CUTTER VERTICAL DSF

Cutter vertical chauffant sous vide



CUIRE ET MIXER DANS UN SEUL APPAREIL

Les cutters verticaux DSF 40, 70 et 120 constituent la gamme Nilma de cutters chauffants avec système sous vide. Extrêmement polyvalents, ils sont largement utilisés dans les grandes cuisines, les centres de production et les industries agroalimentaires. Le principal atout du Speedy Cutter DSF est sa polyvalence : un seul appareil réalise simultanément plusieurs opérations de préparation et de cuisson, avec un gain de temps et de main-d'œuvre considérable.

Le Speedy Cutter DSF mixe, hache et homogénéise, à vitesse réglable, une infinité de produits : fromages, viandes, œufs, légumes, fruits et fruits secs. Il prépare et pétrit mayonnaises, pestos, pâtisseries et bien plus encore. Il fait fondre, chauffe, cuit et refroidit (option) sauces, crèmes, pâtés, soupes, ragoûts, purées, béchamels, fromages et chocolat. Enfin, il cuit sous vide confitures et conserves en préservant l'arôme naturel et en sublimant couleur, goût et présentation.

Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



CUTTER VERTICAL DSF

Cutter vertical chauffant sous vide

CONSTRUCTION

- Entièrement en acier inox AISI 304
- Lames en acier inox traité thermiquement, moyeu en acier inox AISI 304
- Plateforme en acier inox AISI 304 pour DSF 120
- Châssis en acier inox AISI 304 avec pieds réglables
- Couvercle équilibré avec joint, poignée et entonnoir équipé d'une vanne d'ajout d'ingrédients
- Chauffage par double paroi vapeur avec soupape de sécurité, électrovanne d'arrivée vapeur et purgeur

FONCTIONNEMENT

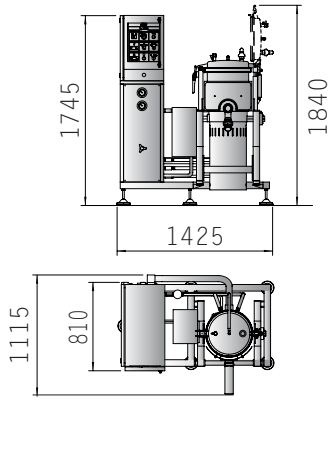
- Basculement automatique de la cuve de cuisson
- Système sous vide avec pompe à anneau liquide (-0,5 bar)
- Réglage de la température par sonde à cœur
- Sécurités sur l'ouverture du couvercle et le basculement de la cuve
- Moteur autofreiné, vitesse réglable jusqu'à 2 800 tr/min
- Tableau de commande électromécanique 24 V avec porte de protection

OPTIONS

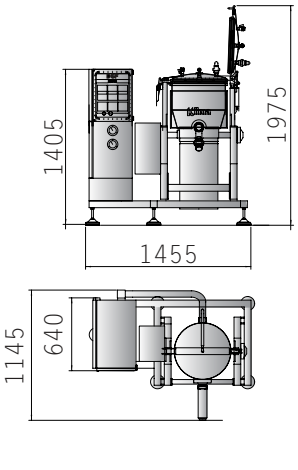
- Vanne à boisseau DN50 de vidange du produit
- Système de brassage automatique avec racleur latéral
- Vanne à boisseau DN65 de vidange du produit à ouverture manuelle ou automatique
- Injection de vapeur dans la cuve de cuisson
- Refroidissement du produit par circulation d'eau glacée dans la double paroi
- Générateur de vapeur électrique (0,5 bar). Puissance : 18 kW – Tension : 3~230/400 V 50 Hz + PE

DONNÉES TECHN.	DSF 40	DSF 70	DSF 120
Capacité litres	40	70	120
Pression vapeur bar	0.5	0.5	0.5
Consommation de vapeur kg/h	50	60	100
Diamètre arrivée vapeur Ø	½"	½"	½"
Diamètre purgeur vapeur Ø	½"	½"	½"
Diamètre arrivée d'eau Ø	½"	½"	½"
Puissance kW	11.5	11.5	30.5
Tension	3~230/400V50Hz+PE	3~230/400V50Hz+PE	3~230/400V50Hz+PE
Indice de protection IP	65	65	65
Poids net kg	230	270	1,200

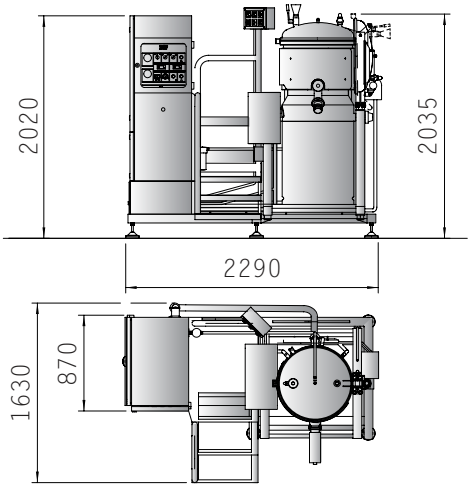
PLANS TECHNIQUES



DSF 40



DSF 70



DSF 120

Reproduction totale ou partielle interdite - Mai 2021

APPAREIL CONSTRUIT SELON LES NORMES HARMONISÉES ET MARQUÉ CE

Entreprise certifiée EN ISO 9001
Système de Management de la Qualité certifié

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

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE