KONVECTIO-STEAM

Four mixte



LE FOUR À LA PLUS GRANDE SOUPLESSE D'UTILISATION

Le **KONVECTIO-STEAM** réunit deux systèmes de cuisson innovants que Nilma, avec ses équipements spécialisés, a été la première à introduire en Italie : la cuisson par convection et la cuisson à la vapeur.

Cette combinaison permet, avec un seul four, de cuire à la vapeur mais aussi de rôtir, griller et gratiner, et d'obtenir de nouvelles possibilités de cuisson en combinant ou en alternant les deux systèmes. La cuisson finale est parfaitement uniforme sur chaque niveau.

Les avantages du KONVECTIO-STEAM vont au-delà du simple aspect fonctionnel :

- respect total des qualités organoleptiques des aliments ;
- moins de matières grasses, pour des plats plus diététiques ;
- meilleur rendement (moins de perte de poids) ;
- forte production pour un encombrement minimal ;
- importantes économies ;
- temps de montée en température courts ;
- nettoyage facile ;
- manutention rationnelle : le chariot porte-grilles exclusif s'adapte aussi à la cellule Quick Frost.

Autant d'atouts qui font du **KONVECTIO-STEAM** la réponse adaptée aux besoins d'innovation, de rationalité et d'économie de toute grande cuisine.

CE 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
.A SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

KONVECTIO-STEAM

Four mixte

CARACTÉRISTIQUES

CONSTRUCTION

- Construction en acier inox 18/10 satiné.
- Chambre de cuisson en inox 18/10, entièrement isolée, angles arrondis, soudures étanches, fond profilé pour l'écoulement des graisses.
- Porte en inox 18/10 entièrement isolée, double vitrage trempé et poignée.
- Châssis porteur en inox 18/10 avec pieds réglables.
- Gouttière de récupération des condensats sous la porte (KS 10).
- Cheminée d'évacuation des fumées en inox 18/10.
- Filtre à graisses inox 18/10 démontable pour le nettoyage.

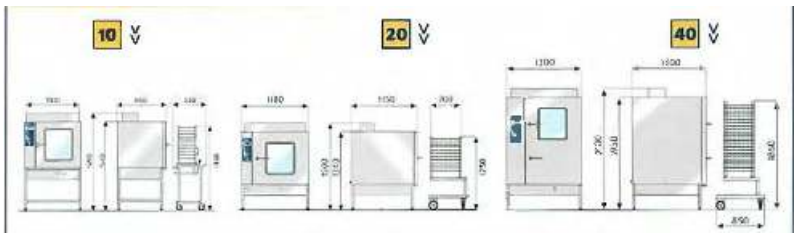
FONCTIONNEMENT

- Sonde thermométrique numérique à cœur.
- Moteur à deux vitesses.

COMMANDE ET SÉCURITÉS

- Tableau de commande électronique basse tension, trois programmes de cuisson mémorisables, thermostat numérique et minuterie pour chaque mode (vapeur – mixte – convection). Diagnostic des principales fonctions du four. Sélecteur de puissance (version électrique).
- Éclairage de la chambre de cuisson.
- Micro-interrupteur de sécurité à l'ouverture de la porte.
- Dispositif d'uniformité de température (breveté).
- Condensation automatique des fumées.
- Sécurités automatiques sur les principaux organes du four (électrovanne, chaudière, brûleurs, sonde, régulation de température, porte).
- Cycle de lavage automatique du générateur de vapeur en fin de service.
- Contrôle de la vidange du générateur de vapeur.

PLANS TECHNIQUES



DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	KS/10 gaz	KS/10 élec.	KS/20 gaz	KS/20 élec.	KS/40 gaz	KS/40 élec.
Capacité	10 GN 1/1	10 GN 1/1	20 GN 1/1	20 GN 1/1	40 GN 1/1	40 GN 1/1
Raccordement électrique V	230 ou 400 tri + N + T	230 ou 400 tri + N + T	230 ou 400 tri + N + T	230 ou 400 tri + N + T	230 ou 400 tri + N + T	230 ou 400 tri + N + T
Puissance installée kW	0,5	21,5	1	37	2	74
Raccordement eau Ø	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Puissance calorifique kW	26	-	48	-	96	-
Raccordement gaz Ø	3/4"	-	1"	-	1"	-
Poids de la machine kg	180	160	320	300	550	510
Niveau sonore dB(A)	60	60	68	68	68	68

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
.A SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

KONVECTIO-STEAM

Four mixte



KONVECTIO-STEAM 10 – 20 – 40

TRÈS SIMPLE À PROGRAMMER ET À UTILISER

Grâce au tableau de commande électronique clair et simple, chaque cuisson se programme facilement. Chaque mode (convection – vapeur – mixte) dispose de son propre affichage de la température et du temps. Les phases de cuisson sont mémorisées dans l'ordre programmé et s'enchaînent automatiquement, sans intervention. Il est aussi possible de modifier le programme en cours (temps et températures) sans interrompre le cycle.

Les touches du tableau permettent de choisir la vitesse de ventilation (forte ou faible selon le produit) et la puissance de chauffe (pleine ou demi-puissance), pour d'importantes économies d'énergie. La sonde à cœur dispose de son propre affichage, prioritaire sur les autres paramètres. L'éclairage intérieur permet de suivre la cuisson. Enfin, le tableau intègre le diagnostic des défauts : six voyants signalent automatiquement les anomalies éventuelles du four.

UNE CUISSON VRAIMENT UNIFORME

Les caractéristiques techniques du KONVECTIO-STEAM – déflecteurs spéciaux, circulation et vitesse d'air parfaites – garantissent une cuisson uniforme sur chaque niveau, quels que soient le mode de cuisson et le produit.

... ET PARFAITE JUSQU'À CŒUR

Pour les grosses pièces, il est difficile d'obtenir à la fois la cuisson voulue en surface (coloration ou gratinage) et à cœur, comme pour le rosbif. Avec le KONVECTIO-STEAM, il suffit de piquer la sonde au cœur du produit, de régler la température à cœur (par ex. 70 °C) et la température extérieure (par ex. 180 °C) : dès que la sonde atteint la température voulue, la cuisson s'arrête, indépendamment du temps programmé.

SÉCURITÉ GARANTIE PAR LE CONTRÔLE HACCP

Sur demande, le KONVECTIO-STEAM peut être équipé du logiciel Nilma « Creative Control Machine Point », qui enregistre la courbe température/temps mais aussi les ingrédients, les quantités et les procédures de chaque recette, archivés sur l'ordinateur du chef. Une imprimante peut aussi enregistrer le process (nombre d'opérations, date, heure, température du produit), conformément aux normes ISO 9000 et aux procédures HACCP.

UN CHARIOT PRATIQUE ET MANIABLE

Ce chariot exclusif entre directement dans la chambre de cuisson : le travail est plus rationnel et le risque de brûlure évité. Nilma l'a aussi conçu pour refroidir les aliments après cuisson : il s'adapte parfaitement à la cellule Quick Frost, sans transvasement des bacs (interchangeabilité Konvectio-Steam 10-20-40 / Quick Frost 10-20-40).

UN NETTOYAGE RAPIDE ET FACILE

Le nettoyage de la chambre de cuisson est très rapide : plus d'arêtes ni de recoins, angles arrondis et parois parfaitement lisses avec soudures étanches. Le filtre à graisses inox se démonte et se lave facilement. Le chariot ne roule pas sur des glissières soudées : il glisse sur le fond de la chambre, profilé sur le Konvectio-Steam 10 et parfaitement lisse sur le Konvectio-Steam 20.

LES VERSIONS

GAZ : double échangeur pour la cuisson vapeur ou convection, en inox 18/10 à fonctionnement indépendant. Brûleurs inox à allumage électronique et détection de flamme par ionisation.
ÉLECTRIQUE : résistances en acier inox Incoloy (convection). Générateur de vapeur électrique avec échangeur en inox 18/10 (vapeur).

CE 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
.A SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

KONVECTIO-STEAM

Four mixte

UNE SOUPLESSE D'UTILISATION MAXIMALE

Le KONVECTIO-STEAM cuit tous les produits avec des résultats introuvables dans les fours traditionnels. Capacités totales en kg pour KS-10 / KS-20 / KS-40.

CUISSON PAR CONVECTION

Cuisson traditionnelle au four ou au grill jusqu'à 250 °C ; la circulation d'air forcé évite brûlures et irrégularités. Idéale pour rôtir viandes, pizzas, pains, gâteaux et omelettes, gratiner, griller viandes et légumes.

Produit	T°	Temps	Bac H mm	KS10	KS20	KS40
Lasagnes	170 °C	25′	65	25	60	100
Cannellonis	170 °C	20′	40	20	50	100
Gnocchis à la romaine	170 °C	20′	40	20	50	100
Poulets entiers	180 °C	30′	grille	20	50	100
Foie à la vénitienne	230 °C	8′	20	15	30	60
Boulettes (50 g)	250 °C	12′	20	25	60	110
Escalope milanaise (100 g)	190 °C	8′	20	12	28	60
Truite entière (200 g)	230 °C	12′	20	25	55	100
Poisson surgelé	180 °C	18′	15	15	35	70
Pommes de terre en quartiers	180 °C	45′	40	25	55	100
Brioches surgelées	160 °C	15′	10	10	22	44
Tarte à la confiture	170 °C	25′	40	15	40	80

CUISSON À LA VAPEUR

Excellente sur le plan nutritionnel et économique : préserve vitamines et nutriments, exalte goût et couleur. Plus besoin de faire bouillir de grandes quantités d'eau ni de longues cuissons. Idéale pour légumes, poissons, fruits, ou en régime basse température (bain-marie).

Produit	T°	Temps	Bac H mm	KS10	KS20	KS40
Saumon entier (1 kg)	100 °C	25′	40 perf.	25	55	100
Truite entière (200 g)	100 °C	12′	40 perf.	26	55	100
Zampone entier	100 °C	60′	40	20	45	90
Bœuf 300 g	100 °C	90′	40	25	55	110
Poulet en quartiers	100 °C	30′	40	25	55	110
Épinards	100 °C	8′	65 perf.	10	25	40
Carottes en rondelles	100 °C	20′	65 perf.	25	55	100
Fenouil	100 °C	20′	65 perf.	20	45	90
Haricots verts	100 °C	25′	40 perf.	20	45	90
Pommes de terre nouvelles	100 °C	20′	65 perf.	15	35	70
Brocolis surgelés	100 °C	25′	65 perf.	15	35	70
Chou-fleur surgelé	100 °C	25′	65 perf.	15	35	70

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
.A SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

KONVECTIO-STEAM

Four mixte

CUISSON MIXTE

Réunit les avantages de la vapeur et de la convection : cuissons plus rapides avec un fort taux d'humidité, aliments moins desséchés (moins de perte de poids), extérieur et goût sublimés.

Produit	T°	Temps	Bac H mm	KS10	KS20	KS40
Fenouil gratiné (en quartiers)	170 °C	8′	40	12	25	50
Courgettes	180 °C	10′	40	20	45	100
Ragoût	175 °C	120′	65	15	35	70
Poulet rôti (500 g)	170 °C	60′	40	25	55	100
Lapin en morceaux	170 °C	90′	40	25	55	100
Rôti de veau (1 kg)	170 °C	90′	40	25	55	100
Sole fraîche (150 g)	170 °C	12′	20	15	35	70
Sole surgelée	180 °C	18′	20	18	38	75
Portions surgelées (110×160×40)	140 °C	35′	grilles	100	216	420

CUISSONS SÉQUENTIELLES

Jusqu'à 27 combinaisons alternant vapeur, convection et mixte, mémorisables : chaque produit est cuit selon ses qualités organoleptiques et l'inspiration du chef.

Produit	Phases	Bac H mm	KS10	KS20	KS40
Poivrons farcis	Vapeur 100 °C 12′ – Convection 170 °C 20′	20	25	55	100
Fenouil gratiné	Vapeur 100 °C 10′ – Convection 170 °C 15′	40	12	25	50
Pain de viande	Vapeur 100 °C 15′ – Mixte 170 °C 55′	40	20	50	100
Jarret surgelé	Vapeur 100 °C 20′ – Mixte 170 °C 50′ – Convection 180 °C 20′	40	20	45	90
Canard entier	Vapeur 100 °C 10′ – Mixte 170 °C 50′ – Convection 200 °C 10′	40	20	50	80
Agneau en morceaux	Vapeur 100 °C 15′ – Mixte 170 °C 50′ – Convection 180 °C 10′	40	25	55	100
Pain surgelé	Mixte 180 °C 5′ – Convection 180 °C 18′	20	25	55	60

REMISE EN TEMPÉRATURE ET RÉGÉNÉRATION

En mode mixte, les plats précuits sont remis en température (à 130 °C) sans risque de dessèchement en surface ; les produits surgelés peuvent être cuits directement après décongélation. En mode vapeur à température contrôlée, les produits sous vide se régénèrent directement dans les bacs ; la température voulue est contrôlée en piquant la sonde dans l'emballage.

Les temps de cuisson et les quantités indiqués peuvent varier selon la qualité et la taille des produits.

LES ACCESSOIRES

Chariot pour KONVECTIO-STEAM 10 : chariot porte-grilles sur roues, attelage rapide au four, deux roues fixes et deux roulettes pivotantes avec frein. Inox 18/10 – capacité 10 bacs GN 1/1 – dimensions 550 × 600 × 1460 mm.

Chariot pour KONVECTIO-STEAM 20 : porte-grilles fixe adapté à la chambre de cuisson, poignée amovible, deux roues fixes et deux roulettes pivotantes avec frein. Inox 18/10 – capacité 20 bacs GN 1/1 ou 10 GN 2/1 – dimensions 700 × 890 × 1250 mm.

Chariot pour KONVECTIO-STEAM 40 : porte-grilles fixe adapté à la chambre de cuisson, poignée amovible, deux roues fixes et deux roulettes pivotantes avec frein. Inox 18/10 – capacité 40 bacs GN 1/1 ou 20 GN 2/1 – dimensions 850 × 750 × 1860 mm.

Plaques inox ou revêtues de Téflon, gastronorm GN 1/1 (530 x 325 mm) ou GN 2/1 (530 × 650 mm), hauteurs 20-40-65 mm.

Grilles inox ou chromées, gastronorm GN 1/1 (530 × 325 mm) ou GN 2/1 (530 × 650 mm).

Bacs inox pleins ou perforés, gastronorm GN 1/1 (530 × 325 mm) ou GN 2/1 (530 × 650 mm), hauteurs 20-40-65-100-200 mm.

Imprimante d'enregistrement du process de cuisson : nombre d'opérations, date, heure et température du produit.

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
.A SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE