VAPHOOR & QUICK STEAM

Fours à vapeur sous pression

Les atouts de la cuisson vapeur sous pression alliés à la technologie Nilma

FORTE PRODUCTION SUR UN MINIMUM DE PLACE

Sur à peine plus d'un mètre carré, Vaphoor cuit en une heure : 400 kg de pommes de terre, 200 kg d'épinards, 100 kg de viande et 200 kg de poisson. Sans dégager de chaleur ni de vapeur dans la pièce.

Quick Steam cuit à la vapeur saturée sèche à 0,8 bar (116 °C). À cette température, les légumes sont prêts en quelques minutes.



Poissons et viandes cuisent en un quart du temps nécessaire à la cuisson à l'eau ou à la vapeur atmosphérique. Malgré sa compacité (à peine plus d'un demi-mètre carré), Quick Steam cuit en une heure 60 kg de pommes de terre, 40 kg d'épinards et 15 kg de viande ou de poisson.

MIEUX CUIRE EN MOINS DE TEMPS

Avec la vapeur saturée sèche produite par le générateur, Vaphoor et Quick Steam offrent une cuisson plus saine et plus rationnelle, qui préserve la forme, la couleur et les nutriments des aliments (protéines, vitamines, sels minéraux). Les légumes sont plus savoureux et demandent moins d'assaisonnement ; les viandes sont plus tendres et gardent mieux leur forme.

Vaphoor propose deux pressions de cuisson selon le type d'aliment (voir le tableau « TEMPS DE CUISSON ET PRODUCTION ») : 110 °C (0,5 bar) ou 120 °C (1 bar). Quick Steam, de plus petite capacité, cuit à 0,8 bar, soit 116 °C.

MOINS DE MAIN-D'ŒUVRE

La seule opération manuelle avec les fours **Vaphoor et Quick Steam consiste à placer** le chariot dans la chambre de cuisson.

Le four fait le reste, en régulant la pression et le temps de cuisson programmés.

Après cuisson, les bacs se retirent facilement du chariot. Avec Vaphoor, la sortie du chariot chargé est facilitée par le chariot de transport fourni.

En fin de journée, Vaphoor se nettoie sans perte de temps ni effort grâce au lavage automatique de la chambre de cuisson.



ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Grâce à la chambre de cuisson et au générateur parfaitement isolés et au contrôle précis de la pression, Vaphoor et Quick Steam ne consomment qu'un tiers de leur puissance en une heure de fonctionnement continu.

REMISE EN TEMPÉRATURE DES PLATS PRÉCUITS ET SURGELÉS

Vaphoor et Quick Steam remettent en température et cuisent les aliments réfrigérés ou surgelés. Il suffit d'ajouter le temps de remise en température ou de décongélation au temps de cuisson. Les plats sont prêts à servir en quelques minutes.

LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Vaphoor a été testé par un organisme certificateur à une pression supérieure à la pression maximale de cuisson. La porte, montée à l'intérieur de la chambre de cuisson, est plus grande que l'ouverture de chargement.
Deux pressostats et une soupape de sécurité contrôlent les pressions de service et maximale dans la chambre de cuisson et dans le générateur.
Quick Steam applique les mêmes normes de sécurité que Vaphoor et dispose en plus d'un dispositif empêchant l'ouverture de la porte en présence de vapeur dans la chambre.





LA FAÇON LA PLUS RAPIDE DE MIEUX CUIRE

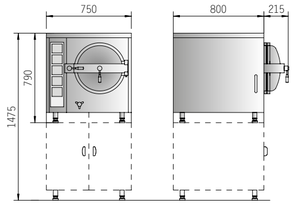
La cuisson à la vapeur sous pression est le meilleur mode de cuisson : elle offre des avantages majeurs par rapport à la cuisson en marmite ou à la vapeur à pression atmosphérique des fours mixtes.
Contrairement à l'ébullition, la vapeur sous pression préserve presque intactes les qualités sensorielles des aliments, car vitamines, protéines et sels minéraux ne se dispersent pas dans l'eau.
Par rapport à la vapeur atmosphérique, elle préserve mieux les composants sensibles à la chaleur, les temps de cuisson étant plus que divisés par deux.
De plus, les aliments cuits à la vapeur sous pression gardent un aspect plus sec, une forme plus ferme et des couleurs plus vives, pour un meilleur goût et une meilleure présentation.
Les atouts de Vaphoor et Quick Steam : encombrement réduit et forte production, simplicité d'utilisation, sécurité et importantes économies d'énergie.
Vaphoor et Quick Steam cuisent légumes, viandes, poissons, coquillages, crustacés, riz, pâtes et soupes selon les plus hautes exigences gastronomiques. Également idéals pour cuire les produits surgelés et remettre en température les plats précuits et sous vide, Vaphoor et Quick Steam sont le meilleur investissement pour toute cuisine moderne et tout atelier de 5e gamme.

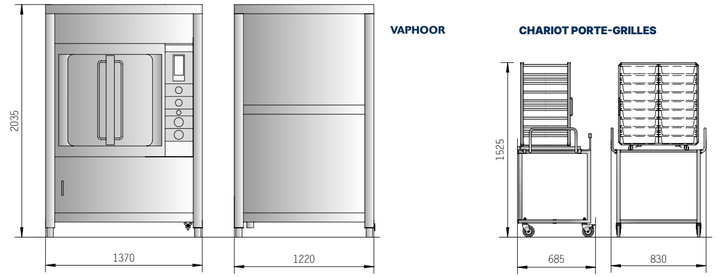
Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



PLANS TECHNIQUES





DONNÉES TECHN.

VAPHOOR	électrique	vapeur indirecte
Raccordement eau adoucie Ø	½"	½"
Raccordement vapeur Ø	-	¾"
Vidange générale Ø	1" ½	1" ½
Purgeur vapeur Ø	-	½"
Consommation de vapeur kg/h	-	200
Puissance électrique kW	73	1
Raccordement électrique V	3/N~230/400V50Hz+PE	1~230V50Hz+PE
Poids de l'appareil kg	725	675
QUICK STEAM	**électrique**	**-**
Raccordement eau adoucie Ø	¾"	-
Vidange générale Ø	¾"	-
Puissance électrique kW	12	-
Raccordement électrique V	3/N~230/400V50Hz+PE	-
Poids de l'appareil kg	98	-

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

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

Reproduction, même partielle, interdite. Janvier 2024

VAPHOOR & QUICK STEAM

Fours à vapeur sous pression

VAPHOOR & QUICK STEAM

Fours à vapeur sous pression



VAPHOOR

Vaphoor simplifie le travail en cuisine.
Une fois le temps et la pression (0,5 – 1 bar) programmés et le chariot placé dans la chambre, il suffit de tirer la porte vers soi : la vapeur se déclenche et cuit les aliments en quelques minutes.
Après cuisson, on ouvre la porte, on sort le chariot sur son chariot de transport, et le produit est prêt à servir.
On peut aussitôt lancer une deuxième cuisson, sans attente entre les fournées.
En fin de service, Vaphoor se nettoie tout seul : il suffit de lancer le lavage automatique de la chambre.

CARACTÉRISTIQUES

CONSTRUCTION

- Entièrement en acier inox AISI 304.
- Porte autoclave pivotante.
- Chambre de cuisson et générateur de vapeur isolés.
- Système d'attelage rapide du chariot.
- Pieds réglables.

FONCTIONNEMENT

- Déverrouillage automatique de la porte.
- Tableau de commande 24 V avec : programmateur de temps de cuisson multifonction à touches sensitives (en option, automate avec écran tactile 7"), manomètres du générateur et de la chambre, sélecteur de pression de cuisson 0,5 – 1 bar, voyant de mise sous tension, commutateur de lavage de la chambre.
- Contrôle électronique du niveau d'eau du générateur avec voyant visuel.
- Sécurité coupant les résistances en cas de manque d'eau dans le générateur.
- Soupape de sécurité du générateur, pressostats de la chambre et du générateur, micro-interrupteur de sécurité sur la porte.
- Appareil sous pression certifié, avec certificat d'essai.



QUICK STEAM

Après avoir programmé le temps de cuisson, il suffit de placer les bacs dans le Quick Steam et de fermer la porte.
La vapeur traite les aliments pendant le temps programmé.
En fin de cycle, il ne reste qu'à ouvrir la porte et sortir les bacs.
Quick Steam cuit légumes, viandes, poissons, crustacés et coquillages, entiers, en morceaux, en tranches ou en dés, en préservant leur forme et en sublimant leur couleur.
Il est aussi idéal pour cuire en quelques minutes les produits surgelés ou remettre en température les plats cuisinés et sous vide.

CARACTÉRISTIQUES

CONSTRUCTION

- Entièrement en acier inox AISI 304.
- Chambre de cuisson et générateur de vapeur isolés.
- Pieds réglables.

FONCTIONNEMENT

- Porte avec joint, poignée de fermeture et levier de verrouillage de sécurité.
- Tableau de commande 24 V avec : programmateur électronique du temps de cuisson, bouton de démarrage, voyants de tension et de fonctionnement, pressostats de la chambre et du générateur.
- Générateur de vapeur électrique avec pressostat, soupape de sécurité et contrôle électronique du niveau d'eau avec voyant visuel.
- Sécurité coupant les résistances en cas de manque d'eau dans le générateur.
- Pression de cuisson 0,8 bar.
- Sécurité empêchant l'arrivée de vapeur porte ouverte et l'ouverture de la porte chambre sous pression.

MODÈLES

VAPHOOR vapeur indirecte	VAPHOOR électrique	QUICK STEAM électrique

VERSIONS

VAPEUR INDIRECTE
Avec générateur de vapeur à échangeur, alimenté par la vapeur du réseau extérieur à une pression de 5 à 8 bar.

ÉLECTRIQUE
Avec générateur de vapeur à résistances en acier Incoloy et sécurité anti-surchauffe.

CAPACITÉ DE CHARGEMENT

VAPHOOR		QUICK STEAM
GN 1/1 (530 x 325 mm)	GN 2/1 (650 x 530 mm)	GN 1/1 (530 x 325 mm)
18 bacs de 65 mm	9 bacs de 65 mm 6	3 bacs de 65 mm 2
12 bacs de 100 mm	bacs de 100 mm 3	bacs de 100 mm 1
6 bacs de 200 mm	bacs de 200 mm	bac de 200 mm

PLUS D'EFFICACITÉ, MOINS D'EFFORT

Sur Vaphoor, le chargement et le déchargement se font avec un chariot porte-grilles posé sur un chariot spécial à attelage rapide, pour une manutention facile et sans risque grâce aux roulettes inox et au verrouillage du chariot. Pour une production optimisée, il est conseillé d'utiliser Vaphoor avec deux chariots de transport et deux chariots porte-grilles.

PROPRE ET ERGONOMIQUE

Quick Steam peut être posé sur une table. Un soubassement fermé, disponible en accessoire, place la porte du four à bonne hauteur et offre un rangement propre et hygiénique

pour les bacs gastronormes dans un compartiment dédié.





TOUT SOUS CONTRÔLE

Sur demande, la version Vaphoor la plus évoluée, avec automate, permet la programmation des recettes, le suivi des paramètres HACCP, l'autodiagnostic, l'affichage et l'enregistrement des alarmes, le réglage de températures au lieu des deux pressions de 0,5 et 1 bar, et l'utilisation de la sonde à cœur.
De plus, avec le logiciel CCMP, Vaphoor communique avec le PC du chef : traçabilité complète des ingrédients, sauvegarde des données, programmation des recettes et diagnostic de l'appareil à distance.
Sans oublier le pilotage de Vaphoor depuis une tablette ou un smartphone.



ACCESSOIRES

VAPHOOR

- Chariot de transport en tube inox AISI 304, avec poignées, attelage rapide à l'entrée du four, verrouillage du chariot porte-grilles et quatre roulettes dont deux avec frein.

Dimensions : 830 x 630 x 960 (h) mm.

- Chariot porte-grilles GN 1/1 ou 2/1 en inox AISI 304, avec poignée, roues inox et glissières pour bacs.

QUICK STEAM

- Soubassement entièrement fermé en inox AISI 304 satiné, deux portes avec poignées, 16 glissières pour bacs et pieds réglables en hauteur.

Dimensions : 750 x 800 x 795 (h) mm.

TEMPS DE CUISSON ET PRODUCTION

Les temps de cuisson indiqués peuvent varier selon la température des aliments au chargement, la taille des morceaux et la qualité ; ils sont comptés à partir du moment où la chambre atteint la pression de service.

Aliments	Pression de cuisson (bar)		Bac GN 1/1		Bacs chargés		Capacité par bac en kg		Temps de cuisson en minutes		Production par cycle en kg	
LÉGUMES	V	Q-S	V	Q-S	V	Q-S	V	Q-S	V	Q-S	V	Q-S
pommes de terre en rondelles	1	0.8	h 65	h 65	18	3	5	5	10/12	10/12	90	15
carottes en rondelles	1	0.8	h 65	h 65	18	3	4	4	10/12	10/12	72	12
chou-fleur	1	0.8	h 200	h 200	6	1	8	8	8/10	8/10	48	8
épinards	0.5	0.8	h 200	h 200	6	1	4	4	6/8	5/6	24	4
fenouil	1	0.8	h 100	h 100	12	2	6	6	8/10	8/10	72	12
brocolis	1	0.8	h 100	h 100	12	2	4	4	8/10	8/10	48	8
petits pois	0.5	0.8	h 65	h 65	18	3	3	3	6/8	4/5	54	9
courgettes en rondelles	0.5	0.8	h 65	h 65	18	3	4	4	6/8	4/5	72	12
betteraves en rondelles	1	0.8	h 65	h 65	18	3	4	4	12/15	12/15	72	12
VIANDES	V	Q-S	V	Q-S	V	Q-S	V	Q-S	V	Q-S	V	Q-S
bœuf	1	0.8	h 100	h 100	12	2	6	6	80/90	80/90	72	12
porc	1	0.8	h 100	h 100	12	2	6	6	60/80	60/80	72	12
quarts de poulet	1	0.8	h 100	h 100	12	2	3	3	25/30	25/30	36	6
POISSONS	V	Q-S	V	Q-S	V	Q-S	V	Q-S	V	Q-S	V	Q-S
truite	0.5	0.8	h 65	h 65	18	3	3	3	8/10	6/8	54	9
cabillaud	1	0.8	h 65	h 65	18	3	4	4	8/10	8/10	72	12
saumon	1	0.8	h 65	h 65	18	3	3	3	2/4	2/4	54	9
PÂTES ET AUTRES ALIMENTS	V	Q-S	V	Q-S	V	Q-S	V	Q-S	V	Q-S	V	Q-S
minestrone de légumes	1	0.8	h 100	h 100	12	2	12 l	12 l	15/20	15/20	144 l	24 l
pâtes	1	0.8	h 100	h 100	12	2	2 + eau	2 + eau	8/12	8/12	24	4
riz	1	0.8	h 100	h 100	12	2	4 + eau	4 + eau	12/15	12/15	48	8
œufs	0.5	0.8	h 65	h 65	18	3	100 p.	100 p.	5/6	4/5	1800 p.	300 p.

V - VAPHOOR Q-S - QUICK STEAM

PRÉSERVATION DES VALEURS NUTRITIONNELLES

Le tableau montre combien la cuisson vapeur sous pression préserve mieux les nutriments des légumes que la cuisson à l'eau ou à la vapeur atmosphérique.

Légumes	Principaux nutriments	Teneur en mg pour 100 g	Pertes à la cuisson	
			eau ou pression indirecte	atmosphérique indirecte
petits pois	fer	1.8	61%	27%
	potassium	259	51%	18%
	magnésium	35	61%	10%
haricots	fer	3	18%	4.8%
	potassium	220	21%	16%
	magnésium	30	24%	16%
	calcium	44	43%	26%
pommes de terre	potassium	498	53%	19%
épinards	fer	2.9	58%	42%
	vitamine A	485	64%	38%
	vitamine B2	0.37	55%	19%
brocolis	calcium	28	41%	31%
carottes	vitamine A	1148	38%	31%
haricots verts	vitamine A	41	19%	8%
	vitamine C	16	48%	31%

