SPEEDY CUTTER

Cutter universel



DE MULTIPLES OPÉRATIONS SUR UNE SEULE MACHINE

Hacher, râper, émincer, mélanger : autant d'opérations qui exigent habituellement toute une série d'équipements, rarement automatiques, voire un travail manuel, comme c'est encore le cas dans les cuisines de nombreux restaurants et petites collectivités. Il en résulte une perte de temps considérable, donc d'argent, qui ralentit aussi le travail en cuisine.

Avec le Speedy Cutter, Nilma a conçu une machine qui résout tous ces problèmes en réunissant de multiples fonctions, réalisées avec une grande rapidité et efficacité. Le Speedy Cutter transforme la préparation de la mayonnaise ou de la farce, de la chapelure et du fromage râpé, la taille des légumes pour les soupes, farces ou sauces en opérations simples, réalisées en un clin d'œil, avec en plus la garantie d'une hygiène absolue et d'une organisation plus rationnelle de la cuisine.

CE APPAREIL FABRIQUÉ SELON LES NORMES HARMONISÉES ET MUNI DU MARQUAGE CE

Entreprise certifiée 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.com • nilma@nilma.it Nous nous réservons le droit d'apporter sans préavis toutes les modifications ou améliorations techniques jugées nécessaires

Nilma
.A SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

SPEEDY CUTTER

Cutter universel

SPEEDY CUTTER, LE COMPLÉMENT INDISPENSABLE DE TOUTE CUISINE

DEUX LAMES POUR CENT USAGES

Le Speedy Cutter fonctionne grâce à un couteau spécial à deux lames, l'une au fond de la cuve, l'autre quelques centimètres plus haut. En tournant, les lames coupent le produit tout en créant un mouvement circulaire qui projette les éléments en suspension contre les parois de la cuve, d'où ils retombent sur les lames. Le Speedy Cutter dispose de deux vitesses : une vitesse lente de démarrage et une vitesse rapide de finition. En jouant sur les temps et sur ces deux vitesses, le Speedy Cutter permet de :

Hacher tous types de viandes, crues ou cuites, en ajoutant pendant le travail d'autres ingrédients (œufs, fromage, chapelure, épices) pour obtenir un mélange parfaitement lisse pour **steaks hachés, croquettes et farces**.

Râper le pain rassis ou le fromage.

Émincer tous les ingrédients : légumes pour la soupe, mélanges d'oignons, herbes et lard pour les fritures, amandes ou chocolat réduits en grains ou en copeaux pour la pâtisserie.

Battre œufs, crème, margarine, avec d'autres ingrédients, pour préparer mayonnaises, crèmes et toutes sortes de crèmes fouettées.

Mixer tous les fruits sans laisser de grumeaux.

Passer les légumes en ajoutant si besoin d'autres ingrédients : outre les soupes traditionnelles, on obtient une excellente purée et toutes sortes de sauces à base de légumes, de viande ou de poisson.

Homogénéiser tous les légumes, viandes (bœuf, veau, poulet) ou fruits : finement et uniformément mixés, ils sont plus faciles à absorber et à digérer – une fonction qui rend le Speedy Cutter indispensable dans les cuisines des hôpitaux et des maisons de retraite.

LA RAPIDITÉ, GAGE DE QUALITÉ ET D'ÉCONOMIE

Toutes les opérations réalisables avec le Speedy Cutter durent de 20 secondes à 5 minutes maximum. Cette rapidité évite l'échauffement du produit et offre des avantages indéniables sur la qualité et l'aspect des aliments : moins exposés à l'air pendant le travail, ils ne s'altèrent pas et ne s'oxydent pas, ce qui améliore l'hygiène. Elle assure aussi d'importantes économies de temps et de main-d'œuvre, grâce à la grande capacité du Speedy Cutter (jusqu'à 60 litres pour le DS/3) et à son extrême simplicité.

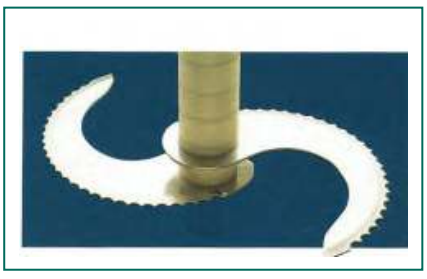
LA TECHNOLOGIE AU SERVICE DE LA PRODUCTIVITÉ ET DE LA SÉCURITÉ

L'expérience et la technologie Nilma rendent le Speedy Cutter extrêmement simple, pratique et efficace : il suffit de placer les ingrédients dans la cuve, de fermer le couvercle et de démarrer à la vitesse adaptée. Parfaitement étanche, il traite sans difficulté les produits liquides et semi-liquides. Le couvercle transparent permet de suivre le travail en continu. En fin de travail, la cuve bascule pour faciliter la vidange du produit, et le couteau se retire facilement pour le nettoyage. Toutes les pièces en contact avec le produit sont en inox 18/10 pour une hygiène maximale. Des sécurités spécifiques protègent l'opérateur.

TEMPS ET CAPACITÉS

Préparation	Temps	DS/1 kg	DS/2 kg	DS/3 kg
Steaks hachés	4′	3-4	5-6	10-11
Farces	3′	7	10	18
Purée de pommes de terre	45″	10	15	25
Légumes hachés pour friture	1′	10	15	25
Mayonnaise	5′	9	18	40
Chapelure	30″	2	4	8
Fromage râpé	1′30″	4	6	10
Soupe de légumes	4′	10	15	25
Crèmes fouettées	1′	10	15	25

Les temps et quantités indiqués peuvent varier selon la qualité du produit, sa température, son poids et le degré de transformation souhaité.



APPAREIL FABRIQUÉ SELON LES NORMES HARMONISÉES ET MUNI DU MARQUAGE CE

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

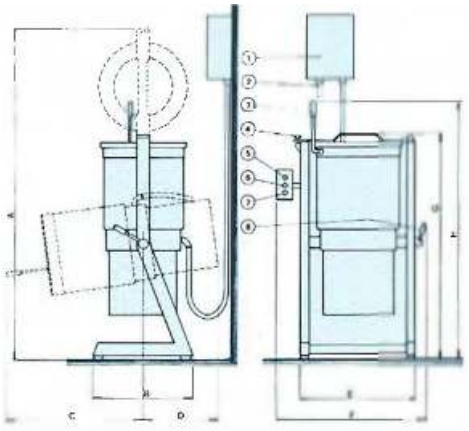
NILMA S.p.A.
Via E. Zacconi, 24/A - 43122 Parme - Tél. +39.0521.785241 - Fax +39.0521.774642 -
www.nilma.com • nilma@nilma.it Nous nous réservons le droit d'apporter sans préavis toutes les modifications ou améliorations techniques jugées nécessaires

Nilma
.A SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

SPEEDY CUTTER

Cutter universel





Légende : 1) Coffret de puissance mural 2) Raccordement électrique 3) Levier de basculement 4) Bouton de blocage du couvercle 5) Bouton vitesse rapide 6) Voyant de tension 7) Bouton vitesse lente 8) Levier de blocage de la cuve

DIMENSIONS (MM)

	DS/1	DS/2	DS/3
A	1 420	1 500	1 600
B	470	470	510
C	380	450	520
D	350	370	390
E	470	510	590
F	675	715	790
G	985	1 000	1 160
H	1 090	1 140	1 200

CARACTÉRISTIQUES

CONSTRUCTION

Châssis en acier inox 18/10 sur pieds antivibratoires en caoutchouc.

Cuve en acier inox 18/10 satiné, basculante pour faciliter la vidange du produit.

Leviers de basculement et de maintien de la cuve dans la position voulue.

Couvercle articulé à droite, avec joint, poignée et fermeture.

Groupe couteaux composé d'un support amovible et de deux lames dentées en forme de croissant, en acier inox traité.

Orifice pour l'ajout d'épices ou de liquides pendant le travail.

ÉQUIPEMENT

Coffret de puissance mural étanche, avec protection contre la surchauffe du moteur.

Tableau de commande basse tension 24 V : bouton vitesse lente (1 400 tr/min), bouton vitesse rapide (2 800 tr/min) et voyant de tension.

Sécurité empêchant le démarrage couvercle ouvert et arrêtant la machine à l'ouverture du couvercle.

Moteur triphasé 230 ou 400 V (non commutable), haute puissance, deux vitesses (1 400-2 800 tr/min), protégé par un carter inox.

DONNÉES TECHNIQUES

	DS/1	DS/2	DS/3
Capacité max. de la cuve (l)	23	32	60
Vitesse de travail (tr/min)	1 400-2 800	1 400-2 800	1 400-2 800
Raccordement électrique	230/400 tri + T	230/400 tri + T	230/400 tri + T
Puissance installée max. (kW)	3,5	4,4	5,9
Poids de la machine (kg)	59	68	99

APPAREIL FABRIQUÉ SELON LES NORMES HARMONISÉES ET MUNI DU MARQUAGE CE

Entreprise certifiée 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.com • nilma@nilma.it
Nous nous réservons le droit d'apporter sans préavis toutes les modifications ou améliorations techniques jugées nécessaires

Nilma
.A SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE