SPIRAL : LA SECURITE
Grâce à l'élimination totale de tous les risques provoqués par les transvasements de liquides chauds.

SPIRAL : L'UNIVERSALITE
Tous les utilisateurs de la liaison froide : cuisines centrales, hôpitaux, laboratoires de fabrication agro-alimentaires, traiteurs utilisant des marmites rondes de 100 à 200 litres sont concernés par cette machine qui se déplace facilement et se range dans un coin de la cuisine une fois son travail achevé.

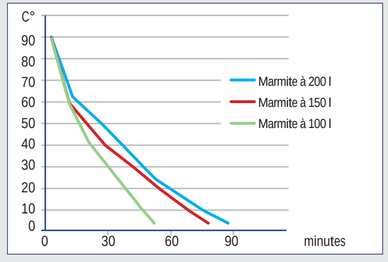
SPIRAL : L'ECONOMIE
Ne nécessitant aucune connexion à une centrale de froid dissociée comme toutes les autres solutions de refroidissement en liaison froide, le seul branchement à une prise de courant assure son bon fonctionnement.

SPIRAL : LA SIMPLICITE
Il suffit de rouler SPIRAL vers la marmite de cuisson, presser sur le bouton immergeant la spirale et le mélangeur directement dans le liquide et de programmer la température de refroidissement souhaitée par rapport au type de produit à refroidir : selon le produit sélectionné la machine adapte automatiquement la performance optimale de refroidissement.

SPIRAL : L'HYGIENE
Nettoyage simple et facile. Seules la spirale de refroidissement et la pale de brassage (démontable), en acier inox AISI 304, sont en contact avec le produit à refroidir.



Exemple de temps de refroidissement (sauce tomate)



INFORMATIONS TECHNIQUES

- Construction en acier inox AISI 304. Structure antichoc résistante
- Monté sur roulettes pivotantes en inox, équipées de freins
- Descente et montée de la spirale automatiques
- Indice de protection pour le lavage IP65
- Températures de fonctionnement de 90°C à 3°C
- Puissance électrique 5,5 kW
- Dimensions hors-tout : 1890 x 800 x 1790 (h)
- Construction répondant aux normes CE



SPIRAL®

LE REFROIDISSEUR MOBILE POUR PRODUITS LIQUIDES

SPIRAL EST UNE REVOLUTION POUR LE REFROIDISSEMENT DES PRODUITS LIQUIDES EN LIAISON FROIDE

Monté sur des roulettes, ce module refroidit directement dans les éléments de cuisson de100 l à 200 l toutes les préparations liquides ou semi-liquides : soupes, bouillons, crèmes, sauces (bolognaises, tomates, veloutés, ...).

Immergée directement dans le produit cuit à refroidir, la spirale et la pale de brassage assurent un refroidissement rapide et homogène répondant aux exigences du HACCP.

La pale de brassage en combinaison avec la spirale autorisent un échange de température *30% plus efficace que les cellules* de refroidissement (blast chillers).

UN NOUVEAU PRODUIT ORIGINAL, UNIQUE ET BREVETE

Wilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE





12/14

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

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

LE FUTUR POUR LA LIAISON FROIDE