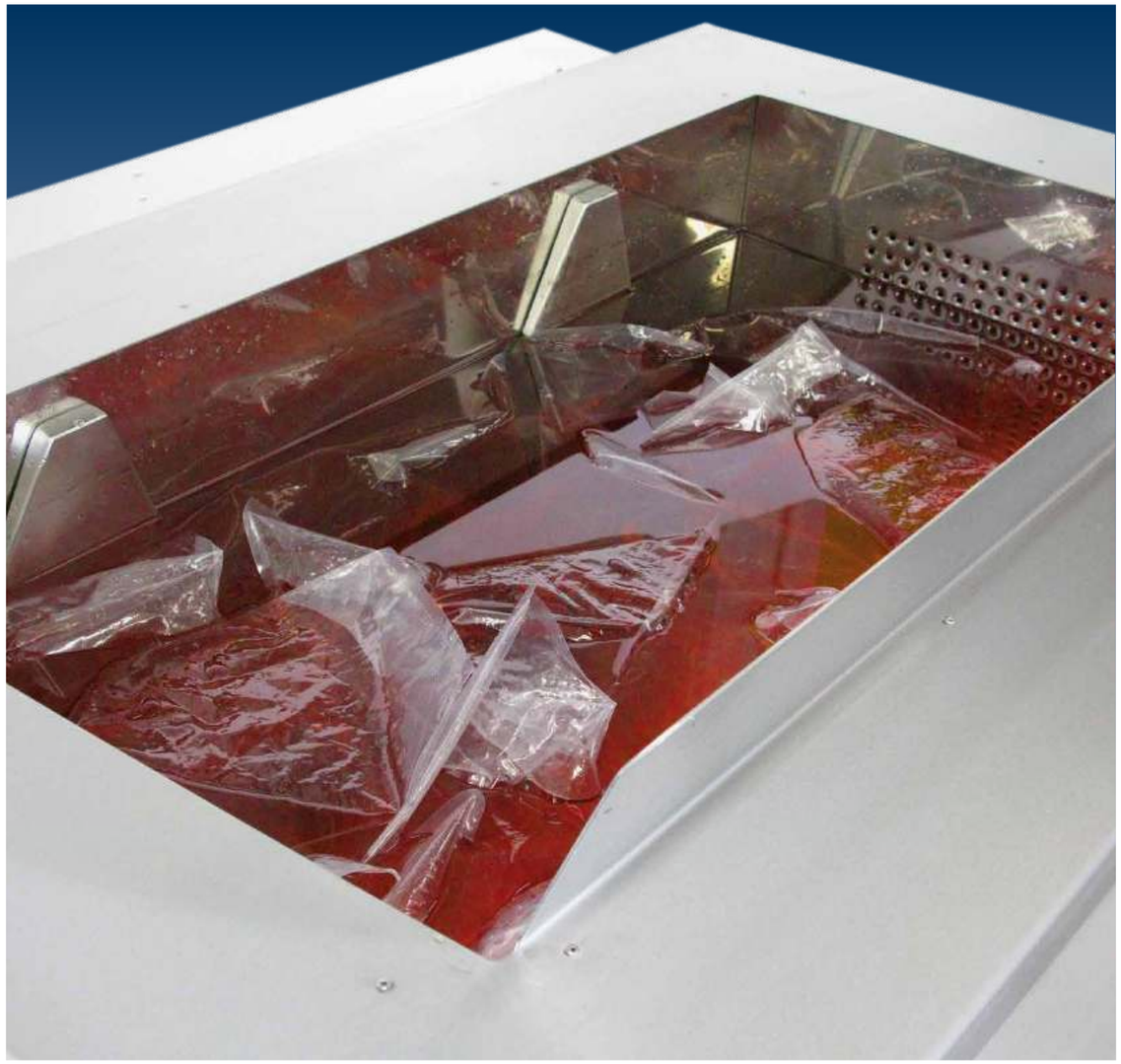
FASTERCOLD

Refroidisseurs à eau



REFROIDISSEMENT RAPIDE ET LONGUE CONSERVATION : UNE ALLIANCE GAGNANTE

Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

En restauration collective, dans les cuisines centrales et les usines de plats cuisinés, il devient de plus en plus nécessaire de dissocier la planification de la production de la distribution des repas. Cela suppose un système de production et de refroidissement rapide et sûr sur le plan sanitaire.

Le « NILMA Cook & Chill System » permet de conditionner en sachets sauces, ragoûts, soupes, plats mijotés et béchamels fraîchement cuits, puis de les refroidir rapidement dans les refroidisseurs à eau Fastercold. Ces appareils abaissent la température des sachets de façon homogène, avec des temps de refroidissement plus de 50 % inférieurs à ceux des cellules de refroidissement classiques.

Cette technologie permet de respecter les procédures HACCP et garantit une durée de conservation de plus de 20 jours. À la remise en température, les plats semblent fraîchement cuisinés. Les refroidisseurs à eau Fastercold sont la solution la plus moderne pour rationaliser la production : moins de temps et de coûts, une meilleure qualité et une conservation prolongée.

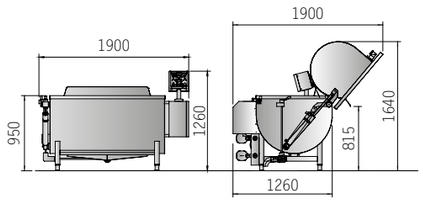


FASTERCOLD

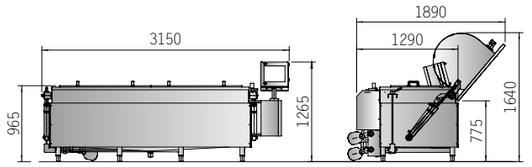
Refroidisseurs à eau

PLANS TECHNIQUES

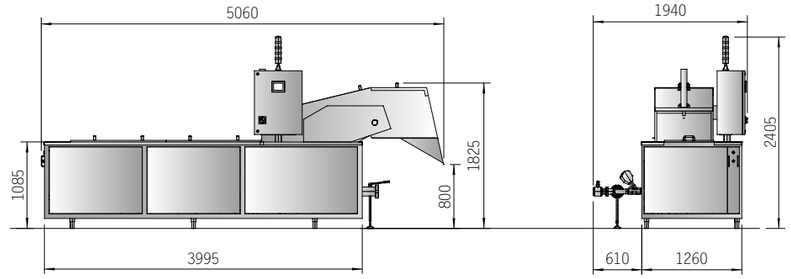
FASTERCOLD FC/120



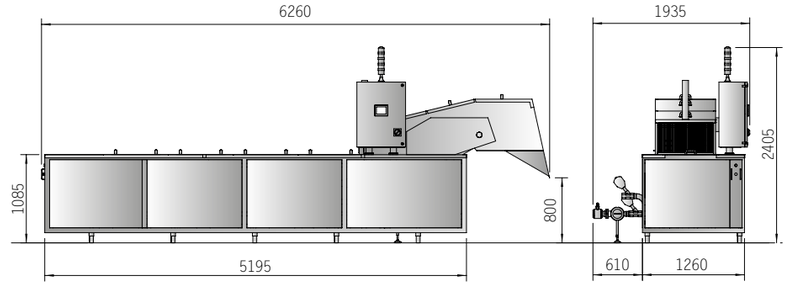
FASTERCOLD FC/200



FASTERCOLD FC/300



FASTERCOLD FC/600



DONNÉES TECHN.	FC/120	FC/200	FC/300	FC/600
Arrivée d'eau de remplissage Ø	1"	1"1/2	1"1/2	1"1/2
Arrivée d'eau glacée Ø	1"1/2	2"	2"	2"1/2
Raccord retour eau vers refroidisseur Ø	1"1/2	2"	2"	2"1/2
Vidange d'eau Ø	2"	2"	2"1/2	2"1/2
Capacité de la contre-cuve l	695	1400	1500	2500
Charge maximale kg	120	200	300	600
Temps de déchargement des sachets s	25	25	120	120
Raccord air comprimé Ø	-	1/8"	1/8"	1/8"
Consommation d'air comprimé l/h	-	60	300	600
Puissance installée	3 kW - 3~ 230/400V 50 Hz	7 kW - 3~ 230/400V 50 Hz	12.5 kW - 3~ 230/400V 50 Hz	20.3kW - 3~ 230/400V 50 Hz
Puissance frigorifique requise kW	12	20	30	60
Poids brut kg	1015	2060	2430	3700

APPAREIL FABRIQUÉ SELON LES NORMES HARMONISÉES ET MUNI DU MARQUAGE CE

Entreprise certifiée EN ISO 9001 – Système de Management de la Qualité

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

Nous nous réservons le droit d'apporter sans préavis toutes les modifications ou améliorations techniques jugées nécessaires

Nilma LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

Reproduction, même partielle, interdite. Août 2023

FASTERCOLD

Refroidisseurs à eau



FASTERCOLD FC/120

LA RÉVOLUTION DU SYSTÈME

Pour prolonger la conservation des plats cuisinés bien au-delà des cinq jours d'un produit réfrigéré ordinaire, en empêchant la prolifération bactérienne qui se produit entre 65 °C et 8 °C après cuisson, il est indispensable d'abaisser rapidement la température des aliments sous 8 °C.

Comment faire pour les soupes, sauces, ragoûts, purées, béchamels et plats mijotés ?

Nilma a créé le Fastercold, refroidisseur à eau innovant, technologie clé d'un système Cook & Chill moderne.

Après cuisson dans les cuiseurs universels Mix-Matic ou Salsamat, un système de pompage transfère le produit vers l'ensacheuse, à plus de 90 °C.

Les sachets étanches, de poids variable selon les besoins, sont ensuite plongés dans le Fastercold. Le temps de refroidissement dépend de leur poids et du type de produit.

UN TOURBILLON D'EAU GLACÉE EFFICACE

Le Fastercold se remplit automatiquement d'eau glacée à 2 °C fournie par un refroidisseur d'eau déporté. Une fois le temps programmé, les sachets sont placés dans le tambour. Le tourbillon d'eau, d'intensité réglable, refroidit le produit rapidement et uniformément. Il favorise l'échange thermique entre l'eau froide et les sachets et met en mouvement l'aliment à l'intérieur du sachet, qui cède ainsi progressivement sa chaleur. L'échange thermique est bien supérieur à celui des cellules de refroidissement classiques.

Mouvement du tourbillon d'eau



REFROIDISSEUR D'EAU DÉPORTÉ



FASTERCOLD FC/300 - INSTALLATION TRAVERSANTE

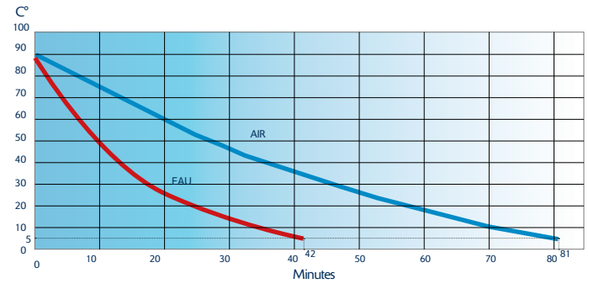


MODÈLES

- FASTERCOLD FC/120
- FASTERCOLD FC/200
- FASTERCOLD FC/300
- FASTERCOLD FC/600

LES GRANDS AVANTAGES D'UNE CONSERVATION DE PLUS DE 20 JOURS

Les aliments traités selon cette méthode Cook & Chill, puis stockés en chambre froide à 0 °C, conservent leurs qualités organoleptiques presque intactes pendant plus de 20 jours. Les avantages pratiques sont nombreux : production planifiable sur la journée et sur plusieurs équipes ; stocks de plats prêts à l'emploi ; conservation longue sans congélation ; transport aisé vers plusieurs points de distribution. Le tout avec des économies de produit, d'énergie, de temps, de place et de main-d'œuvre.



MESURES DE TEMPÉRATURE AU REFROIDISSEMENT
SACHETS DE SAUCE TOMATE DE 3 kg

TOUT SOUS CONTRÔLE

Sur demande, le Fastercold peut être relié au « Creative Control Machine Point », le logiciel breveté Nilma qui enregistre les courbes température/temps de refroidissement. Le CCMP, connecté au PC du chef, assure aussi l'autodiagnostic de l'appareil, avec signalement et enregistrement des alarmes.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES FC/120 - FC/200

CONSTRUCTION

- Entièrement en acier inox AISI 304 satiné, avec pieds réglables.
- Contre-cuve équipée d'électrovannes d'arrivée et de recirculation d'eau, trop-plein et vidange.
- Cuve de refroidissement polie, perforée sur les côtés et le fond, avec buses de circulation d'eau.
- Carter de protection des organes mécaniques en inox AISI 304.
- Basculement automatique de la cuve de refroidissement par vérin hydraulique.

FONCTIONNEMENT

- Réglage électronique de l'intensité du tourbillon d'eau.
- Contre-cuve et cuve de refroidissement entièrement accessibles pour le nettoyage.
- Régulateur électronique du niveau d'eau de refroidissement.
- Régulation automatique de la température de refroidissement.
- Déchargement automatique des sachets.
- Tableau de commande électromécanique basse tension IP55 dans un coffret inox AISI 304, avec : thermostat d'eau de refroidissement, sélecteur manuel/arrêt/automatique, minuterie de refroidissement, voyants de tension et de fonctionnement, commande de déchargement des sachets.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES FC/300 - FC/600

CONSTRUCTION

- Entièrement en acier inox AISI 304 satiné.
- Châssis porteur en tube inox AISI 304 avec pieds de mise à niveau.
- Cuve de refroidissement polie avec grille de fond amovible, buses de circulation d'eau et couvercles.
- Contre-cuve équipée d'électrovannes d'arrivée et de recirculation d'eau, trop-plein et vidange.
- Tapis de sortie en plastique alimentaire.

FONCTIONNEMENT

- Tapis de sortie démontable à la main pour le nettoyage.
- Trappe automatique commandée par minuterie.
- Régulateur électronique du niveau d'eau de refroidissement.
- Automate à écran tactile IP65 dans un coffret inox AISI 304, avec : tourbillons d'eau réglables dans toutes les sections, minuterie de refroidissement, vitesse du tapis de sortie réglable, température de l'eau de refroidissement, mémoire des paramètres produits, courbes température/temps, diagnostic, mémoire des alarmes.

ACCESSOIRES

- Chariot inox AISI 304 de récupération **des sachets pour Fastercold FC/120 et FC/200.**
- Table rotative motorisée de récupération des sachets, en inox AISI 304, pour **Fastercold FC/300 et FC/600.**



SACHETS

Préformés ou issus de bobines, thermoscellés ou clipsés, en matériau adapté résistant aux hautes températures, les sachets peuvent être de formes variées et contenir des poids de produit différents.

