARECCHIO COSTRUITO SECONDO NORME ARMONIZZATE E DOTATO DI MARCATURA CE.



# Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

# MIXER

Omogeneizzatore-emulsionatore



## IL FRANTUMATORE "TURBO" DA 200 A 500 LITRI

A 900 giri MIXER frantuma. A 1.400 giri, omogeneizza ed emulsiona. E lo fa direttamente nelle pentole di cottura, in tempi eccezionalmente brevi. Semplificando così al massimo la preparazione di purè di patate e passati di verdura. MIXER, però, non lavora solo sulla velocità: anche i risultati sono

di elevato livello qualitativo. La dinamica delle lame rotanti assicura infatti una perfetta omogeneità in tutta la massa del prodotto. MIXER è disponibile in due versioni, così ogni cucina può scegliere la più adatta alle dimensioni del suo lavoro. Anche le più impegnative.

# Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

# MIXER

Omogeneizzatore  
emulsionatore

## I MODELLI E LE CARATTERISTICHE

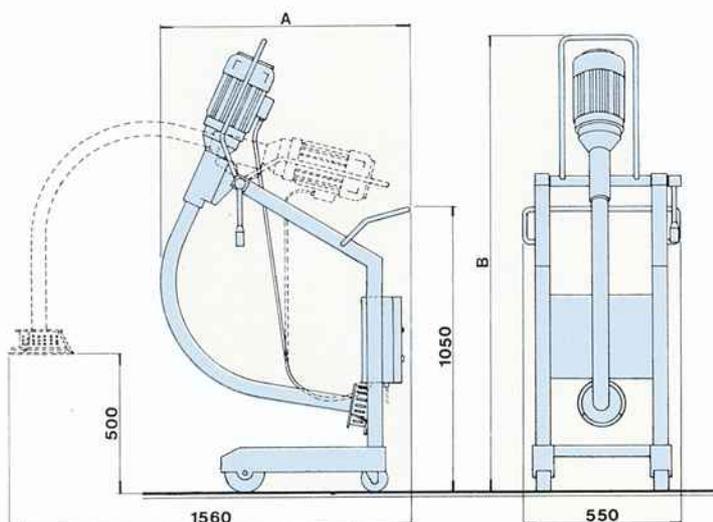
### CONSTRUTTIVE

- Carrello in acciaio inox 18/10, satinato, dotato di due ruote fisse e due girevoli con freno, maniglia di movimentazione.
- Turbina e braccio tuffante in acciaio inox 18/10, lucidi.
- Turbina dotata di griglia e girante smontabili per la pulizia.
- Dotazioni e sicurezze: doppia griglia di frantumazione per le diverse lavorazioni, dispositivo di sicurezza che consente il funzionamento della turbina solo in posizione di lavoro, sicurezza termica sul motore.
- Quadro comandi, a bassa tensione, dotato di: pulsante di marcia (1-2 velocità Mixer 500), pulsante di arresto, spia di blocco macchina con fase invertita.

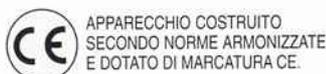
### FUNZIONALI

**Mixer 200** Per lavorazioni in pentole della capacità massima di 200 litri  
Motore ventilato: 1,5 kW • 230/400 V • 3 ph • 50 Hz. + T; protezione IP 54  
Velocità: 1400 rpm  
Peso della macchina: 80 kg

**Mixer 500** Per lavorazioni in pentole della capacità massima di 500 litri  
Motore ventilato: 2,2 kW • 230 o 400 V • 3 ph • 50 Hz. + T; protezione IP 54  
Velocità: 900/1400 rpm  
Peso della macchina: 98 kg



	MIXER 200	MIXER 500
A	930	1040
B	1700	1710



# Wilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

# BREAD 2000

## Impanatrice a ciclo continuo



### COME IMPANARE IN MODO RAPIDO E IGIENICO

Bread 2000 realizza automaticamente, su larga scala, ciò che in ogni grande cucina o gastronomia, viene manualmente eseguito, con grande dispendio di energia e manodopera, da quattro esperti operatori. L'esclusiva funzionalità di Bread 2000 consente la preparazione di 1500-3000 pezzi/ora di cotolette, pesce, gamberi, calamari, polpette, verdure ecc. L'azione di Bread 2000 si svolge in modo sincronizzato dalle fasi di: passaggio prodotto nell'uovo, nel

pane, all'azione di pressatura, alla eliminazione dell'eccesso di pane, sino alla espulsione del prodotto nel contenitore, in modo silenzioso ed igienico senza alcun intervento manuale. Bread 2000, è smontabile manualmente e facilmente sanificabile; inoltre, essendo carrellata, può essere riposta dopo l'uso in poco spazio.

Bread 2000 è una nuova proposta Nilma, al servizio dei professionisti.

**Nilma**  
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

# BREAD 2000

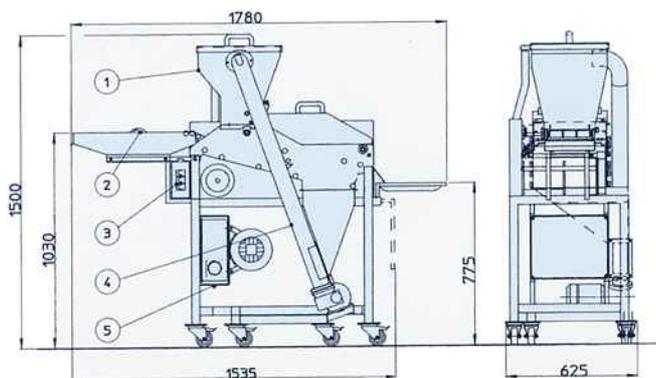
## Impanatrice a ciclo continuo



### LE CARATTERISTICHE

#### COSTRUTTIVE

Costruzione interamente in acciaio inox 18/10.  
Macchina smontabile manualmente per la pulizia.  
Dispositivi esclusivi di: panatura, regolazione discesa pane, pressatura e eliminazione eccesso pane dal prodotto.  
Nastri di alimentazione in rete di acciaio inox 18/10.  
Disposizione carrellato di caricamento pane in tramoggia.  
Struttura mobile di supporto per contenitore GN 1/1 di raccolta prodotto.  
Macchina montata su ruote in acciaio inox girevoli di cui due con freno.  
Dispositivi di sicurezza posti sulla tramoggia, sul caricatore di pane e sui carter di protezione.  
Quadro comandi, a basso tensione (24V), composto da: pulsante marcia/arresto nastri, pulsante marcia/arresto alimentazione pane, pulsante marcia/arresto eliminazione eccesso pane. Grado di protezione all'umidità: IP54.

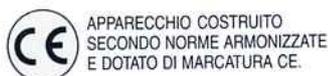


#### FUNZIONALI

- Allacciamento elettrico: 230/400V - 50Hz, 3ph
- Potenza installata: 0,85 kW
- Larghezza massima nastro di alimentazione: 200 mm
- Peso netto della macchina: 200 kg
- Spessore massimo prodotto panabile: 20 mm
- Capacità tramoggia pane: 10 kg
- Capacità vasca uova: 5 lt. ca

#### LEGENDA

- 1) Tramoggia pane
- 2) Nastro uova
- 3) Quadro comandi
- 4) Dispositivo caricamento pane
- 5) Allacciamento elettrico



APPARECCHIO COSTRUITO  
SECONDO NORME ARMONIZZATE  
E DOTATO DI MARCATURA CE.



# Wilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

# KLINER

## Lavamani e sterilizzatore per coltelli



### MANI SEMPRE PULITE E.... COLTELLI DALLA PARTE DEL MANICO

In cucina, il rispetto delle normative e la necessità di ordine, praticità e igiene, hanno spinto Nilma a risolvere questi problemi in maniera semplice, funzionale e sicura. **KLINER** è una moderna attrezzatura costituita da un pratico lavamani a cui è abbinabile lo sterilizzatore elettrico per coltelli. **KLINER** è poco ingombrante e può facilmente trovare spazio in ogni cucina, consentendo così di lavarsi le mani senza allontanarsi dal posto di lavoro; può essere montato su piedini regolabili o essere fissato a muro. L'acqua, calda e fredda, scorre dal miscelatore con un semplice comando "a ginocchio". Togliendo la pressione dal comando, il flusso si interrompe immediatamente. In questo modo il consumo di acqua sarà limitato e si eviterà ogni possibile contaminazione

causata dall'uso delle mani. Lo sterilizzatore può essere montato sul lato più comodo del lavamani, affinché l'operatore trovi i coltelli sempre pronti, sterilizzati e ben riposti. È tutto a portata di mano, anche il distributore di sapone liquido ed il dispenser di salviette, che si trovano sull'ampia alzatina. Ancora una volta Nilma ha pensato a tutto e, con **KLINER**, anche lavarsi le mani e sterilizzare i coltelli oggi è più pratico e funzionale, nel totale rispetto delle normative igieniche di legge.

# Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

# KLINER

Lavamani e sterilizzatore per coltelli

## >> CARATTERISTICHE

### >> COSTRUTTIVE

#### Lavamani mod LSC

- >> Montato su piedini regolabili in altezza o, in alternativa, fissabile a muro con apposite staffe e tasselli in dotazione.
- >> Costruito interamente in acciaio inox 18/10 satinato.
- >> Gruppo erogatore acqua calda e fredda, a collo di cigno, orientabile, dotato di miscelatore e comando a ginocchio.
- >> Vasca dotata di troppo pieno e scarico Ø 40 sifonato.
- >> Portello frontale di ispezione vano interno con apertura/chiusura a pressione.
- >> Distributore di sapone liquido, con serbatoio e comando a pulsante, in acciaio inox.
- >> Distributore salviette di carta, con chiusura a chiave, in acciaio inox.

#### Sterilizzatore mod SC

- >> Recipiente cilindrico in acciaio inox 18/10, montabile a scelta sul lato destro o sinistro del lavamani.
- >> Vasca dotata di troppo pieno e scarico Ø 1/2".
- >> Griglia di supporto coltelli, estraibile.
- >> Rubinetti di intercettazione carico e scarico acqua.
- >> Sonda per regolazione temperatura.
- >> Termoregolatore digitale.



Installazione a muro

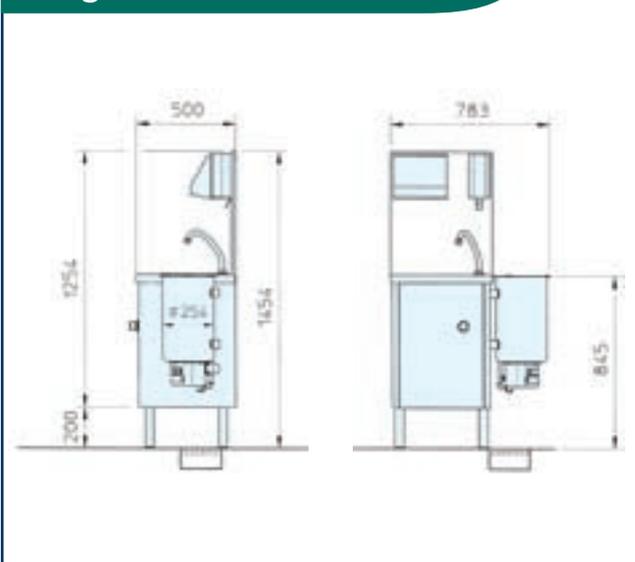


Installazione su piedi

## Dati tecnici

• Allacciamento elettrico	V 230
• Potenza elettrica installata	kW 2
• Dimensione vasca lavamani	400x400x190h mm
• Allacciamento acqua calda e fredda	Ø 1/2"
• Scarico vasca	Ø 40
• Peso lavamani	kg 35
• Dimensione sterilizzatore	Ø 254
• Peso sterilizzatore	kg 7

## Disegni tecnici



APPARECCHIO COSTRUITO  
SECONDO NORME  
ARMONIZZATE E DOTATE DI  
MARCATURA CE.



LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

# MIS

## Formatrici automatiche per polpette e hamburger



### COME CALIBRARE PERFETTAMENTE 2.200 POLPETTE ALL'ORA

E' ora di finirla con i lavori inutili e approssimativi: specie nelle cucine delle grandi comunità, dove ogni lavorazione deve poter procedere in modo veloce e al costo minore, ma con il miglior risultato qualitativo. Se si tratta di polpette e hamburger, ora è disponibile una formatrice automatica, che la Nilma ha creato in due versioni, in grado di:

- preparare pezzi perfettamente uguali nella forma e di composizione omogenea;
- garantire la rispondenza del peso di ogni pezzo alla grammatura voluta;
- permettere un'ottima presentazione di ogni pezzo;

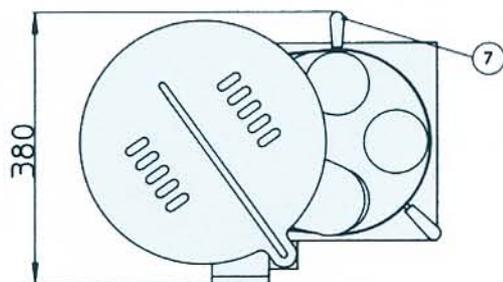
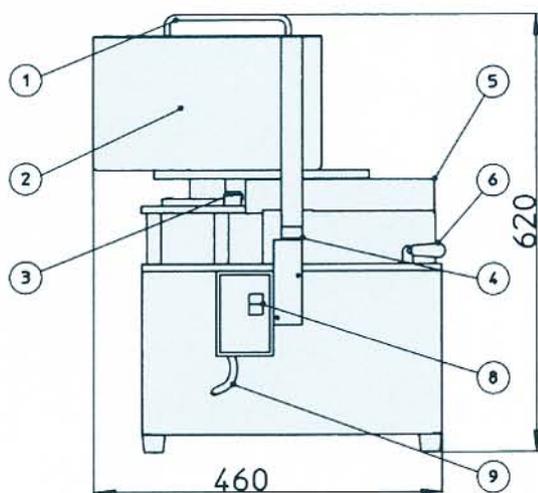
- consentire una resa elevata, con grande economia di manodopera;
- assicurare la massima igienicità, eliminando ogni manipolazione.

Inoltre i dischi sagomatori delle due formatrici Nilma permettono di scegliere lo spessore voluto del pezzo, fino a un massimo di 22 mm. Infine lavorano in modo del tutto automatico e a grande velocità: la produzione può raggiungere i 2.200 pezzi ora! Tanta inutile fatica in meno, e tanto tempo prezioso in più, per altre cose più importanti.

**Nilma**  
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

# MS

## Formatrici automatiche per polpette e hamburger



### LEGENDA

- 1) Coperchio
- 2) Coppa di carico
- 3) Dispositivo bloccaggio coppa di carico
- 4) Microinterruttore di sicurezza
- 5) Disco sagomatore
- 6) Dispositivo bloccaggio regolatore spessore
- 7) Dispositivo regolatore spessore
- 8) Interruttore marcia/arresto
- 9) Ingresso di linea

### LE CARATTERISTICHE

#### COSTRUTTIVE

Carter in acciaio inox 18/10 satinato, contenitore in lega speciale alimentare inossidabile.

Regolatore spessore prodotto a leva per MS/2, a chiave per MS/3. Spessore prodotto regolabile da un minimo desiderato ad un massimo di 22 mm.

Pale mescolatrici, coppa alimentazione e disco sagomatore, smontabili manualmente per la pulizia.

Dispositivo di sicurezza sul coperchio della coppa di carico.

#### DATI TECNICI

	MS/2	MS/3
Allacciamento elettrico:	230/400V 3ph 50Hz +T	
Potenza:	0.37 kW	0.25 kW
Capacità pentola:	11 lt	11 lt
Peso netto:	42 kg	32 kg
Disco formatore Ø 90 mm:	4 sedi	3 sedi
Peso regolabile:	da 60 a 140 gr	da 60 a 140 gr
Spessore massimo:	22 mm	22 mm
Produzione pezzi/h:	1200	900
Disco formatore Ø 40 mm (a richiesta)	8 sedi	8 sedi
Peso regolabile:	da 10 a 30 gr	da 10 a 30 gr
Spessore massimo:	22 mm	22 mm
Produzione pezzi/h:	2200	2200

#### ACCESSORI

Disco sagomatore a 8 sedi Ø 40 mm, per MS/2 e MS/3.



Riproduzione vietata anche in parte - Marzo 2001

ISO 9001  
registered by

GASTEC



APPARECCHIO COSTRUITO  
SECONDO LE NORME ARMONIZZATE  
E DOTATO DI MARCATURA CE

**Nilma**  
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

# S/95

Formatrice automatica per hamburger e polpette



**RECORD DI VELOCITÀ, DI IGIENICITÀ  
E PERFEZIONE**

2400 hamburger all'ora, 40 hamburger al minuto. Oppure 4800 polpette all'ora, 80 al minuto. Questa è la più straordinaria performance dell'**S/95**, ma non l'unica. La formatrice automatica Nilma consente infatti di preparare hamburger e polpette dell'esatta grammatura desiderata, con una presentazione perfetta e la più completa garanzia di igienicità.

Costituita da una coppa di carico e da un cilindro rotante, intercambiabile, l'**S/95** consente di formare hamburger e polpette regolandone la grammatura in funzione dello

spessore. Il filo raschiatore autopulente ed il nastro di espulsione automatico del prodotto, consentono una grande praticità di lavoro ed un notevole risparmio di manodopera.

Per tutto questo l'**S/95** rappresenta un'altra razionale risposta Nilma alle esigenze di grande produttività.

# Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

# S/95

Formatrice automatica per hamburger e polpette

## CARATTERISTICHE

### CONSTRUTTIVE

- Coppa di carico, coperchio, carenature motore/cilindro e supporto nastro trasportatore in acciaio inox 18/10 satinato.
- Basamento, struttura portante, pale mescolatrici e cilindro sagomatore in fusione di anticorodal alimentare.

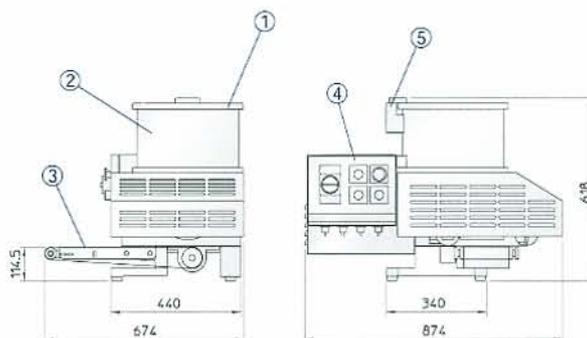
### FUNZIONALI

- Dispositivo di sicurezza posto sul coperchio della coppa di carico e sulla carenatura di protezione del cilindro formatore.
- Cilindro sagomatore, intercambiabile, dotato di dispositivo di regolazione dello spessore.
- Pale mescolatrici, coppa di carico, carenatura di sicurezza, nastro espulsore e cilindro sagomatore smontabili manualmente per la pulizia.
- Dispositivo raschiatore automatico posto sul cilindro sagomatore e raschiatore fisso posto sul nastro di scarico prodotto.
- Nastro di scarico prodotto, in materiale plastico alimentare, dotato di dispositivo tenditore.
- Filo raschiatore autopulente a rotazione automatica.

## Dati tecnici

- Gruppo motoriduttore da 0,4 kW-V 230.1.50Hz.
- Quadro comandi a bassa tensione, protetto da IP 54.
- Produzione oraria:
  - hamburger Ø 100mm, 2400 pezzi / ora (in dotazione).
  - polpette Ø 40mm, 4800 pezzi/ora (accessorio).
- Capacità coppa di carico: 22 lt.
- Lunghezza nastro espulsore: 430 mm.
- Peso della macchina: 65 Kg.

## Disegni tecnici

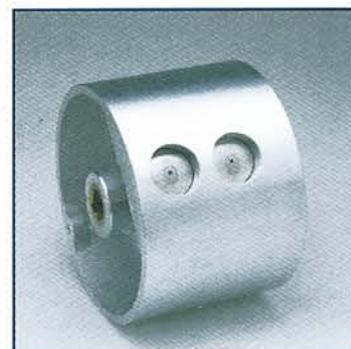


### Legenda

- 1) Coperchio 2) Tramoggia 3) Nastro scarico prodotto  
4) Quadro comandi 5) Dispositivo di sicurezza.

## ACCESSORI

- Cilindro sagomatore a due fori per polpette, diametro 40 mm. Altre forme a richiesta.



Cilindro sagomatore per polpette Ø 40



APPARECCHIO COSTRUITO  
SECONDO NORME  
ARMONIZZATE E DOTATE DI  
MARCATURA CE.



# 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

# FRYMATIC

## Continuous fryer



### THE FRYING OF LARGE QUANTITIES OF PRODUCT IS NO LONGER A PROBLEM

The frying of large quantities of product has always been a problem for caterers. Further to the operational problems, there are food and labour wastages to consider, also poor quality results. The new continuous fryer designed by NILMA mod. FRYMATIC is the answer for solving these problems. It allows perfect frying of breaded products, french fries, various potato products, vegetables, fish, chicken legs, sweets and all those products that need a crisp finishing. High quality engineering and new design features make FRYMATIC a very special piece of equipment, it allows for:

- high quality and good appearance of the product
- high productivity in a minimum of room
- labour saving
- longer life of frying oil
- reduced energy costs
- very easy cleaning.

Furthermore, FRYMATIC has got all those characteristics which distinguish NILMA machines; such as a construction entirely made of 18/10 stainless steel, great reliability of operations and manufacturing under safety rules.

**Nilma**  
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

# FRYMATIC

## Continuous fryer



### TECHNICAL FEATURES

Entirely made of 18/10 stainless steel.  
Product transport and lowering belts made of 18/10 stainless steel wire net, controlled by geared motor.  
Automatic tipping of belts, by means of geared motor, to allow the machine cleaning.

"Cold area" frying tank.

Feeding hopper easily removable for cleaning.  
Frying oil anti-cracking device. (only for 48 and 144 kW models).

Cooking time adjustable on different type of products.  
Differentiated oil temperature programmer (only for 48 and 144 kW models).

Safety thermostats.

Low voltage control board, equipped with belt speed programmer, reached temperature indicators, oil temperature digital thermoregulators, conveyor tipping push-button, main selector, oil transferring selector, burner release push button (gas version only).  
Built-in 18/10 stainless steel oil tank complete with filter and re-circulation pump.

Upon request, Frymatic may be equipped to run Nilma's "Creative Control Machine Point" software.

### THE MODELS

**GAS:** with atmospheric burners equipped with electronic ignition and safety device.

**ELECTRIC:** equipped with heating elements made of incoloy steel.

Model	51 Gas	24 Elect.	48 Elect.	72 Elect.	96 Elect.	120 Elect.	144 Elect.
Electric connection	230/400V 50Hz 3ph + E						
Thermal power kW	51	24	48	72	96	120	144
Electric power kW	2,5	25	49	73	97	121	145
Gas connection ø	1/2"	---	---	---	---	---	---
Frying tank capacity lt	200	80	200	200	430	430	430
Oil outlet valve ø	1 1/2"						
Oil tank capacity lt	230	100	330	330	550	550	550
Production/hr	70	40	80	120	160	200	240

### SIZES

	51 Gas	24 Elect.	48 Elect.	72 Elect.	96 Elect.	120 Elect.	144 Elect.
<b>A</b>	3390	2340	3575	3575	6170	6170	6170
<b>B</b>	1080	1050	1010	1010	920	920	920
<b>C</b>	1800	1640	1575	1575	1705	1705	1705
<b>D</b>	950	950	950	950	1100	1100	1100
<b>E</b>	1900	---	---	---	---	---	---
<b>F</b>	1020	1035	1035	1035	1170	1170	1170
<b>G</b>	1084	1120	1120	1120	1250	1250	1250

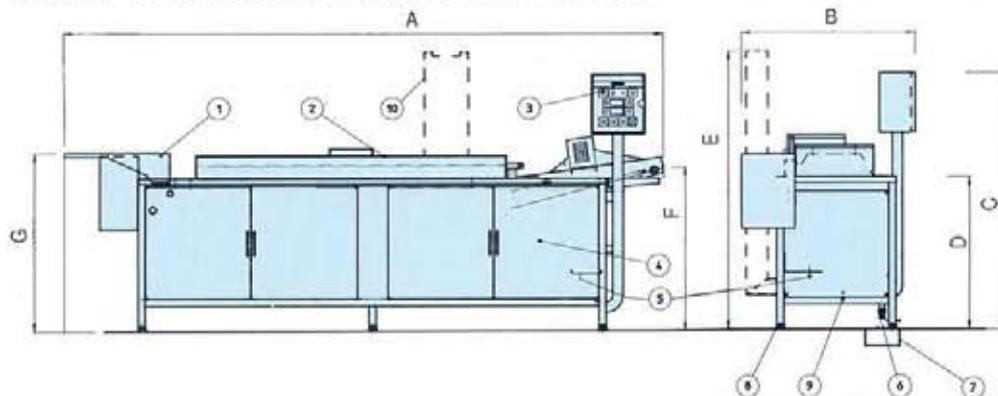
### THE ACCESSORIES

Product collecting trolley made of 18/10 stainless steel equipped with 3 containers GN 2/1, h150 mm.  
Dimensions: 590x660x810 mm

Wheel-mounted conveyor belt for product loading, entirely made of 18/10 stainless steel.

Dimensions: 1300 x 550 x 1100

Electrical connection: 0.18 kW - 230V 50Hz 1ph+E



- Legende:
- 1) Feeding hopper
  - 2) Cover
  - 3) Control panel
  - 4) Door
  - 5) Electrical connection
  - 6) Oil tank discharge
  - 7) Drain trap
  - 8) Feet
  - 9) Equipotential terminal
  - 10) Stack (gas version only)



DESIGNED AND MANUFACTURED  
TO CE STANDARDS.



# Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

# PIONEER

Fast potato & carrot peeler



## WORKING QUICKLY AND ACCURATELY WITH MINIMUM WASTE

These three basic features are incorporated in Pioneer, the peeler that allows you to finely peel your potatoes and carrots in only two minutes, and with a minimum amount of waste. The special design of the carborundum-lined disk and baffles ensures a uniform distribution of the peeling action over the entire surface of the product, resulting in less waste. A timer is included, to set peeling times and avoid unnecessary overpeeling of the product. Skins

are instantly disposed of by a water jet and collected in a stainless steel filter to prevent floor drain from jamming. At the end of work, the peeling disk and filter are easily removed and cleaned for improved hygiene: an important aspect which, combined with fast operation and reliability, makes

Pioneer an indispensable peeling unit for modern bulk food processing.

# Wilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

# PIONEER

## Fast potato & carrot peeler

### ACCESSORIES:

#### SORTING TABLE

Designed to accommodate two operators, to allow large product capacity and easier trimming. Manufactured in 18/10 stainless steel, it is equipped with: product tank, chopping board made of food-grade plastic with drop hole, waste bin, mixing tap and over-flow pipe.



The version of the Pioneer intended for use in combination with the sorting table is higher than the standard's, to enable the product dumping into the table tank. The potato peeler can be positioned on either left or right side of the table.



#### SKIN COLLECTION FILTER

It is an optional accessory designed to prevent floor drain from jamming with potato peeling waste.

It is made of 18/10 stainless steel and it consists of a small vat with a removable perforated sheet grate installed just underneath the Pioneer drain pipe.

### MODELS AND DESIGN FEATURES

Frame and peeling chamber made of 18/10 stainless steel.

Feet and peeling disk in anticorodal aluminium. Hard plastic lid hinged to the machine equipped with safety lock.

The peeling disk can be removed for cleaning without using any tool or device.

Approved safety devices on the lid and product discharge.

The motion is transmitted to the peeling disk by a geared motor with gears in oil bath.

The gears motor is protected against power overload.



Control box including: start/stop push-button, product discharge push-button, timer for peeling time setting, power led.

Low voltage (24 V) controls.

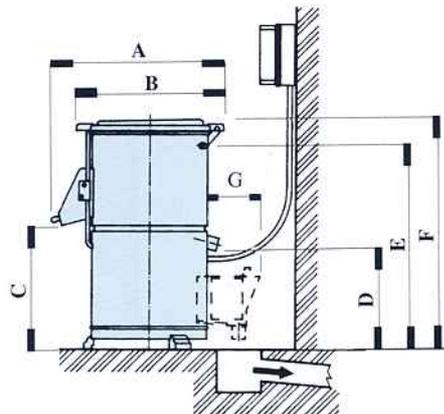
Protection degree IP 54.

### OPERATING FEATURES

Model	K8	K15	K30
Loading capacity Kg	8	15	30
Peeling time, minutes	2-3	2-3	2-3
Water inlet, $\varnothing$ mm	3/4"	3/4"	3/4"
Drain, $\varnothing$ mm	2"	2"	2"
Motor power kW	0.55	0.55	1.1
Power connection V	230/400	230/400	230/400
	50Hz+E	50Hz+E	50Hz+E
Weight of machine Kg	51	65	87

### DIMENSIONS

A mm.	550	610	700
B mm.	525	575	660
C mm.	565	570	575
D mm.	440	440	430
E mm.	830	890	945
F mm.	950	1020	1080
G mm.	220	220	240
H mm.	1190	1260	1320
I mm.	2180	2235	2340



This pamphlet may not be reproduced either in full or in part - September 2003



DESIGNED AND MANUFACTURED TO CE STANDARDS.



# Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

# PIONEER SYSTEM

## Linea automatica di pelatura patate



### LA SCELTA DI UN SISTEMA COMPLETO PER GRANDI PRODUZIONI

Il «SISTEMA INTEGRATO PIONEER» offre una elevata capacità produttiva unita ad un notevole risparmio di gestione: in una unica soluzione, senza fatica, pause e spostamenti, grandi quantità di patate vengono pelate e rifinite nel modo più rapido e razionale.

Il ciclo di lavorazione ha inizio dalla tramoggia di carico: le patate vengono sollevate mediante uno speciale elevatore che provvede poi a convogliarle nella pelatrice.

Terminato il ciclo di pelatura e lavaggio, il prodotto

viene scaricato direttamente nel tavolo di monda, dove gli addetti compiono l'operazione di rifinitura. Infine, le patate vengono immesse nel dispositivo di scarico e raccolte nell'apposito carrello. Il Sistema Integrato Pioneer è disponibile nelle versioni mono e bidirezionale, rispettivamente con capacità di 600 e 1200 kg/ora di prodotto finito. Un sistema di preparazione veramente rapido e razionale che, risparmiando in manodopera, rende più economica la gestione delle grandi cucine.

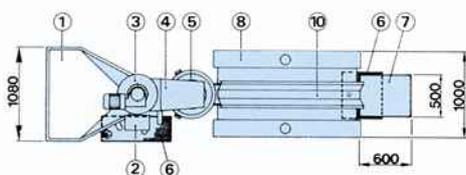
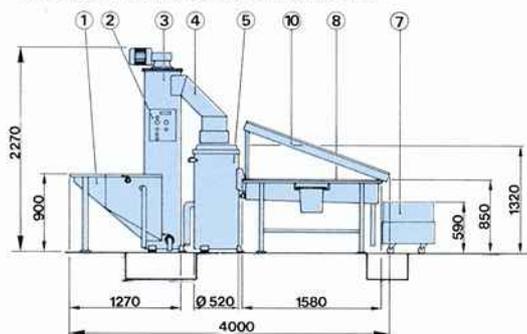
# Wilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

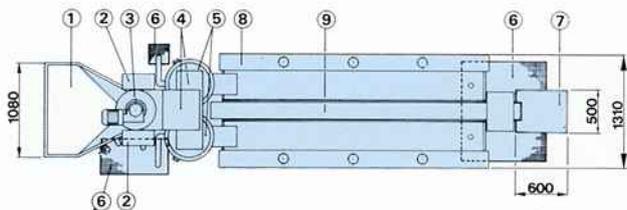
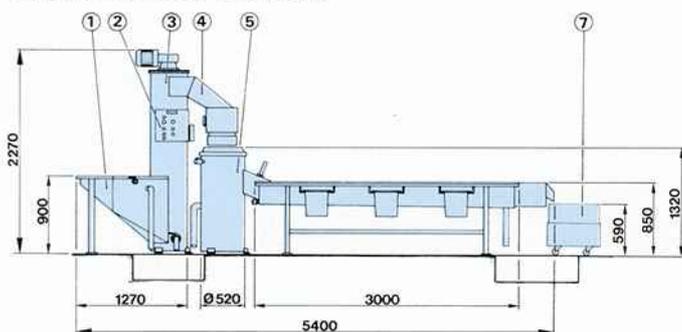
# PIONEER SYSTEM

## Linea automatica di pelatura patate

### LINEA MONODIREZIONALE



### LINEA BIDIREZIONALE



### LEGENDA

1) Tramoggia di carico 2) Quadro comandi 3) Elevatore a coclea 4) Convogliatore di flusso 5) Pelapatate 6) Grigliato di scarico 7) Carrello di raccolta patate 8) Piani di monda 9) Nastro di scarico patate (sist. bidirezionale) 10) Canalina di scarico patate (sist. monodirezionale)

## LE CARATTERISTICHE

### COSTRUTTIVE

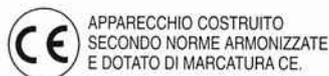
- Elevatore, mono e bidirezionale, in acciaio inox 18/10 satinato, dotato di tramoggia di carico con prelavaggio, tubo di troppopieno, ingresso acqua fredda da 3/4" e scarico da 2". Colonna di sollevamento, a coclea, in acciaio inox 18/10, dotata di convogliatore di scarico patate.
- Pelapatate mod. K/30-A, costruiti in acciaio inox 18/10 satinato. Disco di pelatura in anticorodal ricoperto di carborundum, estraibile manualmente per la pulizia. Ingresso acqua fredda con elettrovalvola da 1/2". Scarico generale 2".
- Tavolo di monda a 4 e 6/8 posti, costruito in acciaio inox 18/10 satinato. Piani di taglio in materiale plastico atossico con fori di scarico rifiuti, dotati di contenitori estraibili di raccolta. Ingresso acqua fredda 3/4". Scarico generale 1" 1/2.
- Carrello di raccolta prodotto costruito in acciaio inox 18/10 satinato.

### FUNZIONALI

- Elevatore bidirezionale dotato di dispositivo pneumatico deviatore di flusso patate. Motoriduttore di azionamento coclea da 1,5 kW.
- Pelapatate mod. K/30-A dotato di dispositivo pneumatico di apertura e chiusura portello. Motoriduttore di movimentazione disco di pelatura da 1,1 kW
- Tavolo di monda a 4 posti dotato di canalina inclinata di scarico prodotto.
- Tavolo di monda a 6/8 posti dotato di nastro trasportatore centrale di scarico prodotto, azionato da un motoriduttore da 0,2 kW.
- Quadro comandi, a bassa tensione, dotato di: spia di tensione, programmatore dei tempi di caricamento, programmatore dei tempi di pelatura, pulsante di marcia pelapatate, pulsante di marcia elevatore, pulsante di arresto ciclo, selettore manuale/automatico di azionamento portello.

### DIMENSIONALI

		LINEA-MONO	LINEA-BIDIR.
Lunghezza	mm	4.000	5.400
Larghezza	mm	1.080	1.310
Altezza	mm	2.270	2.270



APPARECCHIO COSTRUITO SECONDO NORME ARMONIZZATE E DOTATO DI MARCATURA CE.



# Wilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

# Tutte le patate minuto per minuto senza pause e scarti inutili

## Il sistema integrato Pioneer

I sistemi integrati Pioneer mono e bidirezionale, oltre alla diversa capacità produttiva, si differenziano per alcune specifiche costruttive. Il modello bidirezionale dispone di due pelatrici, di un sistema di convogliamento del prodotto a doppia direzione di flusso, di un dispositivo automatico pneumatico per l'apertura e la chiusura dei portelli di scarico dei pelapatate, di un tavolo di monda per sei/otto posti di lavoro e di

un nastro trasportatore per lo scarico del prodotto finito. Il sistema integrato monodirezionale è dotato di un dispositivo automatico pneumatico per l'apertura e la chiusura del portello di scarico del pelapatate e il tavolo di monda è dimensionato per quattro posti di lavoro. Le patate vengono scaricate nel carrello tramite una comoda canalina inclinata.

## L'elevatore monodirezionale

L'elevatore entra in azione dopo ogni ciclo di pelatura: tempi e quantità di patate da pelare possono essere facilmente programmati dall'apposito quadro comandi, posto sulla colonna di sollevamento. La capiente tramoggia di carico ha una capacità di circa 200 kg di prodotto ed è dotata di prelavaggio; ad essa è unita la colonna di sollevamento a coclea, che provvede ad innalzare le patate. Uno speciale convogliatore di flusso, alimenta infine la pelatrice PIONEER K 30.

## L'elevatore bidirezionale

Dalla capiente tramoggia di carico (200 kg di prodotto) l'elevatore, tramite la colonna di sollevamento a coclea, preleva le patate ed alimenta le due pelatrici attraverso un dispositivo di convogliamento a doppia direzione di flusso: un deviatore azionato da un pistone pneumatico permette infatti di alimentare a cicli alterni entrambi i pelapatate. La quantità di prodotto caricata nei pelapatate ed i tempi ottimali di pelatura vengono programmati nell'apposito quadro comandi, posto sulla colonna di sollevamento.

## Il doppio Sistema di Pelatura PIONEER K 30

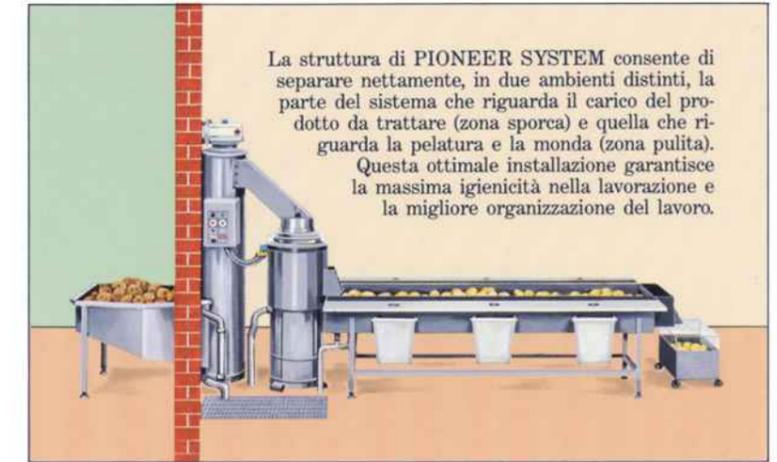
L'abbinamento delle due pelatrici PIONEER K 30-A permette di lavorare 60 kg di patate a cicli alterni. I due sistemi consentono una perfetta pelatura riducendo al minimo gli scarti di prodotto; sono programmabili e scaricano automaticamente le patate nelle vasche di raccolta del tavolo di monda, grazie ad un dispositivo di apertura e chiusura dei portelli: pistoni pneumatici, fissati alle bocche dei pelapatate, regolano il loro funzionamento. I tempi di apertura e chiusura sono determinati dal programmatore posto sul quadro comandi.

## Il tavolo di monda a sei/otto posti

Il tavolo di monda è composto da due capienti vasche di raccolta prodotto, da due piani di taglio con fori per lo scarico dei rifiuti con recipienti di raccolta e da un nastro centrale trasportatore per il convogliamento delle patate nel carrello di raccolta. Il tavolo, dimensionato per il lavoro di sei/otto addetti, è stato studiato in funzione di una comoda e facile operazione di monda e rifinitura. In opportuna posizione è inoltre fissato un comando supplementare di inizio ciclo pelatura (marcia/arresto) per la pratica gestione del ciclo stesso.

## Il Sistema di Pelatura PIONEER K 30

Il versatile sistema automatico di pelatura PIONEER K 30 consente la lavorazione di 30 kg di prodotto per ciclo; il tempo di pelatura (2/3 minuti) è regolabile attraverso l'apposito programmatore posto sul quadro comandi. La particolare forma del disco abrasivo e dei deflettori permette i minimi scarti di pelatura. La fase di scarico del prodotto sul tavolo di monda avviene automaticamente.



La struttura di PIONEER SYSTEM consente di separare nettamente, in due ambienti distinti, la parte del sistema che riguarda il carico del prodotto da trattare (zona sporca) e quella che riguarda la pelatura e la monda (zona pulita). Questa ottimale installazione garantisce la massima igienicità nella lavorazione e la migliore organizzazione del lavoro.

## Il tavolo di monda a quattro posti

Il tavolo di raccolta e monda è stato progettato in funzione di una comoda e razionale operazione di «rifinitura» delle patate. Costituito da una capace vasca di raccolta prodotto, è dotato di due piani di taglio in polizene alimentare, con fori di scarico rifiuti e contenitori di raccolta. È opportunamente dimensionato per quattro posti di lavoro e dispone di una pratica canalina che provvede a scaricare il prodotto nel cestello. Al tavolo, regolabile in altezza, è fissato il comando generale di inizio e arresto del ciclo di lavorazione.

## Il carrello

Sia nel sistema monodirezionale che bidirezionale, è presente un carrello di raccolta del prodotto finito. Il carrello può essere sostituito, qualora si voglia ottenere il prodotto già tagliato nella pezzatura desiderata, dal tagliaverdura.



Pioneer System pela ogni patata seguendone la conformazione. Lo scarto di lavorazione è così ridotto notevolmente.

# SPEEDY CUTTER DS/4 e DS/5

## Preparatori universali



### I PREPARATORI UNIVERSALI PER LE GRANDI ESIGENZE

DS/4 e DS/5 appartengono alla serie Speedy Cutter, appositamente realizzati su larga scala, per soddisfare le grandi esigenze delle industrie alimentari.

Le dimensioni della coppa di carico e le grandi lame consentono di tritare, grattugiare, montare e omogenizzare una quantità elevata di prodotto: 90 lt per DS/4 e 120 lt per DS/5. Nella progettazione dei

DS, oltre alla grande capacità produttiva, Nilma ha tenuto conto di altri fattori come la sicurezza, l'igienicità e la velocità di esecuzione, assicurando il massimo risparmio di tempi e manodopera.

I DS/4 e 5 rappresentano un'altra razionale risposta

Nilma alle esigenze di una grande produttività.

# Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

## CARATTERISTICHE

### COSTRUTTIVE

Telaio portante in acciaio inox 18/10, dotato di piedini in gomma antivibrazione, regolabili in altezza.

Coppa di carico in acciaio inox 18/10 pallinato, dotata di meccanismo di ribaltamento manuale per DS/4 e ribaltamento automatico tramite motoriduttore per DS/5.

Coperchio incernierato sul lato destro, dotato di guarnizione, maniglia, foro travaso ingredienti e dispositivo di sicurezza.

Gruppo coltelli su supporto sfilabile, composto da due lame dentate a falce, in acciaio inox trattato.

### FUNZIONALI

Quadro potenza a tenuta stagna, da installare a parete, dotato di protezione termica del motore e regolatore d'avviamento.

Quadro comandi, a bassa tensione 24 V, composto da: pulsante marcia-arresto, spia di tensione, pulsanti selettori per alta velocità e/o bassa velocità con spia di segnalazione.

Nel DS/5 pulsante a contatto uomo di consenso al ribaltamento con selettore salita/discesa.

Dispositivi di sicurezza, che non permettono l'avviamento della macchina a coperchio aperto o se il contenitore non è in posizione corretta.

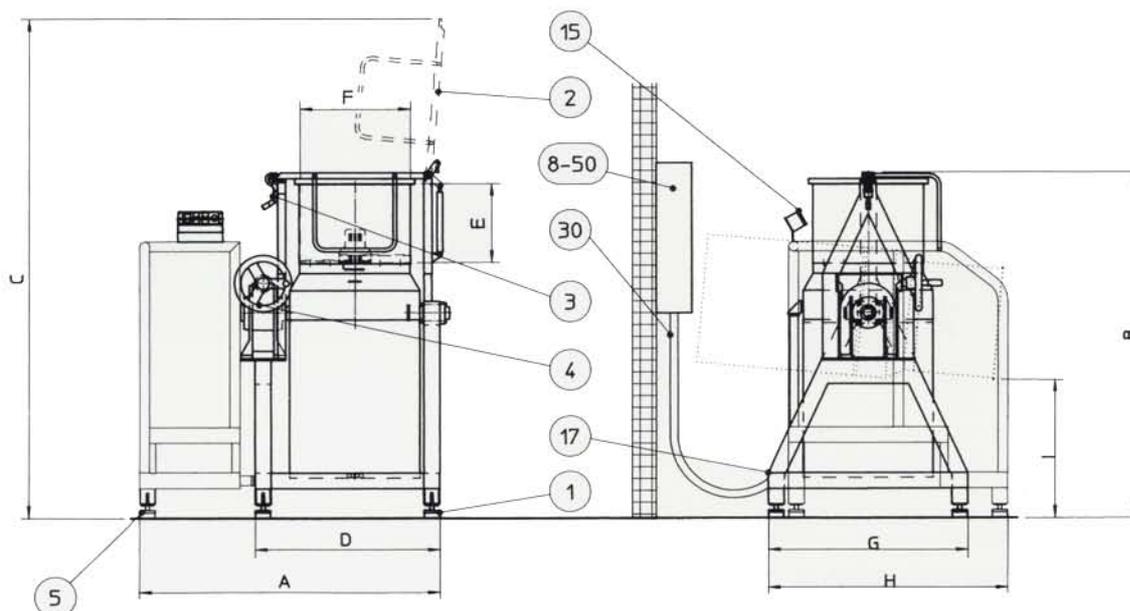
Motore trifase 400V, non commutabile, di elevata potenza a due velocità, protetto esternamente da una carenatura in acciaio inox.

### DATI TECNICI

		DS/4	DS/5
Capacità max della coppa	lt	90	120
Velocità di lavorazione	giri/min.	1420/2830	1465/2920
Collegamento elettrico	V	400.3.50+T	400.3.50+T
Potenza max installata	kW	20,6	28
Peso macchina	kg	600	750

### DIMENSIONI

		DS/4	DS/5
A	mm	1500	1500
B	mm	1750	1785
C	mm	2550	2570
D	mm	925	925
E	mm	400	425
F $\emptyset$	mm	550	600
G	mm	1000	1000
H	mm	1200	1200
I	mm	700	675



Riproduzione vietata anche parziale - Novembre 2002

**Legenda:** 1) Piedi 2) Coperchio 3) Dispositivo di chiusura (per DS/4) 4) Meccanismo di ribaltamento 5) Passerella 8) Quadro di potenza a muro 15) Quadro di comando 17) Morsetto equipotenziale 30) Allacciamento elettrico



# Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

NILMA SpA - Via E. Zacconi 24/A - 43100 Parma - Tel. 0521/785241 - Telefax 0521/774642 - E-mail: nilma@nilma.it - Home Page: www.nilma.it  
La Nilma si riserva il diritto di apportare, senza obbligo di preavviso, tutte le modifiche e i perfezionamenti tecnici che riterrà necessari

# KONVECTIO-STEAM

Forno a convezione e vapore



## IL FORNO DIVENTA UNIVERSALE

KONVECTIO-STEAM riunisce due innovativi sistemi di cottura che per prima la Nilma ha introdotto in Italia con le sue attrezzature specialistiche: la termoconvezione e il vapore. Questo abbinamento consente con un solo forno sia di cuocere a vapore che di arrostitire, grigliare, gratinare e in più di ottenere nuove possibilità di cottura combinando fra loro i sistemi o alternandoli in sequenza. Il tutto con la sicurezza di una cottura perfettamente uniforme su ogni teglia.

Ma i vantaggi di KONVECTIO-STEAM vanno ben oltre i semplici aspetti funzionali, poiché comprendono anche:

- il totale rispetto delle caratteristiche organolettiche dei cibi;
- il minor consumo di condimenti, con cotture dieteticamente più valide;

- maggior resa del prodotto, con un minor calo peso;
- alta capacità produttiva, con un minimo ingombro;
- tempi brevi di riscaldamento;
- alta economia nei costi di esercizio;
- estrema facilità di pulizia;
- una più razionale movimentazione del prodotto grazie al carrello esclusivo portateglie, inseribile anche nell'abbattitore di temperatura Quick Frost. Tutte qualità che fanno di KONVECTIO-STEAM una ulteriore risposta alle esigenze di innovazione, razionalità ed economia di ogni grande cucina.

# Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

# KONVECTIO-STEAM

Forno a convezione e vapore

## CARATTERISTICHE

### CONSTRUTTIVE

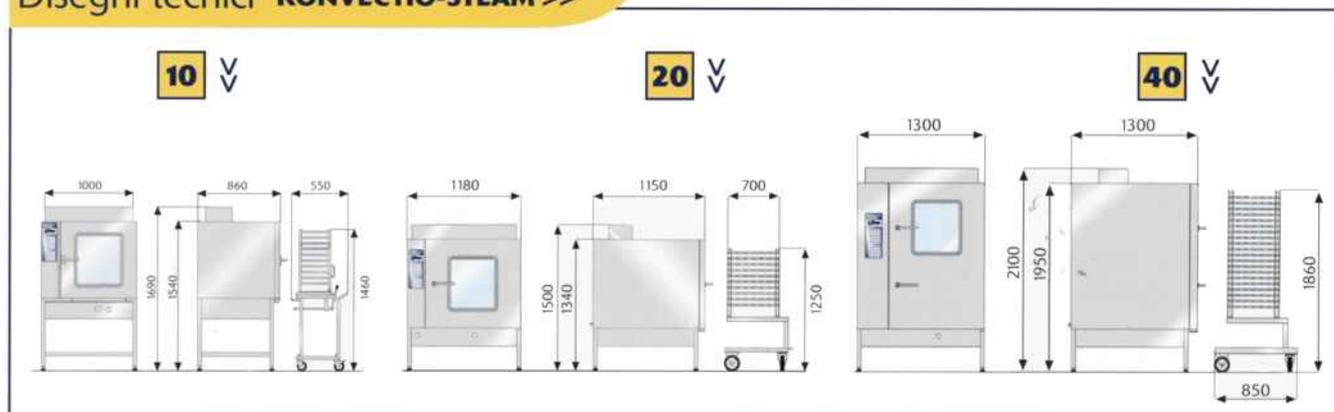
- Costruzioni in acciaio inox 18/10 satinato.
- Camera di cottura coibentata in acciaio inox 18/10 con angoli arrotondati, saldature continue (ermetiche) e piano di fondo (sagomato) per lo scarico dei grassi.
- Porta in acciaio inox 18/10 coibentata, con finestra a doppio vetro temperato e maniglia.
- Telaio portante in acciaio 18/10, dotato di piedini regolabili per il livellamento.
- Canalina di raccolta condensa posta sotto la porta (KS 10).
- Camino di scarico vapore in acciaio inox 18/10.
- Filtro grassi in acciaio inox smontabile manualmente per la pulizia.

### FUNZIONALI

- Sonda termometrica digitale per la rilevazione della temperatura al "cuore" del prodotto.
- Motore a doppia velocità.

- Quadro comandi elettronico, a bassa tensione, dotato di tre programmi di cottura memorizzabili, termostato e temporizzatore digitali per ogni fase di cottura, (convezione-misto-vapore). Autodiagnostica delle principali funzioni del forno. Selettore di potenza (versione elettrica).
- Luce in camera di cottura.
- Microinterruttore di sicurezza sull'apertura della porta.
- Dispositivo uniformatore di temperatura (brevettato).
- Dispositivo di condensazione automatica dei vapori di scarico.
- Componenti di sicurezza automatici sui principali elementi del forno (elettrovalvola, boiler, bruciatori, sonde, controllo temperatura, porta).
- Ciclo di lavaggio automatico del generatore di vapore a fine lavoro.
- Comando di scarico generatore di vapore.

## Disegni tecnici KONVECTIO-STEAM >>



## Dati tecnici

>> modello	KS/10 gas	KS/10 elettrico	KS/20 gas	KS/20 elettrico	KS/40 gas	KS/40 elettrico
Capacità teglie	10 GN 1/1	10 GN 1/1	20 GN 1/1	20 GN 1/1	40 GN 1/1	40 GN 1/1
Allacciamento elettrico V	230o400.3.50+N+T	230o400.3.50+N+T	230o400.3.50+N+T	230o400.3.50+N+T	230o400.3.50+N+T	230o400.3.50+N+T
Potenza elettrica installata KW	0,5	21,5	1	37	2	74
Allacciamento acqua Ø	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Potere cal. (int)	26	-	48	-	96	-
Allacciamento gas Ø	3/4"	-	1"	-	1"	-
Peso della macchina kg	180	160	320	300	550	510
Rumore aereo dB <sub>A</sub>	60	60	68	68	68	68



**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

# KONVECTIO-STEAM

Forno a convezione e vapore



KONVECTIO-STEAM >> 10

## >> SEMPLICISSIMO DA PROGRAMMARE E UTILIZZARE

KONVECTIO-STEAM è facilmente programmabile grazie ad un quadro comandi elettronico di massima semplicità e chiarezza. Ogni fase di cottura (convezione, e mista) è visualizzata su un proprio display, che ne evidenzia temperatura e tempo per tutta la durata dell'operazione. Le fasi sono memorizzate secondo l'ordine digitato e si susseguono automaticamente anche a cottura iniziata, è possibile intervenire sul programma variando tempi e temperature, senza interrompere il ciclo di cottura. Tramite appositi comandi posti sul quadro elettronico si può selezionare la velocità di ventilazione più appropriata e la potenza del riscaldamento per consentire un sensibile risparmio energetico. La sonda cibo è dotata di un proprio display per la

temperatura e ha la priorità sugli altri parametri impostati; la luce interna della camera di cottura evidenzia i risultati di cottura. Infine, la parte superiore del quadro comandi è dedicata ad una importante funzione: l'autodiagnostica.

Le possibili cause di mancato funzionamento del forno sono così automaticamente segnalate da sei apposite spie.



## >> UNA COTTURA REALMENTE UNIFORME IN TUTTO IL FORNO...

Gli esclusivi accorgimenti tecnici adottati nei forni KONVECTIO-STEAM - quali particolari deflettori, la perfetta circolazione e velocità dell'aria - consentono una cottura davvero omogenea su tutte le teglie, qualunque sia il sistema di cottura programmato e il prodotto da cuocere.

## >> ...E PERFETTA SIN NEL CUORE DEL PRODOTTO

Quando si cuociono alimenti di grandi dimensioni, risulta difficile ottenere la cottura desiderata sia in superficie che nel cuore del prodotto: l'esempio più classico è dato dal roast-beef che deve presentare un'ottima rosolatura esterna mentre l'interno deve essere cotto solo parzialmente.

Con KONVECTIO-STEAM questa diversa cottura è ottenibile senza continui controlli o tentativi: basta inserire la sonda cibo al cuore del prodotto e programmare le temperature, ad esempio 70°C e contemporaneamente programmare anche la cottura esterna, ad esempio a 180°C.

Quando la sonda rileva il raggiungimento della temperatura desiderata al cuore del prodotto, la cottura





## KONVECTIO-STEAM >> 20

è terminata indipendentemente dal tempo e dalla temperatura programmati per la parte esterna.

A richiesta, è possibile dotare KONVECTIO-STEAM di una stampante di processo che registra il ciclo di cottura, specificando il numero progressivo dell'operazione, la data, l'ora e la temperatura del prodotto, in accordo alle normative poste dalla certificazione ISO 9000 e dalle procedure HACCP.

### >> LA SICUREZZA OPERATIVA GARANTITA DAL SISTEMA DI CONTROLLO HACCP

KONVECTIO-STEAM, a richiesta, può essere predisposto per il collegamento al software Nilma "Creative Control Machine Point", in grado di registrare oltre alla funzione temperatura-tempo anche ingredienti, quantità e procedure, per la realizzazione di qualsiasi ricetta. I dati, raccolti sul computer dello chef, vengono archiviati in appositi files.



### >> UN CARRELLO PRATICO E MANEGGEVOLE

Con KONVECTIO-STEAM il lavoro è più razionale e senza rischi di scottature, grazie all'esclusivo carrello che si inserisce direttamente nella camera di cottura. Inoltre Nilma lo ha progettato pensando anche alle necessità di abbattere la temperatura dei

cibi dopo la cottura: il carrello del KONVECTIO-STEAM è infatti perfettamente inseribile nell'abbattitore Quick-Frost, evitando così ulteriori trasporti di teglie.



Esempio di intercambiabilità del carrello tra KONVECTIO-STEAM 10-20-40 e QUICK FROST 10-20-40.

### >> UNA PULIZIA SEMPLICE E RAPIDA

Grazie all'eliminazione di angoli e anfratti, la pulizia della camera di cottura richiede solo un minimo impegno di tempo. Gli angoli interni sono arrotondati e le pareti perfettamente lisce, con saldature continue e pertanto ermetiche; il filtro grassi inox è estraibile manualmente e facilmente lavabile; l'étagère non scorre su guide ma sul fondo della camera di cottura, perfettamente liscio.





KONVECTIO-STEAM >> 40

## >> I MODELLI

KONVECTIO-STEAM >> 10 20 40

## >> LE VERSIONI

**GAS:** Con doppio scambiatore per le cotture a vapore o convezione, realizzato in acciaio inox 18/10, a funzionamento indipendente. Bruciatori inox ad accensione elettronica, con rilevatore a ionizzazione di fiamma.

**ELETTRICA:** Con riscaldamento a mezzo resistenze in acciaio incoloy (convezione). Generatore di vapore con funzionamento elettrico, a scambiatore, costruito in acciaio inox 18/10 (vapore).

## >> GLI ACCESSORI

**CARRELLO PER KONVECTIO-STEAM 10:** con étagère scorrevole su ruote, dotato di sistema di aggancio rapido al forno, due ruote fisse e due girevoli con freno.

- Costruzione in acciaio inox 18/10
- Capacità: 10 teglie GN 1/1
- Dimensioni: 550 x 600 x 1460 mm

**CARRELLO PER KONVECTIO-STEAM 20:** con étagère inseribile direttamente nella camera di cottura, dotato di maniglia sfilabile, due ruote fisse e due girevoli con freno.

- Costruzione in acciaio inox 18/10
- Capacità 20 teglie GN 1/1 o 10 teglie GN 2/1
- Dimensioni: 700 x 890 x 1250 mm

**CARRELLO PER KONVECTIO-STEAM 40:** con étagère inseribile direttamente nella camera di cottura, dotato di maniglia sfilabile, due ruote fisse e due girevoli con freno.

- Costruzione in acciaio inox 18/10
- Capacità 40 teglie GN 1/1 o 20 teglie GN 2/1
- Dimensioni: 850 x 750 x 1860 mm

**TEGLIE:** inox o teflonate, formato gastronorm GN 1/1 (530x325 mm) o GN 2/1 (530x650 mm) nelle altezze da 20-40-65 mm.

**GRIGLIE:** inox o cromate, formato gastronorm GN 1/1 (530x325 mm) o GN 2/1 (530x650 mm).

**CONTENITORI:** inox, pieni o forati, formato gastronorm GN 1/1 (530x325 mm) o GN 2/1 (530x650 mm), nelle altezze da 20-40-65-100-200 mm

**STAMPANTE:** di processo che registra il ciclo di cottura specificando il numero progressivo dell'operazione, la data, l'ora, e la temperatura del prodotto.

# KONVECTIO-STEAM

Forno a convezione e a vapore

## MASSIMA FLESSIBILITA' DI UTILIZZO

KONVECTIO-STEAM è realmente un forno "universale" perché consente una gamma di prestazioni e una precisione

nei risultati finora impensabili con i tradizionali forni, per stimolare la fantasia di ogni chef e valorizzarne la professionalità.

### >> COTTURA A CONVEZIONE



È la tradizionale cottura al forno o alla griglia, con temperature fino a 250°C, ma senza rischi di bruciature o risultati non uniformi grazie alla circolazione forzata dell'aria calda. Per arrostiti carni, cuocere pizze, pane, dolci e anche frittate o milanesi, per gratinare, per grigliare carni e verdura. Con in più la possibilità di programmare la ventilazione e l'umidificazione, o determinare la cottura al cuore del prodotto a mezzo della speciale sonda.

	TEMPERATURA DI COTTURA	TEMPO DI COTTURA	CONTENITORE H mm	CAP. TOT. KG		
				KS-10	KS-20	KS-40
Lasagne	170°C	25'	65	25	60	100
Cannelloni	170°C	20'	40	20	50	100
Gnocchi di semolino	170°C	20'	40	20	50	100
Polli interi	180°C	30'	griglia	20	50	100
Fegato alla veneta	230°C	8'	20	15	30	60
Polpette (50 gr)	250°C	12'	20	25	60	110
Cot. milanese (100 gr)	190°C	8'	20	12	28	60
Trote intere (200 gr)	230°C	12'	20	25	55	100
Filetti di pesce surgelato	180°C	18'	15	15	35	70
Patate arrosto in quarti	180°C	45'	40	25	55	100
Brioche surgelate	160°C	15'	10	10	22	44
Crostata di frutta	170°C	25'	40	15	40	80

### >> COTTURA A VAPORE



Un sistema di cottura eccellente a livello nutrizionale ed allo stesso tempo economico, poiché limita la dispersione di sostanze nutritive e esalta il sapore e il colore dei cibi e non richiede né di far bollire grandi masse d'acqua né lunghi tempi di cottura, con evidenti risparmi di energia. Ideale per cuocere verdure, pesce, frutta o - agendo sulla temperatura - per cotture particolari tipo "bagnomaria".

	TEMPERATURA DI COTTURA	TEMPO DI COTTURA	CONTENITORE H mm	CAP. TOT. KG		
				KS-10	KS-20	KS-40
Salmon intero (1Kg)	100°C	25'	40 forato	25	55	100
Trote intere (200gr)	100°C	12'	40 forato	26	55	100
Zampone intero	100°C	60'	40	20	45	90
Manzo, pezzi da 300gr	100°C	90'	40	25	55	110
Galline in quarti	100°C	30'	40	25	55	110
Spinaci	100°C	8'	65 forato	10	25	40
Carote a rondelle	100°C	20'	65 forato	25	55	100
Finocchi a spicchi	100°C	20'	65 forato	20	45	90
Fagiolini	100°C	25'	40 forato	20	45	90
Patate novelle intere	100°C	20'	65 forato	15	35	70
Broccoli surgelati	100°C	25'	65 forato	15	35	70
Cavolfiori surgelati	100°C	25'	65 forato	15	35	70

### >> COTTURA MISTA



Un sistema di cottura che unisce i vantaggi del vapore e della convezione; quindi cotture più rapide, in presenza di alta umidità tale da non asciugare i cibi (minor calo peso), mantenendo morbida la superficie ed esaltando presentazione e sapore.

	TEMPERATURA DI COTTURA	TEMPO DI COTTURA	CONTENITORE H mm	CAP. TOT. KG		
				KS-10	KS-20	KS-40
Finocchi al burro in quarti	170°C	8'	40	12	25	50
Zucchini trifolati	180°C	10'	40	20	45	100
Spezzatino	175°C	120'	65	15	35	70
Arrosto di pollo (500gr)	170°C	60'	40	25	55	100
Coniglio in pezzi	170°C	90'	40	25	55	100
Arrosto di vitello (1Kg)	170°C	90'	40	25	55	110
Sogliole fresche (150 gr)	170°C	12'	20	15	35	70
Filetti di sogliola surg.	180°C	18'	20	18	38	75
Monoporzione surg. 110x160x40	140°C	35'	griglie	100	216	420

### >>> COTTURA IN SEQUENZA



La flessibilità del forno KONVECTIO-STEAM consente una vasta gamma di abbinamenti di cotture (ben 27), alternando le fasi di vapore/convezione/misto, tutte memorizzabili in funzione dell'ordine in cui vengono digitate. Ogni cottura è programmabile in base al tempo e alla temperatura più appropriata, così che ogni cibo possa essere cotto secondo le proprie caratteristiche organolettiche, i risultati gastronomici desiderati, la fantasia dello chef.

	TEMPERATURA DI COTTURA	TEMPO DI COTTURA	CONTENITORE HMM	CAP. TOT. KG		
				KS-10	KS-20	KS-40
Peperoni ripieni	Vap 100°C	12'	20	25	55	100
	Conv 170°C	20'				
Finocchi gratinati	Vap 100°C	10'	40	12	25	50
	Conv 170°C	15'				
Polpettone di carne	Vap 100°C	15'	40	20	50	100
	Conv 170°C	55'				
Stinco surgelato	Vap 100°C	20'	40	20	45	90
	Misto 170°C	50'				
Anitra all'arancia intera	Conv 180	20'	40	20	50	80
	Vap 100°C	10'				
	Misto 170°C	50'				
Agnello in pezzi	Conv 200°C	10'	40	25	55	100
	Vap 100°C	15'				
	Misto 170°C	50'				
Pane surgelato	Conv 180°C	10'	20	25	55	60
	Misto 180°C	5'				
	Conv 180°C	18'				

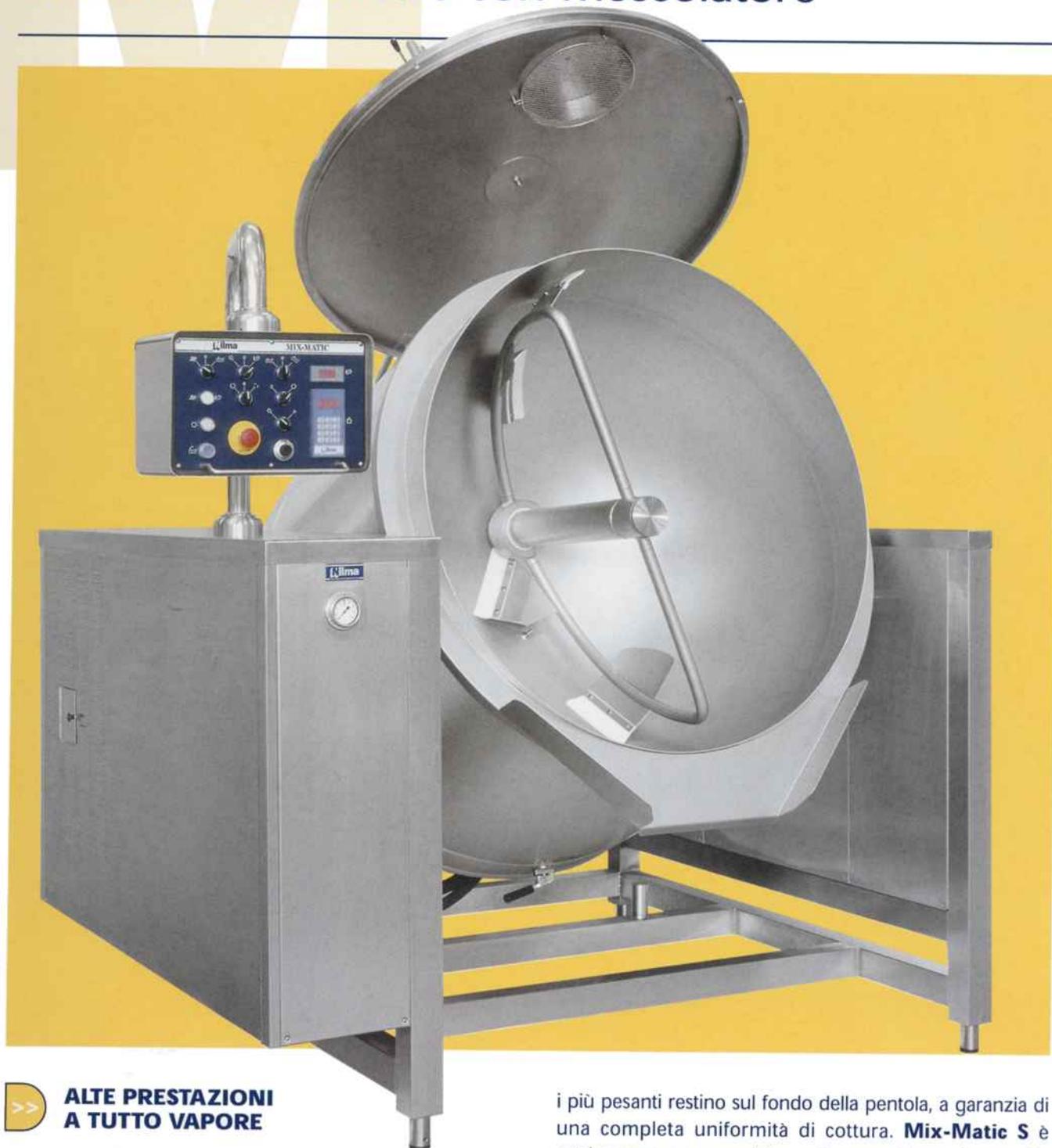
### >> RIATTIVAZIONE E RIGENERAZIONE

Utilizzando la fase mista è possibile riattivare precotti (a 130°C) senza il pericolo di asciugare la superficie dei cibi, mentre per i surgelati si passa direttamente dalla fase di scongelamento a quella di cottura.

La fase vapore, a temperatura controllata, consente di rigenerare prodotti sottovuoto, posizionando direttamente sulla teglia le confezioni sigillate. La temperatura desiderata si ottiene inserendo la sonda nella confezione.

# MIX-MATIC 250/500 S

Cuocitore universale con mescolatore



## >> ALTE PRESTAZIONI A TUTTO VAPORE

**Mix-Matic S** è un cuocitore ideale per sughi, salse, ragù, besciamelle, ecc., nel quale le cotture possono essere realizzate ad una temperatura regolabile da un minimo desiderato fino ad un massimo di 165°C. Sono così possibili cotture tipiche di pentole e bacinelle o brasiere.

**Mix-Matic S** è dotata di fondo emisferico della pentola e di un sistema di mescolamento automatico per una perfetta miscelazione del prodotto in cottura. Il funzionamento del braccio mescolatore è programmabile in modo continuo o alternato con velocità regolabile in funzione delle specifiche ricette.

Gli ingredienti sia di base che aggiunti, vengono continuamente amalgamati dal mescolatore, evitando che

i più pesanti restino sul fondo della pentola, a garanzia di una completa uniformità di cottura. **Mix-Matic S** è totalmente programmabile, può essere dotata di controllo HACCP e sistema di raffreddamento, inoltre consente un rapido scarico del prodotto tramite l'apposita valvola o per mezzo del ribaltamento automatico della pentola di cottura.

**Mix-Matic S**, facile da pulire, estremamente robusta ed affidabile, è capace di performance ragguardevoli sia sotto il profilo produttivo che qualitativo del prodotto.

**Mix-Matic S**, una risposta vincente alle esigenze di cottura di ogni industria alimentare.

# Wilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

# MIX-MATIC 250/500 S

Cuocitore universale con mescolatore

## >> CARATTERISTICHE

### ► COSTRUTTIVE

- Contenitore di cottura a fondo emisferico, interamente in acciaio inox AISI 316.
- Telaio, coperchio, pannellatura e mescolatore in acciaio inox AISI 304.
- Coperchio con dispositivo idraulico di sollevamento, dotato di foro scarico vapori.
- Dispositivo di mescolamento automatico, azionato da motoriduttore.
- Dispositivo idraulico di ribaltamento del contenitore.
- Valvola di scarico inox AISI 304, con attacco DN 50, posizionata sul fondo della pentola.

### ► FUNZIONALI

- Riscaldamento a vapore indiretto. Pressione d'esercizio 8 bar.
- Doppio dispositivo di regolazione della temperatura di cottura.
- Comando elettromeccanico ingresso acqua calda e fredda.
- Dispositivo di mescolamento automatico a velocità variabile.
- Mescolatore dotato di pale fluidodinamiche, smontabile manualmente per la pulizia.
- Dispositivo di sicurezza sul ribaltamento della pentola e sul mescolamento.
- Intercapedine dotata di valvola di sicurezza qualificata, e pressostato di regolazione.
- Quadro comandi a bassa tensione, di tipo analogico con display digitale. Grado di protezione IP55.



### ► ACCESSORI

Passerella in acciaio inox aisi 304, dotata di piedini regolabili, gradini e calpestio in lamiera anticivolo.

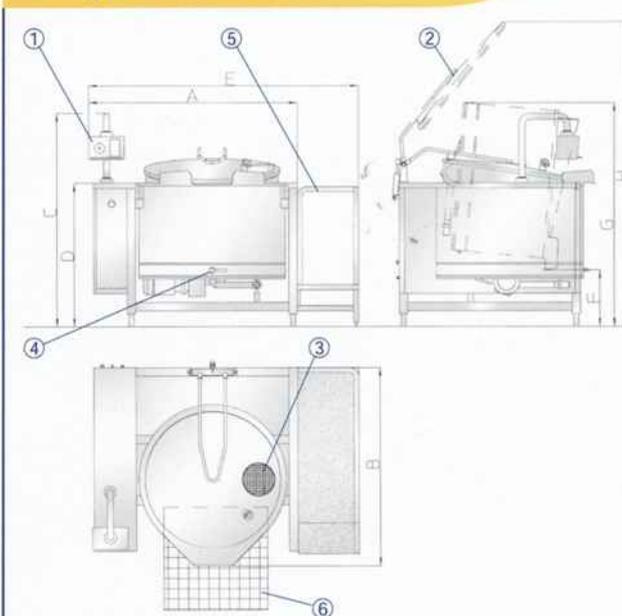
## Dati tecnici

	MIX-MATIC 250 S	MIX-MATIC 500 S
Allacciamento elettrico	230/400V 3ph 50Hz+T	230/400V 3ph 50Hz+T
Potenza kW	1,1	4
Allacciamento vapore Ø	3/4"	1"
Pressione (MPa)	0,8	0,8
Cap. massimo di carico lt	250	500
Consumo vapore kg/h	200	300

### ► DIMENSIONI

A	1714	2044
B	1534	1918
C	1847	2028
D	1173	1352
E(optional)	-	2644
F	462	503
G	1735	2131
H	2447	2926

## Disegni tecnici



#### Legenda:

1) quadro comandi, 2) coperchio, 3) foro di scarico vapore, 4) valvola di scarico prodotto, 5) passerella (optional), 6) grigliato di scarico.

### ► VERSIONE SPECIALE

- Predisposizione apparecchiatura per cottura e successivo raffreddamento del prodotto (cook&chill)  
Dati disponibili su richiesta



APPARECCHIO COSTRUITO  
SECONDO NORME  
ARMONIZZATE E DOTATE DI  
MARCATURA CE.



**Nilma**  
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

# FS

## Friggitrici automatiche



### **SICURE E VELOCI PER LE GRANDI ESIGENZE**

La particolare cura progettuale e costruttiva con cui la NILMA ha realizzato le friggiatrici automatiche FS, non solo risolve le esigenze gastronomiche e dietetiche, ma tiene in massima considerazione anche altri fattori, come facilità e praticità d'uso, sicurezza, igienicità, velocità di esecuzione e grande capacità produttiva.

Le friggiatrici automatiche FS sono composte da due vasche di cottura per il modello FS 2, da una vasca per il modello FS 1 e da un particolare silo sotto il quale viene posto il carrello di raccolta del prodotto.

Si programma il tempo di cottura sul timer e, a fine ciclo, il cestello contenente il prodotto si solleva automaticamente. Il cestello, dotato di fondo apribile, viene quindi fatto scorrere sino al silo in cui viene scaricato il prodotto.

La grande capacità della vasca di frittura (80 litri), il riscaldamento a fascio tubiero «a zona fredda», il funzionamento indipendente di ogni vasca, rendono le friggiatrici automatiche FS uno strumento

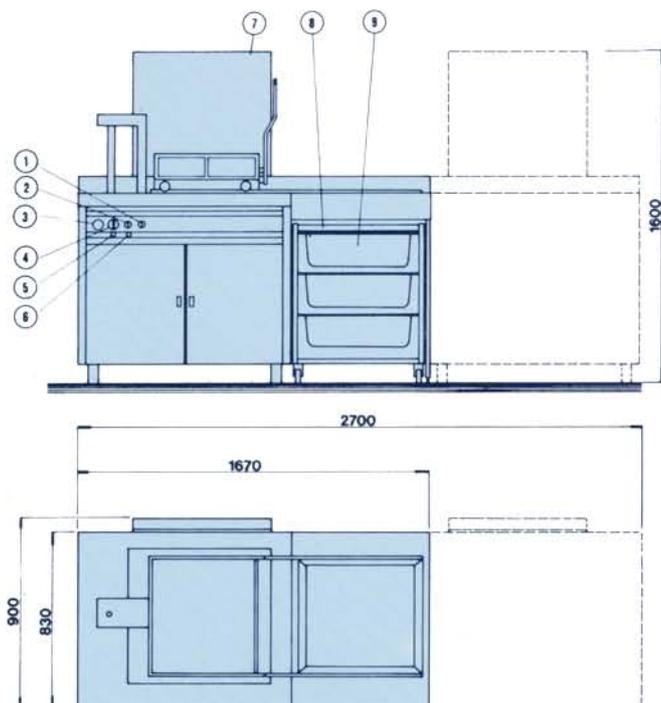
ideale per soddisfare le esigenze di una grande cucina.

# Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

# FS

## Friggitrici automatiche



### LEGENDA

- 1) Selettore salita-discesa 2) Selettore manuale-automatico 3) Temporizzatore 4) Termoregolatore 5) Spia di raggiunta temperatura 6) Spia di tensione 7) Scarico fumi 8) Carrello estraibile 9) Teglie.

### GLI ACCESSORI



Pompa carrellata per il travaso dell'olio delle vasche di frittura con: serbatoio ispezionabile della capacità utile di 160 litri, filtro di separazione residui, comandi a bassa tensione, potenza installata kW 0,55 230/400.3.50+T, temperatura massima di lavoro 180°, dimensioni 700x870x1260 (h.) mm.

La pompa è costruita in acciaio inox 18/10 ed è dotata di quadro comandi con spia tensione e pulsanti di mandata e aspirazione.

## LE CARATTERISTICHE

### CONSTRUTTIVE

- Vasche, silo, carrello e carenatura esterna in acciaio inox 18/10
- Telaio portante in acciaio inox 18/10, dotato di piedini regolabili in altezza
- Vasche di frittura a "zona fredda" coibentate dotate di valvola di scarico da 1"
- Cestelli di contenimento forati sulle pareti e sul fondo dotati di dispositivo a leva per l'apertura dei deflettori di scarico prodotto
- Elemento a silo composto da una tramoggia di convogliamento prodotto e da un carrello, in acciaio inox, corredato di tre contenitori GN 2/1 530x650x150 (h.) mm

### FUNZIONALI

- Termostato elettronico di regolazione della temperatura dell'olio
- Termostato di sicurezza
- Bruciatore ad accensione elettrica, con fiamma pilota e termocoppia di sicurezza, indipendente per ogni vasca nel mod. FS 2
- Sollevamento automatico dei cestelli realizzato tramite una centralina idraulica e da due pistoni indipendenti, comandati dai timer che regolano il tempo di frittura
- Quadro comandi dotato di: termostato elettronico, temporizzatore 0-15 minuti, selettore di funzionamento manuale/automatico, selettore salita/discesa, spia di tensione, spia di raggiunta temperatura

Modelli	FS 1 elet.	FS 1 gas	FS 2 elet.	FS 2 gas
numero vasche	1	1	2	2
capacità olio vasca l.	80	80	80+80	80+80
pot. elett. installata kW	30.5	0.5	2x30,5	2x0,5
allacciamento elettrico	230/400.3.50 + T			
potenza bruciatore kW	-	27	-	2x27
allacciamento gas	-	3/4"	-	2x3/4"
capacità di carico prodotto	8	8	8 + 8	8 + 8

### DIMENSIONALI

- Modello FS 1: 1670X900X930 (h.) mm, altezza camino versione gas 1600 mm
- Modello FS 2: 2700x900x930 (h.) mm, altezza camino versione gas 1600 mm
- Cestello di carico prodotto: 500x500x200 (h.) mm.



APPARECCHIO COSTRUITO SECONDO NORME ARMONIZZATE E DOTATO DI MARCATURA CE.



# Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

# TCN 202

## Cubettatrice a ciclo continuo



### CUBETTARE ALLA GRANDE

La cubettatrice **TCN 202** è stata realizzata per tagliare a cubetti in modo continuo, grandi quantitativi di verdure (cipolle, rape, zucchine, pomodori, peperoni, ecc.), tuberi (patate, carote, radici, ecc.), frutta (mele, pere, ananas, kiwi, ecc.), polpi e altri prodotti alimentari. L'utilizzo della **TCN 202** è semplice ed immediato, basta versare manualmente o tramite un nastro trasportatore il prodotto nella tramoggia di carico e, in pochi secondi, verrà espulso perfettamente cubettato. Il sistema di taglio, sfruttando il principio della forza centrifuga, spinge il prodotto verso il gruppo coltelli, senza schiacciarlo. Uno speciale dispositivo consente di regolare la velocità di taglio, in funzione del tipo di prodotto da lavorare. E' così possibile tagliare in cubetti da 3 fino a

20 mm di lato, verdure e frutta, anche la più delicata e succosa, garantendo sempre una forma perfetta con il minimo scarto di lavorazione. **TCN 202** è facilmente smontabile in ogni sua parte, sia per la sostituzione del gruppo coltelli che per una facile pulizia della macchina. **TCN 202**, una cubettatrice innovativa che assicura: grandi produzioni, un minimo impiego di manodopera, prestazioni impeccabili ed una lunga shelf life del prodotto.

# Wilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

# TCN 202

Cubettatrice a ciclo continuo

## CARATTERISTICHE

### ► COSTRUTTIVE

- Costruzione in acciaio inox 18/10, parti in fusione in anticorrosione, lame in acciaio inox trattato.
- Apparecchio completamente smontabile per la pulizia.

### ► FUNZIONALI

- Quadro comandi dotato di: comando marcia/arresto, spia di macchina in tensione, manopola regolazione velocità, display lettura velocità di lavoro, lampada di allarme macchina in funzione.
- Dispositivi di sicurezza sulla tramoggia di autoalimentazione, sulla bocca di scarico prodotto e sull'apertura del carter.
- Capacità di produzione: da 150 a 1000 Kg/h (a seconda del tipo di prodotto e della dimensione del cubetto).
- Dimensioni massime prodotto da lavorare: 80x80 mm.

► Alcuni esempi:

Prodotto	Cubetti	Produttività
cipolle	3x3 mm	200 kg/h
carote	10x10 mm	700 kg/h
patate	15x15 mm	1000 kg/h



## Accessori

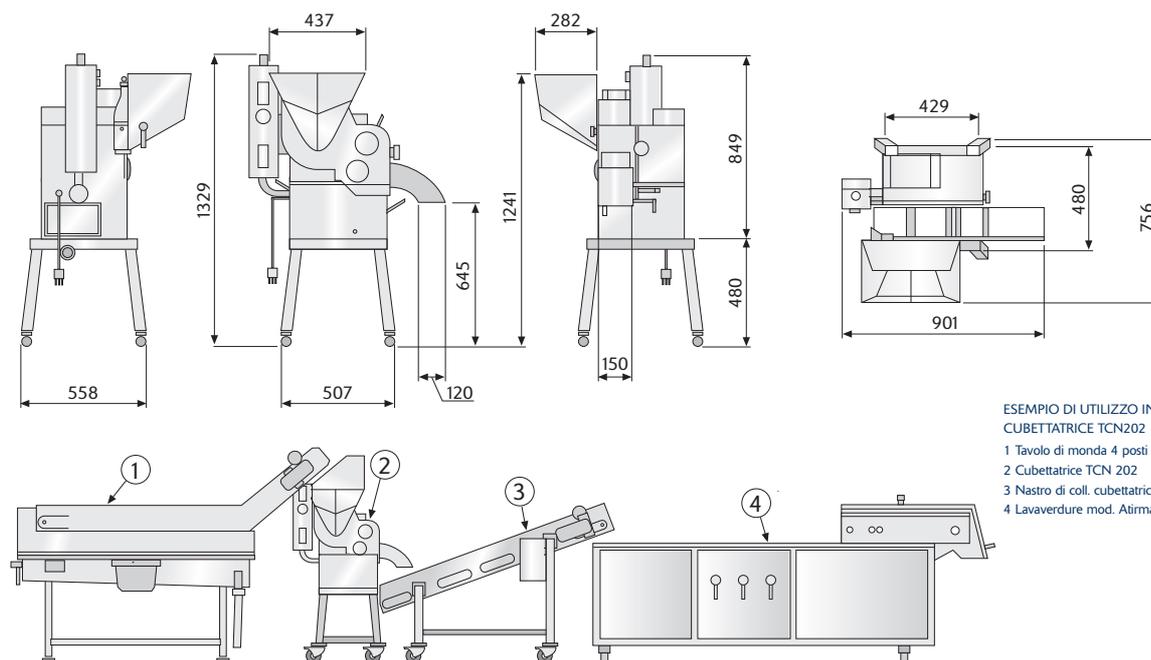
- Gruppo completo di lame e guidelame per cubetti di dimensione: 3x3x3 - 5x5x5 - 7,5x7,5x7,5 - 10x10x10 - 15x15x15 - 20x20x20 mm. Altri formati disponibili su richiesta.
- Quattro ruote inox: due fisse e due girevoli con freno

## Dati tecnici

- Allacciamento elettrico 230 V monofase
- Potenza elettrica installata kW 0,75
- Peso Kg 98
- Dimensioni macchina 901x756x1329 (h) mm



## Disegni tecnici



ESEMPIO DI UTILIZZO IN LINEA DELLA CUBETTATRICE TCN202

- 1 Tavolo di monda 4 posti di lavoro
- 2 Cubettatrice TCN 202
- 3 Nastro di coll. cubettatrice-lavaverdure
- 4 Lavaverdure mod. Atimatic 400



APPARECCHIO COSTRUITO SECONDO NORME ARMONIZZATE E DOTATE DI MARCATURA CE.



**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

# DOUGH.O.MAT

## Cuocipasta automatico



### LA TECNOLOGIA AL SERVIZIO DELLA TRADIZIONE

In Italia la pasta, oltre ad essere considerata un alimento base, è un piatto nazionale. Tutti sanno che deve cuocere in tanta acqua e che si mette in pentola quando l'acqua bolle. Ma oltre a questi esistono tanti altri accorgimenti per fare un buon piatto di spaghetti.

E ben pochi li conoscono. Ad esempio:

- cuocere a temperatura controllata per non disperdere glutine e amidi;
- mescolare alla velocità più adatta ciascun tipo di pasta, per esporla in modo omogeneo alla cottura;

- non alzare il coperchio, per non alterare il livello della temperatura.

La NILMA ha tenuto conto di tutti questi accorgimenti nel progettare Dough.O.Mat, ed ha creato un cuocipasta assolutamente rivoluzionario nella sua perfetta aderenza alle migliori regole gastronomiche: un cuocipasta così perfetto da poter preparare senza il minimo problema anche alimenti «difficili» come tortellini e gnocchi. E soprattutto un cuocipasta che sia totalmente automatico: per migliorare non solo la tavola, ma anche il lavoro nelle grandi cucine.

**Nilma**  
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



## Parliamo di risparmi: l'energia...

Il sistema di riscaldamento (gas, elettrico, vapore) di Dough.O.Mat viene impiegato e disinserito automaticamente non appena la temperatura ottimale dell'acqua viene raggiunta. Questo perfetto controllo termostatico, unito alla completa coibentazione della vasca di cottura, consente sensibili risparmi energetici.

## ... e la mano d'opera!

Sono solo tre gli interventi che Dough.O.Mat richiede: prefissare il programma di cottura, introdurre la pasta e il sale e, a fine cottura, terminare l'operazione di scarico. Sono interventi per i quali basta un solo operatore, libero di adempiere altri compiti mentre Dough.O.Mat lavora.

# modo più sicuro di cuocere in grande,



**C40** Capacità di carico: 7 Kg  
Porzioni/ora: 250-350



**C40/2** Capacità di carico: 7 + 7 Kg  
Porzioni/ora: 500-700

## CARATTERISTICHE TECNICHE C40 - C40/2 - C80 - C80/2

- Costruzione: vasca di contenimento e cestello in AISI 316, pannellatura esterna, coperchi e camini in acciaio inox 18/10.
- Struttura montata su piedini regolabili in altezza.
- Coperchi (autobilanciati C80 e C80/2) dotati di maniglia.
- Vasca di cottura, coibentata, dotata di troppo pieno.
- Cestello ribaltabile, forato sulle pareti laterali e sul fondo.
- Sistema automatico di ribaltamento del cestello.
- Dispositivo di mescolamento idrodinamico della pasta con selezione stop / continuo / alternato (regolabili in intensità, mod. C80 e C80/2).
- Quadro comandi a bassa tensione, dotato di programmatore elettronico.
- Controllo elettronico della temperatura dell'acqua.
- Dispositivo di blocco mescolamento a ribaltamento inserito.
- Regolatore elettronico del livello dell'acqua in vasca di cottura.
- Dispositivo automatico di sollevamento cestello a fine ciclo di cottura, con fermo in fase di colatura della pasta.
- Dispositivo di scarico acqua dalla vasca di cottura.
- Dispositivo di sicurezza, che esclude il funzionamento del sistema di riscaldamento in caso di mancanza di acqua nella vasca.
- Funzionamento indipendente dei cestelli e dei sistemi di riscaldamento (mod. C40/2 e C80/2).
- Finiture: parti a contatto del prodotto lucidate, pannellatura esterna, coperchio e camino finemente satinati.

## L'igienicità? Totale

Le superfici di Dough.O.Mat a contatto col prodotto sono tutte in acciaio inox AISI 316 lucidate e gli angoli sono arrotondati: sono pertanto lavabili nel modo più agevole e accurato. Inoltre, azionando il mescolamento con aggiunta di detergenti, si sviluppa un effetto autolavante anche nelle parti non accessibili, che così si puliscono alla perfezione.



# con grandi vantaggi e grandi risultati



**C80** Capacità di carico: 20 kg  
Porzioni/ora: 800-1000

**C80/2** Capacità di carico: 20 + 20 Kg  
Porzioni/ora: 1500-2000

## Sistema di controllo H.A.C.C.P.

Dough.O.Mat, a richiesta, può essere predisposto per il collegamento al software Nilma, "Creative Control Machine Point", in grado di registrare oltre alla funzione temperatura-tempo, anche ingredienti, quantità e procedure, per la realizzazione di qualsiasi ricetta. I dati raccolti, vengono archiviati in appositi files, sul computer dello Chef.



## GLI ACCESSORI

Vasca carrellata costruita in acciaio inox 18/10 a doppia parete dotata di ripiano di fondo e quattro ruote girevoli di cui due con freno.

C80 e C80/2  
dimensioni: 1058 x 620 x 912 (h) mm  
capacità: n° 3 GN 1/1  
(530 x 325 x 200 mm)

C40 e C40/2  
dimensioni: 740 x 620 x 912 (h) mm  
capacità: n° 2 GN 1/1  
(530 x 325 x 200 mm)



### CARATTERISTICHE TECNICHE VERSIONI "SM" SENZA MESCOLOMENTO

- Costruzione: interamente in acciaio inox 18/10, vasca di contenimento e cestello in acciaio inox AISI 316.
- Struttura montata su piedini regolabili in altezza.
- Coperchi (autobilanciati C80 e C80/2) dotati di maniglia.
- Vasca di cottura, coibentata, dotata di troppo pieno.
- Cestello ribaltabile, forato sulle pareti laterali e sul fondo.
- Sistema automatico di ribaltamento del cestello.
- Quadro elettromeccanico dotato di timer elettronico per l'impostazione tempi di cottura, pulsante inizio ciclo, selettore salita discesa, selettore off/riempimento vasca/marcia, spia di tensione.
- Versioni a gas: spia raggiunta temperatura, pulsante sblocco bruciatore.
- Controllo elettronico della temperatura dell'acqua (mod. a gas).
- Dispositivo automatico di sollevamento cestello a fine ciclo di cottura, con fermo in fase di colatura della pasta.
- Dispositivo di scarico acqua dalla vasca di cottura.
- Funzionamento indipendente dei cestelli e dei sistemi di riscaldamento (mod. C40/2 e C80/2).
- Finiture: parti a contatto del prodotto lucidate, pannellatura esterna, coperchio e camino finemente satinati.

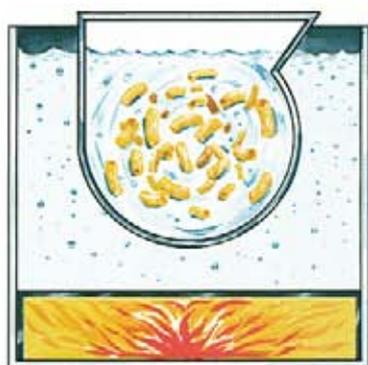
## L'ambiente di lavoro? Senza «nubi»

Poichè non necessita di interventi manuali e quindi lavora a coperchio chiuso per tutto il ciclo di cottura, Dough.O.Mat non produce — a differenza di pentole e altri apparecchi semi-automatici — quelle fumane che rendono tanto pesante e sgradevole l'ambiente di cucina.

## Tutto questo in pochissimo spazio

Dough.O.Mat C80/2 prepara fino a 2000 piatti di pasta all'ora in soli 2 mq.  
Nessuna macchina richiede uno spazio così piccolo per una così grande produzione.

# L'automazione più completa per una perfetta cottura all'italiana



## Mai oltre 96°C

perchè al di sopra di questa temperatura i «pori» della pasta si dilatano, glutine e amidi fuoriescono in quantità eccessiva, e la pasta «scuoce». Dough.O.Mat, essendo dotato di termostato,

è l'unico cuocipasta che funziona al di sotto della temperatura di ebollizione: in tal modo la pasta «tiene» ed è più nutriente.



## Pasta 1 kg acqua 10 litri

è il rapporto acqua-pasta di Dough.O.Mat: un rapporto veramente ottimale che consente, oltre a una cottura omogenea, una concentrazione minore degli amidi in sospensione e

quindi evita la collosità della pasta al termine della cottura.

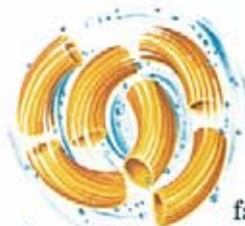
## La programmazione integrale della cottura



offre subito allo chef un vantaggio molto importante: quello di potersi dedicare con tranquillità e sicurezza ad altri lavori per tutta la durata della cottura.

Con il Dough.O.Mat si può infatti programmare sia il tempo di cottura sia la velocità di mescolamento, così che tutto il lavoro avviene automaticamente. E a fine cottura, altrettanto automaticamente, la pasta viene tolta dall'acqua e colata.

## Il mescolamento automatico della pasta



realizzato da uno speciale tipo di pompa e dalla valvola di regolazione del flusso di acqua, evita una delle operazioni più scomode e faticose per il personale di cucina.

Il mescolamento è regolabile in velocità, secondo il tipo di pasta: un modo per evitare che la pasta si attacchi, si ammassi o si rompa, e ottenere una cottura uniforme e omogenea in ogni parte.

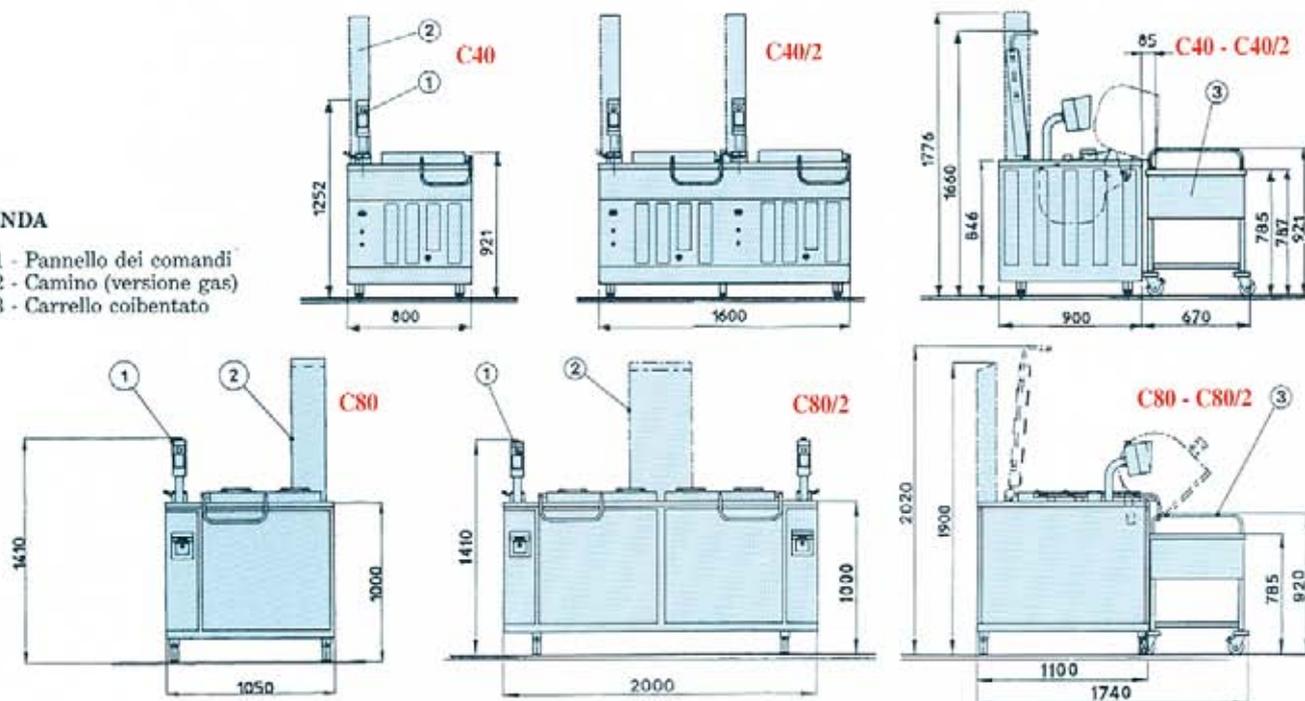


# DOUGH.O.MAT

## Cuocipasta automatico

### LEGENDA

- 1 - Pannello dei comandi
- 2 - Camino (versione gas)
- 3 - Carrello coibentato



Le dimensioni non cambiano per i cuocipasta senza mescolamento

### DATI TECNICI

	DOUGH.O.MAT C40			DOUGH.O.MAT C40/2			DOUGH.O.MAT C80			DOUGH.O.MAT C80/2		
	elettrica	gas	vapore	elettrica	gas	vapore	elettrica	gas	vapore	elettrica	gas	vapore
Capac. di carico kg pasta		7			7+7			20			20+20	
Acqua calda Ø	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	1"	1"	1"
Capacità vasca l	115	80	110	2x115	2x80	2x110	200	200	200	2x200	2x200	2x200
Scarico generale Ø	1"1/2	1"1/2	1"1/2	2x1"1/2	2x1"1/2	2x1"1/2	2"	2"	2"	2x2"	2x2"	2x2"
Vapore Ø			3/4"			2x3/4"			1"			1"1/2
Scarico condense Ø			1/2"			2x1/2"			1/2"			1"
Cons. vap. kg/hr			50			100			120			240
Gas Ø		1"			1"1/4			3/4"			1"1/4	
Potere cal. (inf.) (kW)		17			2x17			29			2x29	
Potenza install. kW	12,5	0,75	0,75	25	1,5	1,5	38	1,75	1,75	2x38	3,5	3,5
Elettricità	230/400 V 3.50+T	230/400 V 3.50+T+N	230/400 V 3.50+T	230/400 V 3.50+T	230/400 V 3.50+T+N	230/400 V 3.50+T						
Peso kg	184	225	184	370	450	370	350	320	350	700	650	700
<b>DATI TECNICI VERSIONE SM</b>												
Potenza install. kW	12,3	0,3	0,3	2x12,3	0,6	0,6	36,5	0,5	0,5	2x36,5	1	1
Tutti gli altri dati rimangono invariati.												



APPARECCHIO COSTRUITO  
SECONDO NORME  
ARMONIZZATE E DOTATO  
DI MARCATURA CE.



# Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

NILMA SpA - Via E. Zaccani 24/A - 43100 Parma - Tel. 0521/785241 - Telefax 0521/774642 - E-mail: nilma@nilma.it - Home Page: www.nilma.it  
La Nilma si riserva il diritto di apportare, senza obbligo di preavviso, tutte le modifiche e i perfezionamenti tecnici che riterrà necessari

# IDROMATIC

## Centrifuga a ciclo continuo per verdura



### >> ASCIUGARE ALLA GRANDE E CON GRANDE DELICATEZZA

Per garantire elevate produzioni di verdura e una più lunga shelf-life del prodotto è ormai indispensabile utilizzare sistemi di lavorazione innovativi che assicurino un risultato ottimale in ogni fase, dalla monda al taglio, dal lavaggio fino a un'accurata asciugatura.

Proprio quest'ultima operazione, l'asciugatura, presenta i maggiori problemi in quanto deve assicurare il giusto grado di umidità al prodotto, e senza rovinarlo.

Per questo Nilma ha creato IDROMATIC, la centrifuga a ciclo continuo studiata per asciugare notevoli quantità di prodotto (fino ad un massimo di 400 Kg/h) in modo completamente automatizzato e senza sciupare una sola foglia, neppure la più delicata.

Ogni ciclo di lavoro - della durata di pochi minuti - si svolge per fasi sequenziali di pesatura, carico, asciugatura e scarico senza

alcun intervento manuale. Anche la pulizia della macchina a fine lavoro è automatica. Inoltre basta programmare il sistema computerizzato della macchina per avere in tempo reale i dati di produzione e regolare automaticamente la velocità di rotazione del cestello.

Solida, affidabile e costruita interamente in acciaio inox 18/10, IDROMATIC è dimensionata in modo da poter assicurare anche il lavoro gravoso e continuo richiesto nelle industrie agro-alimentari di quarta gamma.

Ecco perchè IDROMATIC garantisce alta produttività, cospicui risparmi di monodopera, una lavorazione a ciclo continuo e la più perfetta asciugatura e presentazione del prodotto, secondo la migliore tecnologia Nilma.

# Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

# IDROMATIC

Centrifuga a ciclo continuo per verdura

## >> CARATTERISTICHE

### >> COSTRUTTIVE

- >> Telaio, fasciame e tramoggia in acciaio inox 18/10 satinato.
- >> Cestello in acciaio AISI 304.
- >> Piedi in gomma antivibrazione.
- >> Nastri di carico e scarico prodotto, tipo intralox alimentare, montati su telai con ruote, di cui due con freno, per una facile rimozione durante le operazioni di pulizia.
- >> Cella di carico per la determinazione del peso in ingresso del prodotto.
- >> Macchina completamente ispezionabile per la pulizia.

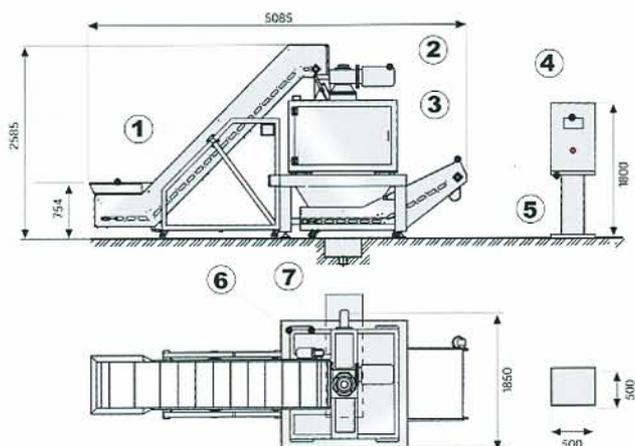
### >> FUNZIONALI

- >> Quadro comandi dotato di PLC, programmabile in base al tipo di verdura e quantità. Comandi a bassa tensione e grado di protezione IPX5.
- >> Dispositivi di sicurezza antinfortunistici sulla presenza dei nastri e sull'apertura dei coperchi d'ispezione.
- >> Dispositivo ad aria, per l'eliminazione delle foglie residue nel cestello.
- >> Dispositivo di lavaggio automatico.

### >> DATI TECNICI

- >> Tensione elettrica standard (V): 230/400, 50 Hz, 3-ph +N+T
- >> Potenza elettrica installata (kW): 6
- >> Regime di rotazione del cestello (rpm): 400
- >> Capacità massima di carico (kg): 20
- >> Produzione oraria di verdure in foglie da 200 a 400 Kg/h, a seconda del prodotto da trattare.
- >> Rumore aereo dB<sub>A</sub> 78

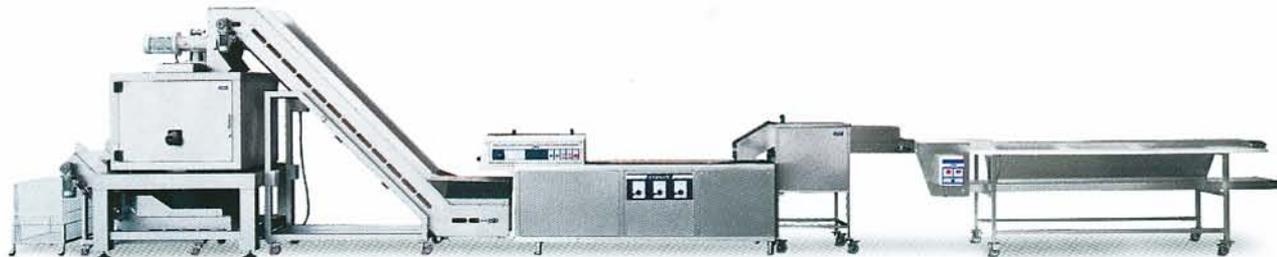
## Disegni tecnici e macchina



### LEGENDA

- 1) Nastro di carico carrellato 2) Struttura centrifuga 3) Nastro di scarico carrellato 4) Quadro di comandi e potenza 5) Allacciamento elettrico 6) Allacciamento acqua fredda 7) Allacciamento aria compressa

## Linea continua



Idromatic unitamente alla lavatrice Atirmatic, alla taglierina Stripper II e al tavolo di monda motorizzato, compone una linea continua per la lavorazione delle verdure.



APPARECCHIO COSTRUITO  
SECONDO NORME  
ARMONIZZATE E DOTATE DI  
MARCATURA CE.

ISO 9001  
registered by  
GASTEC

**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