PASTALINE

Ligne de cuisson et refroidissement des pâtes

Données techniques

CUISEUR À PÂTES	C80			C80/2			C150		C300
	Électrique	Gaz	Vapeur	Électrique	Gaz	Vapeur	Électrique	Vapeur	Vapeur
Eau chaude Ø		3/4"			1"			1"	1"1/2
Capacité cuve l		200			2 x 200		400	400	600
Vidange générale Ø		2"			2 x 2"			2"	2"
Vapeur Ø			1"			1"1/2		1"1/2	1"1/2
Pression bar (kPa)			0,5(50)			0,5(50)		2(200)	2(200)
T vapeur °C			110			110		133	133
Déchargement des condensats Ø			1/2"			1"		1/2"	1/2"
Portée vapeur kg/h			80			160		150	260
Gaz Ø		3/4"			1"1/4				
Pouvoir cal (inf) kW I_{2H} I_{3+}		29/30			2 x 29/30				
Puissance installée kW	40	3,5	3,5	2 x 40	2x5,4	2x5,4	64,5	4,5	3,6
Électricité					3 ~ N 400 / 230 V 50Hz				
Poids kg	350	320	350	700	650	700	350	380	880

REFROIDISSEUR	C80	C80/2	C150	C300
Eau froide	1"	1"	1"	1"1/2
Capacité cuve l	200	700	700	700
Vanne de vidange Ø	2"	2"	2"	2"
Électricité		230/400V 3,50+T		
Poids kg	220	260	260	280

Idéal pour...









INNOVER EN RESPECTANT LA TRADITION

Deux concepts qui peuvent sembler être à l'opposé l'un de l'autre, mais qui prennent tout leur sens dans la machine **Pastaline**.
Une nouvelle ligne de cuisson et refroidissement rapide des pâtes qui unit les avantages de la cuisson à l'italienne avec la technologie moderne du Cook & Chill.
On sait que les pâtes peuvent rapidement trop cuire et que, quand elles sont cuites, elles doivent être servies en quelques minutes. Très souvent, les exigences de production ne permettent pas de produire les pâtes en ligne chaudes, pensons par exemple aux cuisines d'aéroports ou aux cuisines centrales qui servent les hôpitaux, les cantines des entreprises et des écoles, ou les industries de plats préparés et de gastronomie.

C'est pour cette raison que Nilma a conçu **Pastaline**, afin de répondre à l'exigence de cuire de grandes quantités de pâtes de façon optimale, en respectant les délais, les températures et le juste rapport eau/pâtes. Et également pour la nécessité qu'avait la distribution de différer la cuisson tout en maintenant inaltérées les particularités d'un bon plat à l'italienne dans le respect des normes HACCP.
Pastaline est une ligne de cuisson et refroidissement véritablement universelle qui peut être employée pour tous les types de pâtes: format long, comme les tagliatelles et les spaghettis, court comme les pennes, mais aussi pour les gnocchis, le riz, les pâtes farcies comme les tortellinis et les raviolis ainsi que les autres aliments qui ont besoin de ce processus.

Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

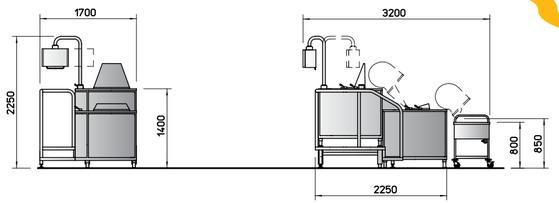


PASTALINE

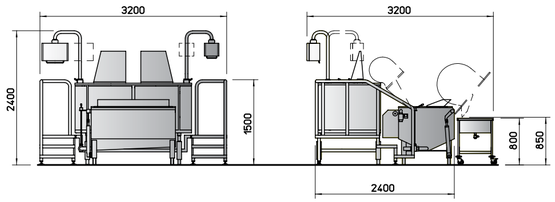
Ligne de cuisson et refroidissement des pâtes

DESSINS TECHNIQUES

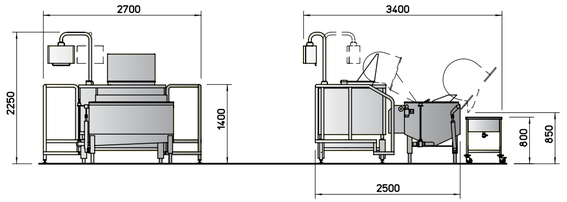
PASTALINE C80



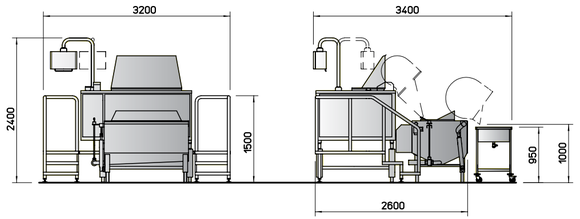
PASTALINE C80-2



PASTALINE C/150



PASTALINE C/300



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.

Reproduction totale ou partielle interdite. Juin 2011

Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

PASTALINE

Ligne de cuisson et refroidissement des pâtes

Un résultat parfait... comme dans la meilleure tradition

Les pâtes, une fois cuite et égouttée, ont tendance à trop cuire en quelques minutes. Stockées dans des récipients gastronormes multi-portions, elles conservent plus longtemps la température. Toutefois, elles ont tendance à perdre la tenue de cuisson, au détriment de la qualité.

Afin de limiter cet inconvénient, il est d'usage de réduire le temps de cuisson, de façon à atteindre, avec la pause en température, le temps correct de cuisson. Par ce processus, on obtient de bons résultats qualitatifs jusqu'à environ une demi-heure après la cuisson des pâtes.

Autrement, dans tous les cas où ce temps maximal pour la distribution ne peut être respecté, l'unique solution est le Cook & Chill : cuisson et refroidissement rapide des pâtes.
Ceci est rendu possible grâce à **Pastaline**, la ligne de cuisson et refroidissement complètement automatique. L'unique opération manuelle consiste à verser les pâtes et le sel dans l'eau de cuisson. Le cuiseur à pâtes, le principal composant de la ligne, s'occupe de tout le reste. Il contrôle automatiquement la température de cuisson, le niveau de l'eau, mélange les pâtes en empêchant qu'elles collent ensemble et, enfin, les verse dans le refroidisseur.

Le refroidisseur, alimenté en eau glacée, mélange les pâtes dans un mouvement à tourbillon, en bloquant leur cuisson et en les refroidissant en 1 ou 2 minutes. Le cycle de refroidissement est contrôlé par un programmateur des temps et des températures.

À la fin du refroidissement, le panier se lève automatiquement en position d'égouttement. Après, l'opérateur complètera l'opération de déchargement des pâtes dans le chariot de collecte prévu à cet effet.

Ensuite, les pâtes refroidies devront être stockées dans une in une cellule réfrigérée en attente d'être réactivées. La réactivation pourra être effectuée en plongeant de nouveau les pâtes pendant un court laps de temps dans l'eau bouillante, ou en les réchauffant dans la poêle, au four, au four à micro-ondes, par contact thermique ou à la vapeur.

Parlons d'économies : temps, main-d'œuvre et énergie !

La possibilité de travailler de grandes quantités de pâtes et de les stocker pour la réactivation représente un grand avantage tant en matière de programmation de la production, avec la réduction en conséquence des coûts, qu'en matière de résultats qualitatifs, toujours dans le respect des normes HACCP.

Le cuiseur à pâtes et le refroidisseur de **Pastaline** sont complètement automatiques. Après avoir programmé toutes leurs fonctions, ils réduisent au minimum les interventions de l'opérateur. Enfin, le système de chauffe du cuiseur à pâtes, grâce à son parfait contrôle thermostatique de l'eau de cuisson et sa parfaite isolation, permet de sensibles économies d'énergie.

Grandes prestations dans un minimum d'espace

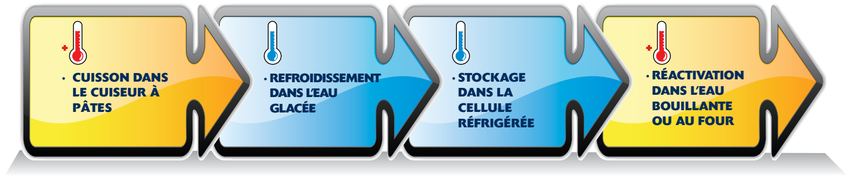
Pastaline se présente sous une forme très compacte et elle est composée d'un cuiseur à pâtes, placé sur le châssis de support avec passerelle, d'un refroidisseur dans l'eau eau et d'un chariot de collecte du produit.
La capacité de production varie en fonction du modèle de cuiseur à pâtes, du format des pâtes et du temps de cuisson désiré. Le cuiseur à pâtes est réalisé en quatre modèles, à une et à deux cuves.

Modèle	capacité de chargement	portions/heure*
C80 1 cuve	20 kg	600-800
C80/2 2 cuves	20+20 kg	1200-1600
C 150 1 cuve	40 kg	1200-1600
C 300 1 cuve	60 kg	1800-2400

* portions de 100 g de pâtes sèches



Tout le cycle de production en quatre phases



La programmation intégrale de la cuisson

Le programmateur permet de régler automatiquement les temps de cuisson et la modalité de brassage (arrêt-continu-alterné). À la fin de la cuisson, le panier se lève automatiquement, en versant les pâtes dans le refroidisseur.



... et du refroidissement

Le programmateur permet également de régler automatiquement le temps de refroidissement et le déchargement des pâtes dans le chariot de collecte.



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, les contre-cuves et les paniers du refroidisseur sont polis, à angles arrondis. À la fin du travail, pour obtenir un effet autonettoyant, il suffit d'actionner la pompe de brassage en ajoutant à l'eau en circulation le détergent spécial « Keal ».



Sous étroite surveillance

Sur demande, le cuiseur à pâtes et le refroidisseur peuvent être reliés au logiciel "**C**reative **C**ontrol **M**achine **P**oint" en mesure d'enregistrer aussi, outre à la fonction température/temps, 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 cuiseur à pâtes et du refroidisseur, en mettant les alarmes en évidence et en les mémorisant.

Accessoires

Chariot pour la collecte du produit du refroidisseur.
Construit en acier inox 18/10, finition intérieure polie, équipé de quatre roues pivotantes, dont deux équipées de frein.

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

CARACTÉRISTIQUES DU CUISEUR À PÂTES

CONSTRUCTION	• 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 et châssis portant en acier inox AISI 304.
	• Panier de cuisson basculant, troué sur les côtés et sur le fond, équipé de trémie de déchargement du produit.
	• Finitions : les parties en contact avec le produit sont polies. Panneaux extérieurs, couvercle et cheminée finement satinés.
	• Cuve de cuisson, isolée, équipée de dispositif de déchargement et de trop-plein.
CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES	• Système automatique de basculement des paniers piloté par le programmateur électronique.
	• Dispositif de brassage hydrodynamique des pâtes, avec sélection arrêt/continu/alterné, à intensité réglable.
	• Système de chauffe indirect à hypocauste.
	• Dispositif de blocage du brassage à basculement incorporé.
	• Contrôle électronique du niveau de l'eau dans les cuves de cuisson et refroidissement.
	• Tableau des commandes en acier inox AISI 304, degré de protection IP55, monté sur bras mobile.
	• Réglage thermostatique de la température de l'eau 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 de cuisson.
	• Programmateur électronique numérique, boutons-poussoirs de fonctionnement manuel ou automatique, boutons-poussoirs de montée des paniers.
	• Modalité à deux cuves avec fonctionnement indépendant des paniers et des systèmes de chauffe.

CARACTÉRISTIQUES DU REFROIDISSEUR

CONSTRUCTION	• Construction entièrement en acier inox 18/10, AISI 304.
	• Pieds réglables pour la mise à niveau de la machine.
	• Panier de refroidissement en acier AISI 304 avec finition polie, trous adaptés au refroidissement des pâtes et du riz.
	• Sur demande, version isolée.
CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES	• Bac de rétention équipé de déchargement et de trop-plein.
	• Trémie de déchargement du produit.
	• Système automatique de basculement du panier, au moyen d'un dispositif hydraulique.
	• Dispositif de réglage de l'intensité du tourbillon de brassage.
	• Contrôle automatique du niveau d'eau dans la cuve.
	• Réglage thermostatique de la température de l'eau.
	• Commandes intégrées du tableau principal, équipé de : thermostat de contrôle de la température de l'eau, minuterie électronique, bouton-poussoir de marche, sélecteur de montée et de descente du panier.

Wilma