KSP 40
Four mixte convection-vapeur traversant



L'ÉVOLUTION DE L'ESPÈCE

Nilma, fabricant de premier plan d'équipements professionnels haut de gamme, a conçu un four mixte convection-vapeur révolutionnaire, le KSP 40, fondé sur les dernières évolutions en matière de fabrication et d'hygiène, notamment dans les domaines HACCP et Cook & Chill.

Ce four innovant et breveté, d'une capacité de 20 GN 2/1, possède une double porte traversante : chargement côté cuisson, déchargement côté refroidissement ou distribution.

Placé entre ces deux zones, le four crée une « barrière thermique » pendant la cuisson, garantissant l'hygiène des aliments. Le KSP 40 offre en outre des fonctions de remise en température pour les cuisines en liaison froide.

Il porte alors rapidement les aliments de la température de stockage à celle de distribution, avec une perte de poids minimale et sans altérer leurs qualités organoleptiques.

Le KSP 40 s'appuie sur la longue expérience de Nilma dans les fours mixtes convection-vapeur et offre tous les atouts de la gamme : polyvalence, moins de matières grasses, meilleur rendement, cuisson uniforme sur tous les niveaux, grande capacité de production et manutention facile et sûre des aliments.

Le KSP 40 est un four mixte unique, pour les professionnels qui veulent valoriser leur cuisine.

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

KSP 40
Four mixte convection-vapeur traversant



CARACTÉRISTIQUES

CONSTRUCTION

- Entièrement en acier inox 18/10.
- Chambre de cuisson isolée en inox 18/10, avec convoyeur d'air et filtre à graisses amovible. Angles arrondis, soudures continues (étanches) et fond profilé pour l'écoulement.
- Portes d'entrée et de sortie du chariot isolées en inox 18/10, avec hublot en double vitrage de sécurité. Double poignée et dispositif d'arrêt de la ventilation.
- Châssis porteur en inox 18/10 avec pieds réglables pour la mise à niveau.
- Filtres à graisses inox démontables manuellement pour le nettoyage.

FONCTIONS

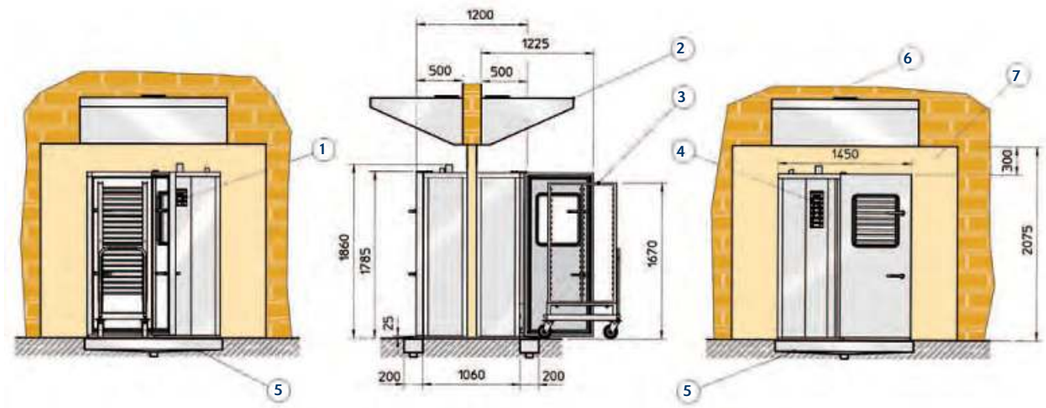
- Tableau de commande électromécanique basse tension, 3 programmes de cuisson, thermostat numérique et minuteries. Sélecteur numérique cuisson mixte vapeur-convection, double vitesse de ventilation, sélecteur économie d'énergie. Version à commande électronique sur demande. Autodiagnostic des principales fonctions du four.
- Générateur de vapeur électrique en inox 18/10 avec soupape de sécurité.
- Résistances blindées de 84 kW en acier Incoloy.
- Éclairage de la chambre de cuisson.
- Sonde thermométrique numérique à cœur.
- Micro-interrupteur de sécurité à l'ouverture de porte.
- Dispositif d'uniformité de température (breveté).
- Condensation automatique de la vapeur évacuée.
- Sécurités automatiques sur les principaux organes du four (électrovanne, chaudière, sondes, régulation de température).
- Cycle de lavage automatique du générateur de vapeur en fin de service.
- Contrôle de la vidange du générateur de vapeur.

Données techniques

Modèle	Four mixte convection-vapeur traversant KSP 40
Capacité en bacs	20 GN 2/1
Alimentation électrique	230/400 V 3.50+N+E
Puissance électrique installée	86 kW
Arrivée d'eau froide adoucie	Ø 1/2"
Poids	820 kg
Niveau sonore	75 dBA

La science des grandes cuisines

1. Tableau de commande côté sortie chariot
2. Hotte d'aspiration
3. Chariot porte-grilles
4. Tableau de commande côté entrée chariot
5. Grille d'évacuation
6. Maçonnerie
7. Panneaux de remplissage



APPAREIL FABRIQUÉ SELON LES NORMES HARMONISÉES, AVEC MARQUAGE CE

Entreprise certifiée UNI EN ISO 9001:2008
Système Qualité certifié

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

Tous droits réservés - JUIN 2006

NILMA S.p.A. Via E. Zacconi, 24/A - 43100 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 et mises à jour techniques jugées nécessaires.

KSP 40

Four mixte convection-vapeur traversant

UN DOUBLE TABLEAU DE COMMANDE



Le KSP 40 est entièrement et facilement programmable, aussi bien en version de base à commande électromécanique qu'en version électronique, disponible sur demande.

Le tableau de commande situé côté chargement permet de choisir le programme de cuisson convection-vapeur, de régler et contrôler les températures de la chambre et à cœur, et de choisir les temps de cuisson.

On peut aussi sélectionner la vitesse de ventilation et la puissance de chauffe en cuisson ou en remise en température, avec d'importantes économies d'électricité lors de la remise en température.

Le KSP 40 dispose d'un second tableau côté déchargement pour contrôler la cuisson, avec les commandes de fonctionnement et de sécurité de toutes les fonctions principales.

UNE CUISSON UNIFORME ET MAÎTRISÉE



Le KSP 40 offre des caractéristiques exclusives, comme une circulation d'air optimale grâce à des déflecteurs brevetés, pour une cuisson uniforme sur tous les niveaux, quel que soit le mode de cuisson ou le produit.

Pour les grosses pièces comme les rôtis et le rosbif, qui doivent rester tendres à cœur, il suffit de piquer la sonde au centre de l'aliment et de régler la température voulue.

Lorsque la sonde atteint la température réglée, l'aliment est cuit.

TOUT SOUS CONTRÔLE

Une connexion au logiciel Nilma CCMP « Creative Control Machine Point » peut équiper le KSP 40 sur demande.

Ce système contrôle en permanence les paramètres du process et enregistre chaque étape de cuisson, garantissant sécurité d'utilisation et normes de production conformes aux procédures HACCP. La dernière version du logiciel, CCMP 4.0, permet aussi d'identifier et de tracer les produits utilisés dans toutes les recettes.





MANUTENTION FACILE

Le chariot exclusif entre et sort facilement de la chambre de cuisson, sans risque de brûlure côté refroidissement, et peut passer directement dans la cellule traversante QFP 40.





MODÈLES

KSP 40 - ÉLECTRIQUE : chauffage par convection, résistances blindées en acier Incoloy 800. Générateur de vapeur électrique avec échangeur, en inox 18/10.

ACCESSOIRES

CHARIOT : à grilles, entrant directement dans la chambre de cuisson, double poignée, deux roulettes fixes et deux pivotantes avec frein. • En acier inox 18/10
• Capacité 20 bacs GN 2/1 ou 40 GN 1/1
• Dimensions : 750 x 850 x 1670 (h) mm

GRILLES : Gastronorm GN 2/1 (530 x 650 mm) ou GN 1/1 (530 x 325 mm), h 20-40-65 mm, en inox ou revêtues de Téflon.

GRILLES : Gastronorm GN 2/1 (530 x 650 mm) ou GN 1/1 (530 x 325 mm), en inox ou chromées.

BACS : Gastronorm GN 2/1 (530 x 650 mm) ou GN 1/1 (530 x 325 mm), h 20-40-65-100-200 mm, inox pleins ou perforés.

UNE POLYVALENCE EXCEPTIONNELLE EN CUISINE

Le KSP 40 cuit tous les aliments, des plus délicats aux plus robustes, laissant libre cours à la créativité de chaque chef. Quelques temps et températures de cuisson du four mixte KSP 40 sont indiqués ci-dessous. Données et résultats variables selon la qualité et la taille des produits.

	Cuisson T°	Cuisson temps	GN h mm	Charge kg
Cuisson par convection				
Lasagnes	170°	25'	65	100
Gnocchis de semoule	170°	20'	40	100
Poulet entier	180°	30'	grill	100
Escalope milanaise (100 g)	190°	8'	20	60
Truite entière (200 g)	230°	12'	20	100
Tarte aux fruits	170°	25'	40	80
Cuisson vapeur				
Saumon entier (1 kg)	100°	25'	40 F	100
Épinards	100°	8'	65 F	40
Carottes en dés	100°	20'	65 F	100
Pommes de terre nouvelles entières	100°	20'	65 F	70
Cuisson mixte				
Courgettes en rondelles	180°	10'	40	100
Lapin en morceaux	170°	90'	40	100
Rôti de veau (1 kg)	170°	90'	40	110
Sole fraîche (150 g)	170°	12'	20	70
Cuisson séquentielle				
Fenouil gratiné	vapeur 100° / convection 170°	10′ / 15′	40	50
Canard entier à l'orange	vapeur 100° / mixte 170° / convection 200°	10′ / 50′ / 10′	40	80
Agneau en morceaux	vapeur 100° / mixte 170° / convection 180°	15′ / 50′ / 10′	40	100
Pain surgelé	mixte 180° / convection 180°	5′ / 18′	20	60