

KSP 40

Forno passante a convezione-vapore



L'EVOLUZIONE DELLA SPECIE

Nilma, leader nel campo delle apparecchiature professionali di alta gamma, in base alle più attuali tendenze igienico produttive, riferite in particolare ad HACCP e COOK&CHILL, ha realizzato un nuovo e rivoluzionario modello di forno misto denominato **KSP 40**.

Questo forno, innovativo e brevettato, dotato di un carrello della capacità di 20 teglie 2/1, dispone di una doppia porta passante che consente il carico del prodotto dal lato della zona cottura ed il suo prelievo in area di abbattimento o distribuzione. Il forno, posto fra le due zone sopracitate, crea, in fase di cottura, una "barriera termica" in grado di garantire le corrette condizioni igieniche dei cibi.

Inoltre **KSP 40**, grazie alla sua funzionalità operativa, se inserito in una cucina ove sia previsto l'abbattimento della temperatura dei cibi, può essere impiegato anche per la loro riattivazione.

In tal caso **KSP 40** è in grado, in tempi brevi, con il minimo calo peso e nel rispetto delle caratteristiche organolettiche dei cibi, di portare gli alimenti dalla temperatura di cella frigo a quella di distribuzione. **KSP 40**, nato dall'esperienza pluriennale **Nilma** nella produzione dei forni misti Konvectio Steam, è in grado di garantire tutti i plus della gamma, quali: estrema versatilità d'impiego, minor consumo di condimenti, maggior resa del prodotto, uniformità di cottura su tutte le teglie, grande capacità produttiva, facilità e sicurezza nella movimentazione dei cibi. **KSP 40**, un forno misto unico, dedicato ai professionisti sempre attenti all'evoluzione della specie.

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

KSP 40

Forno passante a convezione-vapore

IL PANNELLO COMANDI SI FA IN DUE

KSP 40 è di facile e completa programmazione sia nella versione base con quadro comandi elettromeccanico, sia nella versione elettronica a richiesta.

Tramite il pannello di comando, posto a lato della porta di carico prodotto, è possibile selezionare la cottura desiderata convezione-misto-vapore, impostare e controllare sugli appositi display le temperature in camera di cottura o al cuore del prodotto, scegliere i tempi di cottura desiderati.

Inoltre è possibile selezionare la velocità di ventilazione più appropriata e la potenza di riscaldamento per la fase di cottura o riattivazione. In quest'ultimo caso si otterranno sensibili risparmi energetici.

Per consentire il controllo della cottura anche dalla parte del prelievo del prodotto, **KSP 40** è stato dotato di un secondo pannello di comandi, nel quale sono state riunite le principali funzioni della macchina sia dal punto di vista operativo che della sicurezza.

UNA COTTURA UNIFORME E CONTROLLATA FINO AL CUORE

Gli esclusivi accorgimenti tecnici adottati nella costruzione del **KSP 40**, come la perfetta circolazione dell'aria ottenuta per mezzo di esclusivi deflettori brevettati, consentono una cottura omogenea su tutte le teglie, indipendentemente dal sistema di cottura o dal prodotto da cuocere.

Per gli alimenti di grandi dimensioni, come arrosti o roast beef, che devono presentarsi morbidi al centro e rosolati all'esterno, basta inserire la sonda di controllo al cuore del prodotto e programmare la temperatura desiderata; quando la sonda rileverà la temperatura impostata, la cottura sarà terminata.

TUTTO SOTTO CONTROLLO

KSP 40 a richiesta, può essere predisposto per il collegamento al software Nilma CCMP "Creative Control Machine Point".

Questo sistema assicura un costante controllo dei parametri di processo, e la registrazione di ogni fase di cottura, garantendo la sicurezza operativa e lo standard produttivo secondo le procedure HACCP.

Il software nella versione più evoluta CCMP 4.0 consente anche l'identificazione e la rintracciabilità dei prodotti impiegati nell'esecuzione



FACILE MOVIMENTAZIONE

L'esclusivo carrello portateglie si inserisce facilmente nella camera di cottura e viene estratto altrettanto facilmente e senza rischi di scottature nell'area di abbattimento, per essere poi inserito nell'abbattitore passante QFP 40.



MODELLI

KSP 40 - ELETTRICO: con sistema di riscaldamento a convezione dotato di resistenze corazzate in acciaio inox "Incoloy 800". Generatore di vapore con funzionamento elettrico, a scambiatore, costruito in acciaio inox 18/10.

ACCESSORI

CARRELLI: con portateglie inseribile direttamente nella camera di cottura, dotato di doppia maniglia estraibile, due ruote fisse e due girevoli con freno.

- Costruzione in acciaio inox 18/10
- Capacità 20 teglie GN2/1 o 40GN 1/1
- Dimensioni: 750x850x1670(h)mm

TEGLIE: inox o teflonate, formato gastronorm GN2/1 (530x650mm) oppure GN1/1 (530x 325mm) h 20-40-65mm.

GRIGLIE: inox o cromate, formato gastronorm GN2/1 (530x650mm) oppure GN1/1 (530x 325mm).

CONTENITORI: inox, pieni o forati, formato gastronorm GN2/1 (530x650mm) oppure GN1/1 (530x 325mm) h 20-40-65-100-200mm.

GRANDE VERSATILITÀ IN CUCINA

KSP40 permette di cucinare qualsiasi tipo di alimento, dal più delicato al più tipico, consentendo ad ogni chef l'opportunità di stimolare la propria fantasia nella creazione di piatti che ne valorizzano la professionalità. Riportiamo di seguito alcuni esempi delle fasi di cottura e delle temperature da utilizzare con il forno misto **KSP 40**, tenendo presente che i dati ed i risultati possono variare in funzione della qualità del prodotto utilizzato e della sua pezzatura.

	T° di cottura	Tempo di cottura	GN h mm	Cap. prodotto kg
Cottura a convezione				
Lasagne	170°	25'	65	100
Gnocchi di semolino	170°	20'	40	100
Polli interi	180°	30'	griglia	100
Cot. milanese (100g)	190°	8'	20	60
Trote intere (200g)	230°	12'	20	100
Crostata di frutta	170°	25'	40	80
Cottura a vapore				
Salmone intero (1kg)	100°	25'	40 F	100
Spinaci	100°	8'	65 F	40
Carote a rondelle	100°	20'	65 F	100
Patate novelle intere	100°	20'	65 F	70
Cottura mista				
Zucchini trifolati	180°	10'	40	100
Coniglio in pezzi	170°	90'	40	100
Arrosti di vitello (1kg)	170°	90'	40	110
Sogliole fresche (150g)	170°	12'	20	70
Cottura in sequenza				
Finocchi gratinati	vap. 100°	10'	40	50
	conv. 170°	15'		
Anitra all'arancia intera	vap. 100°	10'	40	80
	misto 170°	50'		
Agnello in pezzi	conv. 200°	10'	40	100
	vap. 100°	15'		
Pane surgelato	misto 170°	50'	20	60
	conv. 180°	10'		
	misto 180°	5'		
	conv. 180°	18'		

KSP 40

Forno passante a convezione-vapore



>> CARATTERISTICHE

>> COSTRUTTIVE

- >> Costruzione interamente in acciaio inox 18/10.
- >> Camera di cottura in acciaio inox 18/10, coibentata, con convogliatore d'aria e filtro grassi smontabili; angoli arrotondati, saldature continue (ermetiche) e piano di fondo sagomato per il drenaggio.
- >> Porte di ingresso ed uscita carrello, in acciaio inox 18/10, coibentate, dotate di finestra a doppio vetro temperato, doppia maniglia di chiusura e dispositivo di arresto ventilazione.
- >> Telaio portante in acciaio inox 18/10, dotato di piedini regolabili per il livellamento.
- >> Filtro grassi in acciaio inox smontabile manualmente per la pulizia.

Dati tecnici

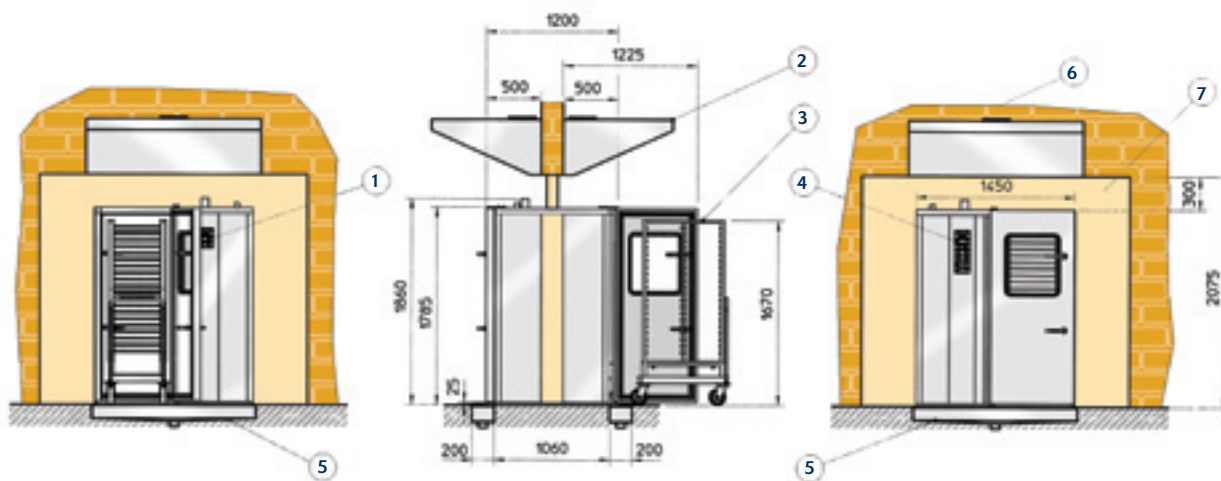
Modello	KSP40 elettrico
Capacità teglie	20 GN 2/1
Allacciamento elettrico	230/400 V 3.50+N+T
Potenza elettrica installata	86 kW
Allacciamento acqua fredda addolcita	Ø 1/2"
Peso	820 kg
Rumore aereo dBA	75

>> FUNZIONALI

- >> Quadro comandi elettromeccanico, a bassa tensione, dotato di 3 programmi di cottura, termostato e temporizzatori digitali. Selettore digitale per le cotture a vapore-convezione-misto, doppia velocità di ventilazione, selettore di mezza potenza. A richiesta è disponibile la versione con quadro comandi elettronico. Dotato di autodiagnostica delle principali funzioni del forno.
- >> Generatore di vapore, elettrico, in acciaio inox 18/10, dotato di valvola di sicurezza.
- >> Riscaldamento eseguito tramite resistenze corazzate in acciaio incoloy, potenza 84kW.
- >> Luce in camera di cottura.
- >> Sonda termometrica digitale per la regolazione della temperatura al "cuore" del prodotto.
- >> Microinteruttore di sicurezza sull'apertura delle porte.
- >> Dispositivo uniformatore di temperatura (brevetato).
- >> Dispositivo di condensazione automatica dei vapori di scarico.
- >> Dispositivi di sicurezza automatici sui principali elementi del forno (elettrovalvola, boiler, sonde, controllo temperatura).
- >> Ciclo di lavaggio automatico del generatore di vapore a fine lavoro.
- >> Comando di scarico generatore di vapore.

Disegni tecnici KSP 40 >>>

- 1 Pannello di controllo lato uscita carrello
- 2 Cappa aspirante
- 3 Carrello portateglie
- 4 Quadro di comando lato ingresso carrello
- 5 Grigliato di scarico
- 6 Muratura
- 7 Pannellatura di tamponamento



APPARECCHIO COSTRUITO
SECONDO NORME
ARMONIZZATE E DOTATE DI
MARCATURA CE.

Azienda con Sistema di gestione per la
Qualità certificato UNI ENI ISO 9001:2008

Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

NILMA S.p.A. Via E. Zacconi, 24/A - 43100 Parma - Tel. +39.0521.785241 - Fax +39.0521.774642 - www.nilma.it • nilma@nilma.it

Nilma si riserva il diritto di apportare, senza obbligo di preavviso, tutte le modifiche e i perfezionamenti tecnici che riterrà necessari