Cuiseur à pâtes automatique

L'automatisation la plus complète pour une cuisson parfaite à l'italienne



Faire bouillir, mais pas trop

Outre la température de 98°, les pâtes relâchent l'amidon et le gluten et ont tendance à cuire trop. C'est pour cette raison que la machine **Dough.O.Mat** est équipée d'un dispositif qui permet de cuire les pâtes à une température contrôlée. Ce dispositif offre des avantages, outre à celui de la qualité, également de praticité tels que la formation réduite d'écume pendant la cuisson et une économie d'énergie qui peut atteindre jusqu'à 20 % par rapport aux bouilloires normales.



1 kg de pâtes pour chaque 10 litres d'eau

C'est le rapport idéal dicté par la meilleure tradition gastronomique italienne. Les pâtes, dans une si grande quantité d'eau, cuisent de manière uniforme et dans une concentration d'amidon moins élevée. Ainsi, elles seront bien cuites, de manière homogène, et non « collantes ».



Le brassage automatique des pâtes

La cuisson de plusieurs kilos de pâte implique de nombreux problèmes : les pâtes s'amalgament, collent entre elles, se rompent et la cuisson n'est pas uniforme. C'est la raison pour laquelle **Dough.O.Mat** est équipé d'un dispositif de brassage hydrodynamique des pâtes pendant la phase de cuisson. Le brassage se produit au moyen d'un tourbillon d'eau, d'intensité réglable. Les avantages du dispositif sont : l'automatisation complète du cuiseur à pâtes (ce qui évite toute intervention manuelle pendant la cuisson), la possibilité de cuire facilement, sans endommager, tout format de pâtes, telles que les tagliatelles et les spaghettis, ou les pâtes farcies comme les tortellinis et les pâtes molles comme les gnocchis.

Tout ceci dans un espace très réduit

Dough.O.Mat est produit en six modèles, à une et à deux cuves. Leur capacité de production permet de cuire de 200 jusqu'à 2.400 plats de pâte à l'heure, dans un espace réduit, grâce à l'automatisation complète et à la vitesse considérable de chauffe, ce qui est impossible à réaliser en utilisant des marmites normales.

Modèle	capacité de chargement	portions/ heure*
C40 — 1 cuve	7 kg	200-300
C40/2 — 2 cuves	7+7 kg	400-600
C80 — 1 cuve	20 kg	600-800
C80/2 — 2 cuves	20+20 kg	1200-1600
C150 — 1 cuve	40 kg	1200-1600
C300 — 1 cuve	60 kg	1800-2400

Données qui se réfèrent aux pâtes de format court ou au riz, portion de 100 g – pâtes sèchesproduct







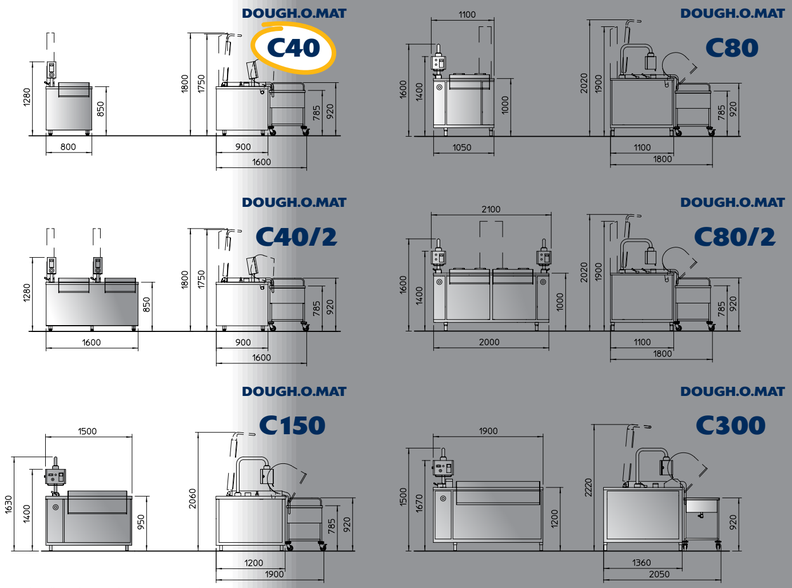
LA TECHNOLOGIE AU SERVICE DE LA TRADITION

En Italie, les pâtes, outre à être considérées un aliment de base, sont un plat national Tous savent qu'elles doivent cuire dans une grande quantité d'eau et qu'on les met dans la marmite quand l'eau bout. Mais il existe beaucoup d'autres précautions à prendre afin de réussir à faire un bon plat de spaghettis. Et peu de personnes les connaissent. Par exemple :

- cuire à une température contrôlée pour ne pas perdre le gluten et l'amidon ;
- mélanger à la vitesse la plus appropriée à chaque type de pâtes, afin qu'elles cuisent de manière homogène sans coller ensemble ;
- ne pas soulever le couvercle pour ne pas altérer le niveau de la température de cuisson de l'eau. **Nilma**, en concevant **Dough.O.Mat**, a tenu compte de toutes ces mesures et a créé un cuiseur à pâtes absolument révolutionnaire dans le respect de la meilleure tradition gastronomique. Un cuiseur à pâtes si parfait qu'il peut également préparer sans le moindre problème des aliments « difficiles » tels que le riz, les spaghettis, les tortellinis et les gnocchis. Et surtout, un cuiseur à pâtes totalement automatique qui exalte non seulement la qualité des pâtes, mais qui améliore également l'environnement de la cuisine, la qualité du travail, l'économie de main-d'œuvre et la consommation d'énergie.

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

DESSINS TECHNIQUES



Les dimensions ne changent pas pour les cuiseurs à pâtes sans brassage.

DONNÉES TECHNIQUES	C40			C40/2			C80			C80/2			C150		C300
	Électrique	Gaz	Vapeur	Électrique	Gaz	Vapeur	Électrique	Gaz	Vapeur	Électrique	Gaz	Vapeur	Électrique	Vapeur	Vapeur
Capacité cuve l	100			2x100			200			2 x 200			400		600
Eau chaude Ø	3/4"			3/4"			3/4"			1"			1"		1"1/2
Vidange générale Ø	1"1/2			2 x 1"1/2			2"			2 x 2"			2"		2"
Vapeur Ø			3/4"			2 x 3/4"			1"			1"1/2		1"1/2	1"1/2
Pression bar (kPa)			0,5(50)			0,5(50)			0,5(50)			0,5(50)		2(200)	2(200)
T vapeur °C		110			110			110			110		133	133	
Déchargement des condensats Ø			1/2"			2 x 1/2"			1/2"			1"		1/2"	1/2"
Portée vapeur kg/h			50			100			80			160		150	260
Gaz Ø		1"			1"1/4			3/4"			1"1/4				
Pouvoir cal. (inf)kW $I_{m.}I_{n.}$		17			2 x 17			29/30			2 x 29/30				
Puissance installée kW	12,5	0,75	0,75	2x12,5	1,5	1,5	38	1,75	1,75	2 x 38	2x3,5	2x3,5	61,8	1,8	3,6
Électricité	3 ~ N 400 / 230 V 50Hz														
Poids kg	184	225	184	370	450	370	350	320	350	700	650	700	350	380	880

Reproduction totale ou partielle interdite. Juin 2011

APPAREIL CONSTRUIT SELON LES NORMES HARMONISÉES ET PORTANT LE MARQUAGE CE

Entreprise certifiée ISO 9001 et VISION 2000

NILMA S.p.A. - Via E. Zacconi, 24/A - 43122 Parma - Tel. +39.0521.785241 - Fax +39.0521.774642 - www.nilma.it • nilma@nilma.it

Nilma se réserve le droit d'apporter à tout moment et sans notification préalable toutes les modifications et les améliorations techniques nécessaires.

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

DOUGH.O.MAT

Cuiseur à pâtes automatique



La façon la plus sécuritaire de cuire en grand, avec de grands avantages et de grands résultats







L'environnement de travail ? Sans "nuages"

Dough.O.Mat ne nécessite pas d'interventions manuelles, il peut donc fonctionner à couvercle fermé, ce qui limite la dispersion de vapeur qui rend plus humide l'environnement de la cuisine.

Parlons d'économies : d'énergie... et de main-d'œuvre !

Le système de chauffe (gaz, électrique, vapeur) de **Dough.O.Mat** est automatique et se règle en fonction de la température de cuisson. Outre à l'entière isolation la machine, ce contrôle thermostatique parfait, qui se trouve dans toutes les versions, permet des économies d'énergie considérables.
L'utilisation de **Dough.O.Mat** complètement automatique, ne requiert que peu d'opérations manuelles: programmer le temps et le brassage, charger les pâtes, ajouter le sel, et à la fin de la cuisson, terminer le déchargement automatique des pâtes dans le chariot. Un seul opérateur suffit pour effectuer ces simples opérations, et tandis que **Dough.O.Mat** s'occupe de la cuisson, l'opérateur peut également se consacrer à d'autres activités.





CONSTRUCTIONN	Châssis portant, de tubulaire en acier inox 18/10, monté sur pieds réglables.
	Bac de rétention et paniers de cuisson en Aisi 316, panneaux extérieurs, tableau des commandes, couvercles et cheminées en acier inox AISI 304.
	Couvercle auto-équilibré équipé d'une poignée.
	Panier basculant, troué sur les côtés et sur le fond.
	Cuve de cuisson, isolée, équipée de trop-plein.
	Finitions : les parties en contact avec le produit sont polies. Panneaux extérieurs, couvercle et cheminée finement satinés.
CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES	Système automatique de basculement des paniers piloté par le programmateur électronique.
	Dispositif de brassage hydrodynamique des pâtes, avec sélection arrêt/continu/alterné.
	Système de chauffe indirect à hypocauste (à l'exclusion des versions à gaz).
	Dispositif de blocage du brassage à basculement incorporé.
	Contrôle électronique du niveau d'eau dans la cuve de cuisson.
	Tableau des commandes monté sur le bras mobile, degré de protection IP55.
	Contrôle thermostatique de la température de l'eau de cuisson réglé à 98 °C.
	Dispositif automatique de levage du panier à la fin du cycle de cuisson.
	Dispositif de vidange de l'eau de la cuve de cuisson.
	Dispositif de sécurité qui exclut le fonctionnement du système de chauffe en cas de manque d'eau dans la cuve cuisson.
	Fonctionnement indépendant des paniers et des systèmes de chauffe (mod. C40/2 et C 80/2).

CARACTÉRISTIQUES

Sur demande, tous les modèles peuvent être fournis sans brassage

L'hygiène ? Totale

Toutes les surfaces en contact avec l'eau de cuisson sont en acier inox AISI 316 pour résister à la corrosion du sel. Les paniers de cuisson et les contre-cuves sont polis, à angles arrondis, afin de permettre un nettoyage aisé des surfaces. À la fin du travail, en actionnant la pompe de brassage, de façon à faire circuler l'eau additionnée du détergent spécial « Keal », on créera un effet autonettoyant, également pour les parties les moins accessibles.



La programmation intégrale de la cuisson

Elle offre au chef l'avantage de pouvoir se consacrer à d'autres occupations pendant que **Dough.O.Mat** effectue la cuisson. Le programmateur permet de régler automatiquement les temps de cuisson et la modalité de brassage (continu-alterné). À la fin de la cuisson, le panier se soulève automatiquement, en portant les pâtes en position d'égouttement. Le chef n'aura que la tâche de compléter le déchargement des pâtes dans le chariot.

Sous étroite surveillance



Sur demande, **Dough.O.Mat** peut être relié au logiciel "**C**reative **C**ontrol **P**oint **M**achine" en mesure d'enregistrer, outre à la fonction température/ temps, également les ingrédients, les quantités et les phases de travail pour la réalisation de toute recette. L'utilisation interactive avec le PC du chef permet la complète traçabilité des aliments et l'archivage de toutes les données. Le « CCPM » effectue également l'autodiagnostic du fonctionnement de **Dough.O.Mat** en mettant les alarmes en évidence et en les mémorisant.

ACCESSOIRES

Cuve à chariot fabriqué en acier inox 18/10 à double paroi isolée, équipée de faux-fond et de quatre roues pivotantes, dont deux équipées de frein.

C40 et C40/2
Dimensions: 740x620x912 h mm
Capacité: n 2 GN 1/1 h 200

C80 et C80/2
Dimensions: 1058x620x912 h mm
Capacité: n 3 GN 1/1 h 200

C150 et C300
Dimensions: 1875x620x800 h mm
Capacité: n 5 GN 1/1 h 200



Wilma