SALSAMAT
Braisière automatique basculante



UN BRAS DROIT PLEIN DE FANTAISIE

Le summum de la technologie et la fonctionnalité. En plus, un considérable gain de temps, de main d'oeuvre, de consommation d'énergie et de nouvelles possibilités gastronomiques. Voilà tout ce que **SALSAMAT** offre aux collectivités, aux cuisines centrales, aux restaurants d'entreprises et aux industries alimentaires. L'automatisation intégrée des différentes phases opérationnelles et du chauffage, la répartition optimale de la chaleur, la possibilité de programmer les différentes fonctions de cuisson, le système exclusif de brassage équipé avec des racleurs spéciaux: tout cela fait de **SALSAMAT** une machine très versatile et multi-usage. Rissoler, cuire et braiser les viandes, les ragoûts, les sauces, les "risotti", les purées, les garnitures, les confitures et d'autres spécialités gastronomiques: avec **SALSAMAT** il n'y a plus de problèmes et, surtout, avec **SALSAMAT** on a la certitude que les résultats seront toujours de qualité supérieure.

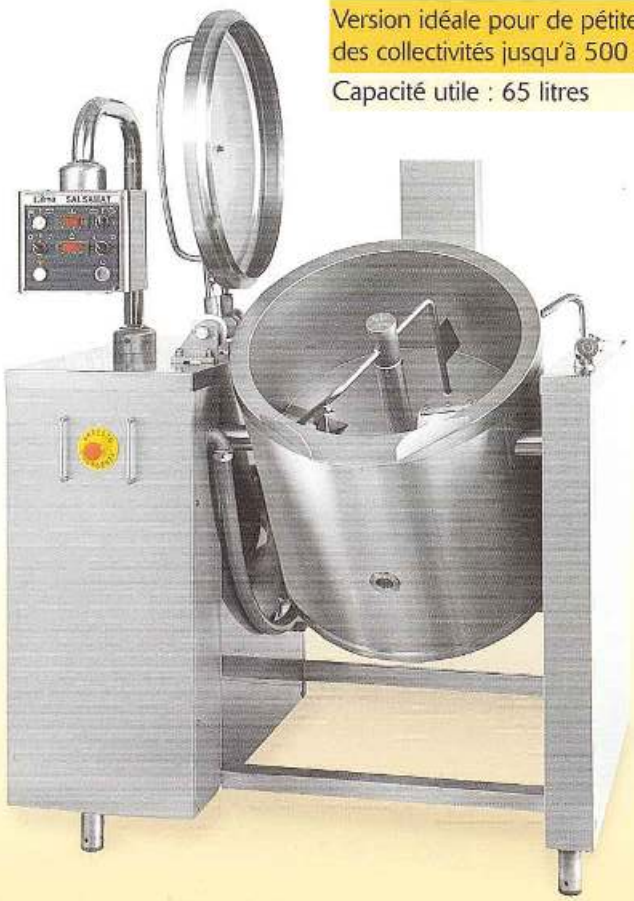
Wilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

SALSAMAT
Braisière automatique basculante

Version idéale pour de pétites productions gastronomiques et des collectivités jusqu'à 500 personnes

Capacité utile : 65 litres



>> SALSAMAT EST BEAUCOUP PLUS QU'UNE BRAISIERE



SALSAMAT offre des résultats gastronomiques surprenants, grâce à ces exclusives caractéristiques fonctionnelles qui permettent un maximum de flexibilité d'usage avec toutes sortes de produits. Avec **SALSAMAT** vous pouvez rissoler, braiser, cuire les mets les plus divers: bourguignon, ragôuts, viandes braisées, ratatouilles, sauces, purées, crèmes, garnitures, avec des résultats qui seront toujours parfaits!

>> ELLE EST ENTIEREMENT AUTOMATIQUE

Avec **SALSAMAT** toutes les opérations sont complètement automatisées au moyen du tableau de commandes positionné sur un bras mobile orientable, réalisé en acier inox 18/10. Le temporisateur électronique, aussi bien que le thermostat pour le contrôle de la température et les autres composants exécutent de façon automatique les fonctions programmées par l'opérateur, en garantissant un résultat impeccable de la recette.



>> CUISSON UNIFORME

SALSAMAT est pourvue d'un système de brassage absolument exclusif, programmable, qui permet de choisir le juste mélange du produit pendant la cuisson, avec trois programmes différents: brassage continu, séquentiel et inversé. La cuve de cuisson est basse et large, avec fond en acier inox 18/10, réalisé en une seule pièce avec 18 mm d'épaisseur. De plus, elle dispose de bras tournants avec des pales de mélange démontables pour le nettoyage, et avec des racleurs spéciaux en acier inox qui, en opérant sur toute la surface, évitent que le produit attache sur le fond de la cuve pendant qu'il rissole.

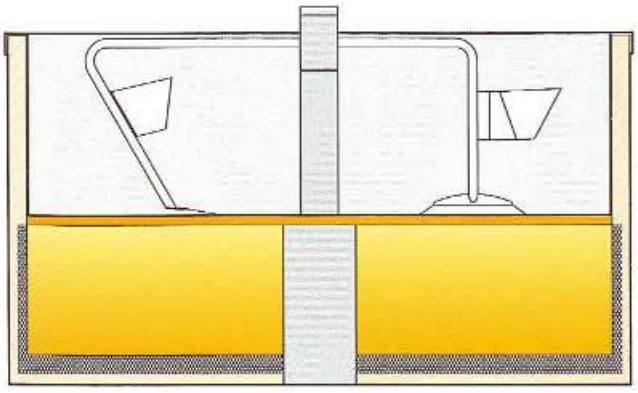


Version idéale pour des productions gastronomiques de moyennes dimensions et pour les cuisines centrales, les restaurants d'entreprises, les hôpitaux de 600 personnes et plus.

Capacité utile: 160 litres



>> CONSOMMATION D'ENERGIE REDUITE



SALSAMAT a été conçue aussi bien dans la version électrique que dans la version gaz, de façon à réduire au minimum la consommation d'énergie. Les caractéristiques techniques qui vont vous faire économiser autant d'énergie sont: le réglage thermostatique de la température, le calorifugeage intégral de la cuve de cuisson aussi bien que son importante épaisseur qui, en chauffant, garantit une accumulation thermique remarquable. De plus, dans la version gaz, une chambre de combustion à accumulation thermique, brevetée, garantit le maximum d'exploitation de la chaleur de combustion.

>> LE MAXIMUM DU CONTROLE OPERATIONNEL (H.A.C.C.P.)



Sur demande, il peut être prévu la connexion au logiciel **Nilma "Creative Control Machine Point"**. Ce système garantit un contrôle constant des paramètres de travail, il permet d'enregistrer chaque phase de cuisson, en assurant la sécurité opérationnelle et le maintien du standard de production, en conformité aux procédures HACCP. Le logiciel dans la version 1.2 répond au Règlement Communautaire nr. 852/2004 sur l'hygiène des produits alimentaires (HACCP) et, dans la nouvelle version 4.0, il permet aussi d'identifier les produits alimentaires pendant toutes leurs phases d'existance, en appliquant le Règlement Communautaire CE 178/2002 (RETROUVABLETE). De plus, le système permet aussi d'exécuter les phases de cuisson en séquence et de monitorer les fonctions principales et les alarmes de la machine.

yennes
l'entre-



Version idéale pour les grandes productions demandées par les industries alimentaires

Capacité utile: 300 litres

SALSAMAT >> 300

>> ELLE EST FACILE A UTILISER

SALSAMAT ne demande pas d'interventions manuelles, pendant les cuissons elle travaille en pleine automomie. L'opérateur ne doit qu'introduire les ingrédients dans la cuve et, à la fin de la cuisson, décharger le produit dans le chariot, qui est pourvu d'un dispositif pour le soulèvement et le basculement de la cuve de récolte, ce qui rend toutes les opérations de manutention du produit plus fonctionnelles et sûres. La structure, equipée de quatre roues tournantes, permet des mouvements faciles même dans des milieux pas très vastes.



>> LES MODELES

SALSAMAT >> 80 160 300

Sur demande, SALSAMAT est réalisée avec capacité de 500 litres.

>> LES VERSIONS

ELECTRIQUE: avec système de chauffage au moyen de résistances blindées, à secteurs, en acier inox "Incoloy 800", positionnées sur tout le fond de la cuve de cuisson.

GAZ: avec brûleur atmosphérique à allumage électronique, pourvu d'électrode d'allumage et relèvement à ionisation de flamme.





dans la
ire nr.
ACCP)
entifier
phases
autaire
ystème
quence
mes de

Wilma

SALSAMAT
Braisière automatique basculante



>> Opérations de déchargement sûres

>> LES ACCESSOIRES (OPTIONS)

CHARIOT
Avec cuve de récolte produit, basculante, pourvue de dispositif pour réglage de l'hauteur, poignées, deux roues fixes et deux pivotantes avec frein.
- Construction en acier inox 18/10
- Capacité utile de la cuve: 80 litres
- Poids: 56 kg
- Dimensions: 805x1030x1050(h)mm
- Hauteur de la cuve réglable de 375 à 915 mm

DOUCHETTE DE LAVAGE
Maniable, robuste et fonctionnelle, escamotable, avec ouverture progressive aussi à des pressions élévées, dispositif contre le coup de bélier, jet d'eau concentrique à double effet, débit à 3 bar: 16 litres/min.



VARIATEUR DE VITESSE
Système pour le réglage de la vitesse de brassage, par inverter.

COMPTAGE VOLUMETRIQUE DE REMPLISSAGE
Dispositif pour le remplissage automatique de la cuve, avec doseur volumétrique.

VANNE DE VIDANGE
En acier inox 18/10, à papillon, pourvue de connexion portegomme.

SYSTEME D'EVACUATION DES VAPEURS
Avec grille de protection, trémie et couverde avec charnières.

TREND MACHINE POINT
Software pour récolte des données temps-température.

SOFTWARE CREATIVE CONTROL MACHINE POINT 1.2
Il permet la programmation de 6 phases de cuisson, le contrôle constant des paramètres de travail et l'enregistrement de chaque phase ou alarme.

SOFTWARE CREATIVE CONTROL MACHINE POINT 4.0
Il permet la programmation de 9 phases de cuisson, le contrôle constant des paramètres de travail et l'enregistrement de chaque phase ou alarme, avec trouvableté du produit.

SALSAMAT
Braisière automatique basculante

>> CARACTERISTIQUES

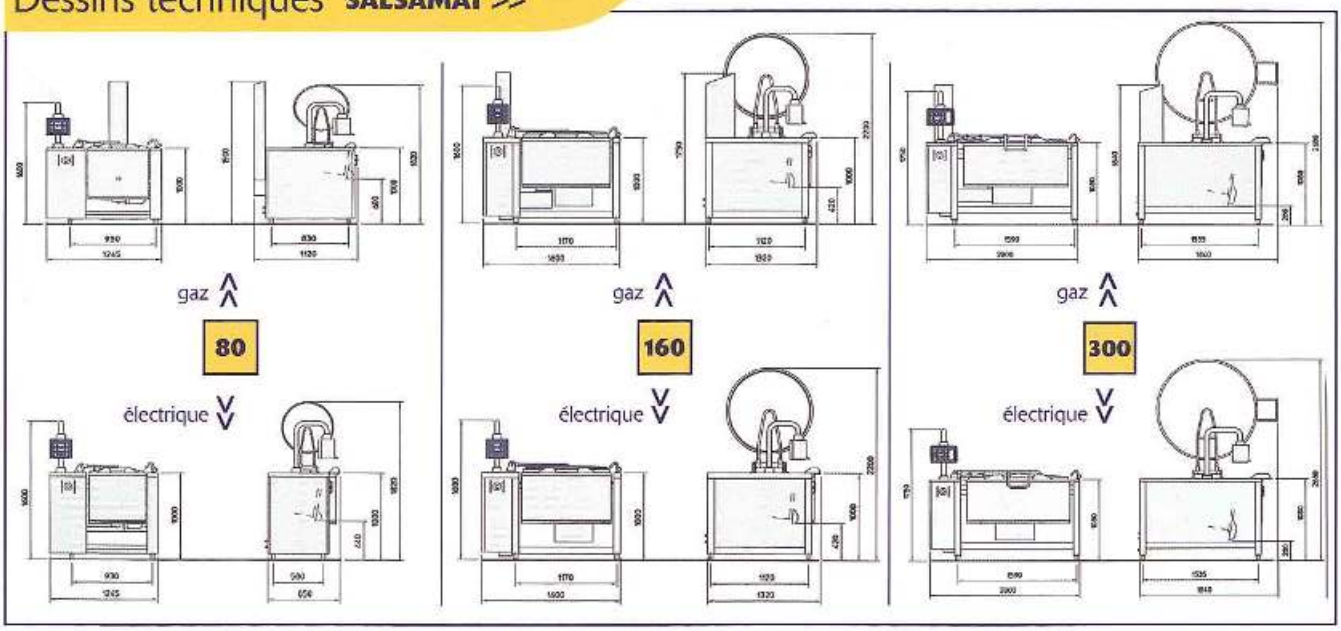
>> CONSTRUCTION

- Cuve de cuisson, couvercle, bras mélangeurs et panneaux extérieurs en acier inox 18/10.
- Fond thermodiffuseur de la cuve de cuisson en acier inox 18/10, réalisé en une seule pièce de 18 mm d'épaisseur.
- Châssis porteur en acier inox 18/10, épaisseur minimum 30/10, pourvu de pieds réglables pour le nivellement.
- Couvercle de fermeture monté sur des charnières contre balancées.
- Tableau de commandes positionné sur un bras orientable, en acier inox 18/10.
- Dispositif automatique pour le basculement de la cuve de cuisson.
- Cuve de cuisson et système de chauffage calorifugés.
- Robinet mélangeur eau chaude et froide.
- Dispositif automatique de brassage à trois bras (deux pour le modèle 80), pourvus de racleurs en acier inox et de pales de brassage.

>> FONCTIONNEMENT

- Tableau de commandes à basse tension, type analogyque, avec displays digitaux.
- Dispositif de brassage programmable: continu, séquentiel et inversé.
- Dispositifs de sécurité sur le basculement de la cuve et sur l'agitateur.

Dessins techniques SALSAMAT >>



Données techniques

>> modèle	80 électrique	80 gaz	160 électrique	160 gaz	300 électrique	300 gaz
Capacité de chargement	65 l	65 l	160 l	160 l	300 l	300 l
Puissance électrique V	9,5	0,5	24,7	0,7	51	1,1
Puissance thermique kW	-	14	-	37	-	53,5
Surface d'échange dm^2	28	28	74	74	132	132
Eau chaude et froide	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Gaz	-	3/4"	-	3/4"	-	3/4"
Branchement électrique	230/400V 3.50+T	230/400V 3.50+T+N	230/400V 3.50+T	230/400V 3.50+T+N	230/400V 3.50+T	230/400V 3.50+T+N
Température	30°-250°C	30°-250°C	30°-250°C	30°-250°C	30°-250°C	30°-250°C
Poids kg	250	270	530	570	700	840
Hauteur cuve de cuisson mm	300	300	300	300	300	300

EQUIPEMENTS FABRIQUES SELON LES NORMES HARMONISEES ET POURVUS DE MARQUAGE CE.

ISO 9001 GASTEC

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

NILMA S.p.A. Via E. Zacconi, 24/A - 43100 Parma - Italie - Tel. +39.0521.785241 - Fax +39.0521.774642 - www.nilma.it • nilma@nilma.it

Reproduction interdite - JUILLET 2005

Nilma se réserve le droit d'apporter, sans préavis, toutes les modifications et améliorations techniques nécessaires