GRILL MARKER - G14

Grilleur-marqueur en continu



UN MARQUAGE AU GRILL SAIN ET RATIONNEL

Griller peut sembler simple, mais en pratique cela pose des questions de rendement, de qualité sensorielle des aliments et de coûts qui demandent une grande attention.
Aujourd'hui, ces questions sont résolues **par le G14, le grilleur-marqueur en continu** qui marque parfaitement, sur les deux faces et en un seul passage, de grandes quantités de légumes, viandes, poissons, tofu et autres aliments.
L'opérateur pose simplement le produit sur le tapis : le G14 l'entraîne, à vitesse réglable (toujours la bonne vitesse), entre les rouleaux de marquage, puis le dépose directement sur le plateau.

Une opération qui exige un contrôle précis du marquage. Les temps et températures se programment sur l'automate, et le G14 adapte la vitesse du tapis au produit et à son épaisseur.

Mieux encore : avec le G14, les aliments n'entrent pas en contact avec les fumées de combustion et ne sont jamais carbonisés.
En résumé, le G14 garantit ce qu'aucune plancha traditionnelle ne peut offrir : un marquage uniforme, des économies de main-d'œuvre et d'énergie, une forte production sur un faible encombrement et un minimum de fumées. Le G14 est une nouvelle manière, plus saine et plus rationnelle, de marquer au grill, idéale pour les cuisines centrales, les traiteurs et les industriels de l'agroalimentaire.

Wilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



GRILL MARKER - G14

Grilleur-marqueur en continu

UN MARQUAGE PARFAIT SUR LES DEUX FACES

Le G14 est un grilleur-marqueur chauffé au gaz qui marque le produit sur les deux faces simultanément grâce à ses deux rouleaux exclusifs en bronze alimentaire, qui atteignent la bonne température en quelques minutes avec une dépense d'énergie minimale. Le résultat : un marquage sain et sûr, grâce au système innovant de rouleaux chauffés au gaz de façon indirecte, qui évite la formation de substances nocives (HAP) en empêchant tout contact des fumées de combustion avec le produit. De plus, la température de marquage est régulée avec précision par l'automate pour que le produit ne carbonise pas, et l'automate mémorise les programmes de marquage.

CARACTÉRISTIQUES

CONSTRUCTION

- En acier inox AISI 304 satiné
- Chauffage au gaz indirect (GPL ou gaz naturel), allumage électronique du brûleur
- Rouleaux de marquage en bronze alimentaire entraînés par motoréducteur
- Tapis en acier inox AISI 304 entraîné par motoréducteur • Largeur du tapis de chargement : 680 mm
- Tableau de commande sur bras mobile
- Pieds réglables

FONCTIONNEMENT

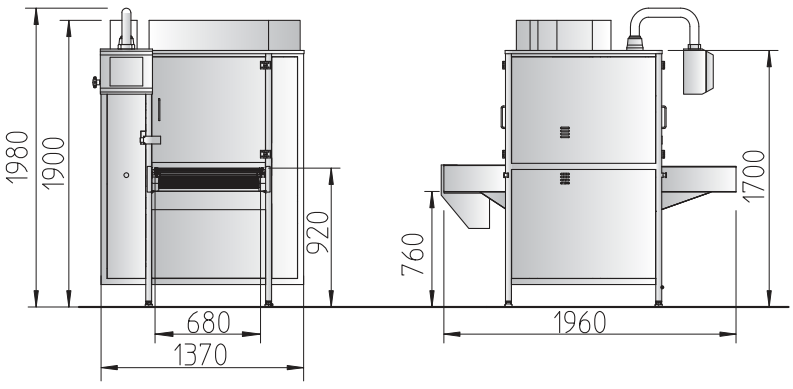
- Production de 100 à 300 kg/heure selon le produit
- Tableau de commande avec automate à écran tactile pour saisir et mémoriser les programmes de marquage
- Vitesse réglable du tapis d'entrée et des rouleaux
- Écartement des rouleaux réglable de 3 à 50 mm, avec échelle graduée

Données techniques

Puissance et tension :	1 kW - V 230/400.3.50+N+E
Diamètre arrivée gaz :	1″
Puissance thermique du brûleur :	30 kW
Hauteur de chargement du produit :	920 mm
Poids net :	600 Kg



PLANS TECHNIQUES GRILL MARKER



Reproduction, même partielle, interdite - Juillet 2019

APPLIANCE CONSTRUCTED TO HARMONISED STANDARDS AND COMPLETE WITH CE MARKING

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.it • nilma@nilma.it
Nilma se réserve le droit d'apporter sans préavis toutes les modifications ou améliorations techniques jugées nécessaires.

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE