SALSAMAT SV

Sauteuse basculante sous vide avec mélangeur



POUR LES CHEFS QUI EXIGENT LE MEILLEUR

Le Salsamat SV est une sauteuse basculante avec mélangeur conçue pour la cuisson sous vide.
Cet appareil spécial est idéal pour les restaurants, cuisines centrales, traiteurs et petites unités industrielles de transformation et de plats cuisinés.
Il convient particulièrement à la cuisson des confitures et farces, au rissolage des viandes, au sauté de légumes, à la cuisson des sauces et ragoûts, ainsi qu'aux plats mijotés, goulasch et risottos.

Aux nombreux avantages pratiques et économiques du Salsamat standard, le modèle SV ajoute la cuisson sous vide : le vide créé dans la cuve, fermée par un couvercle étanche, abaisse le point d'ébullition pour une cuisson plus délicate.
De plus, l'air étant extrait de la cuve, l'absence d'oxygène empêche l'oxydation des aliments et garantit une couleur plus vive et plus naturelle.

Lilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



SALSAMAT SV

Sauteuse basculante sous vide avec mélangeur

CONSTRUCTION

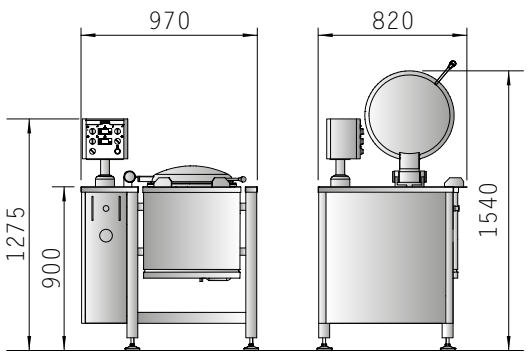
- Entièrement en acier inox AISI 304
- Châssis porteur en acier inox AISI 304 avec pieds réglables
- Mélangeur à deux bras équipés de racleurs en acier inox
- Basculement automatique de la cuve
- Cuve entièrement isolée
- Fond de cuve à accumulation thermique
- Couvercle articulé autoéquilibré, à fermeture étanche, avec poignée, joint et soupape de décompression
- Chauffage électrique par résistances en acier Incoloy
- Tableau de commande monté sur bras orientable
- Système sous vide

FONCTIONNEMENT

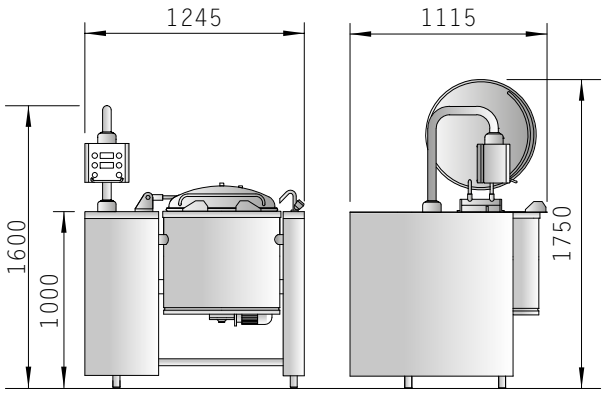
- Brassage continu, pulsé et inversé
- Tableau de commande électromécanique avec afficheurs numériques
- Boutons de basculement de la cuve
- Vacuomètre
- Mélangeur démontable pour le nettoyage
- Signal sonore de fin de cuisson
- Sécurités sur l'ouverture du couvercle et le basculement de la cuve

DONNÉES TECHN.	SALSAMAT 40 SV	SALSAMAT 80 SV
Capacité de la cuve litres	40	80
Capacité de chargement litres	35	65
Température maximale °C	230	230
Vide bar	- 0.5	- 0.5
Puissance kW	4.6	11
Tension	3~230/400V 50Hz + PE	3~230/400V 50Hz + PE
Poids net kg	200	300

PLANS TECHNIQUES



SALSAMAT 40 SV



SALSAMAT 80 SV

APPAREIL CONSTRUIT SELON LES NORMES HARMONISÉES ET MARQUÉ CE

Entreprise certifiée UNI 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

Reproduction, même partielle, interdite - Mai 2021

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE