

# QUICK-STEAM

## Cuocitore automatico a vapore



### **PICCOLO, SVELTO, PRATICO: PER RISOLVERE «A TUTTO VAPORE» I PROBLEMI DI COTTURA**

Rispetto ai metodi tradizionali, la cottura a vapore offre notevoli vantaggi sotto ogni aspetto: gastronomico, nutrizionale, e persino economico. Per questo la Nilma l'ha introdotta - per prima in Italia - nel settore della grande ristorazione. Ed ora con il Quick-steam la mette a disposizione anche dei ristoranti e delle piccole comunità, le cui cucine presentano particolari problemi, come la scarsa disponibilità di spazio, l'esigenza di menù complessi e molto variati, la necessità di cuocere notevoli quantitativi di alimenti in tempi molto brevi.

Mettendo a frutto tutta la sua esperienza tecnologica, la Nilma ha saputo creare con il Quick-steam un cuocitore a vapore che, pur occupando solo mezzo metro quadrato, consente di preparare in pochi minuti dai 6 ai 18Kg dei più diversi alimenti: verdure, pesce, carne, frutta, minestrone, etc.

In pratica un intero menù, di cui conserva al più alto grado il valore nutritivo, nonché tutto l'aroma, il sapore, l'appetibilità richiesti dalla migliore tradizione gastronomica.

**Nilma**  
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

# QUICK-STEAM

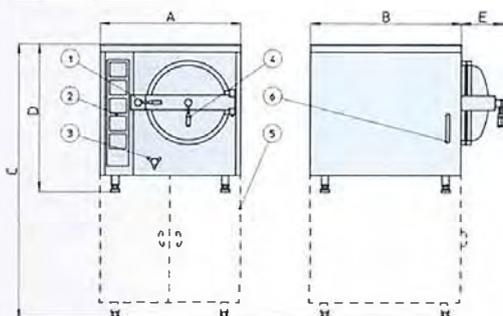
## Cuocitore automatico a vapore

### LE VERSIONI



#### ELETTRICO

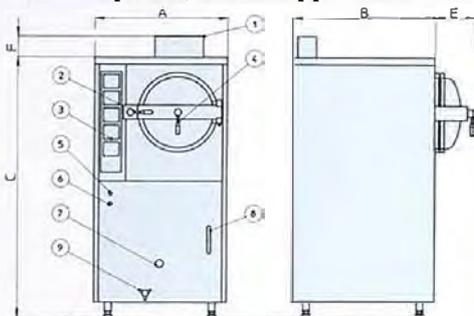
Con generatore di vapore a resistenze corazzate, in acciaio inox.



1) Maniglia di comando vapore 2) Quadro comandi 3) Manopola di spurgo caldaia 4) Maniglia di comando porta 5) Basamento carenato portateghe (a richiesta) 6) Indicatore di livello

#### GAS

Con generatore di vapore a fascio tubiero, dotato di bruciatori atmosferici ad accensione elettrica con fiamma pilota, termocoppia di sicurezza.



1) Scarico fumi 2) Maniglia di comando 3) Quadro comandi 4) Maniglia di comando porta 5) Pulsante di accensione bruciatore 6) Pulsante di blocco bruciatore 7) Specola 8) Indicatore di livello 9) Manopola di spurgo caldaia

#### GLI ACCESSORI

Basamento con vano portacontenitori gastronorm, per la versione elettrica costruito in acciaio inox 18/10, dotato di due portine di chiusura e di piedini regolabili in altezza.

Dimensioni: 750x800x795 (h) mm

Contenitori GN 1/1 (530x325 mm), in acciaio inossidabile, nelle tre diverse altezze 65-100-200 mm, disponibili in versione forata o non forata.

Nilma SpA - Via Zacconi 24/A - 43100 Parma - Tel. 0521/785241 - Telefax 0521/774642 E-mail nilma@nilma.it - Home Page: www.nilma.it  
La Nilma si riserva il diritto di apportare, senza obbligo di preavviso, tutte le modifiche e i perfezionamenti tecnici che riterrà necessari

### LE CARATTERISTICHE

#### COSTRUTTIVE

- Pannellatura esterna, camera di cottura e portello di chiusura in acciaio inox 18/10.
- Camera di cottura e generatore di vapore interamente coibentati.
- Piedini di supporto regolabili in altezza.
- Etagère portateghe estraibile, in acciaio inox 18/10, della capacità di: 3 teglie GN1/1(h) 65 mm, oppure 2 teglie GN 1/1(h) 100 mm, oppure 1 teglia GN 1/1(h) 200 mm.

#### FUNZIONALI

- Portello incernierato dotato di guarnizione di tenuta e maniglia con dispositivo di chiusura meccanico.
- Programmatore dei tempi di cottura dotato di segnale acustico di fine ciclo.
- Manometri di controllo pressione della camera di cottura e del generatore di vapore.
- Regolazione elettronica del livello dell'acqua nel generatore di vapore con specola esterna di controllo.
- Dispositivo di sicurezza che evita l'inserimento del sistema di riscaldamento in caso di mancanza di acqua nel generatore di vapore.
- Pressostato di regolazione pressione in camera di cottura e nel generatore di vapore.
- Valvola di sicurezza tarata a 1.3 bar.
- Dispositivo di sicurezza meccanico che evita l'ingresso di vapore in camera di cottura a portello aperto, e non permette l'apertura dello stesso con camera di cottura in pressione.
- Apparecchio collaudato ed esonerato dal controllo periodico I.S.P.E.S.L.

Versione	ELETTRICA	GAS
Allacciamento elettrico	230/400V 50Hz 3ph+N+T	230V 50 Hz 1ph+T
Potenza termica kW	---	13
Potenza elettrica kW	12	0.5
Allacciamento gas ø	---	1/2"
Scarico generale ø	3/4"	3/4"
Allacciamento acqua addolcita ø	3/4"	3/4"
Peso a vuoto kg	98	216

### LE DIMENSIONI

Versione	ELETTRICA	GAS
<b>A</b>	750	750
<b>B</b>	800	800
<b>C</b>	1515	1515
<b>D</b>	790	---
<b>E</b>	220	220
<b>F</b>	---	120



APPARECCHIO COSTRUITO  
SECONDO NORME ARMONIZZATE  
E DOTATO DI MARCATURA CE.

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

**Nilma**  
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

# Quick-steam, il sistema di cottura ideale per piccole comunità e soprattutto ristoranti, perchè



## riduce i tempi di cottura

Il notevole risparmio di tempo (e di costi) ottenibile con la cottura a vapore risulta ancor più sensibile con Quick-steam, grazie alla sua totale automatizzazione, alla pressione di cottura (che è di 1 bar, pari a 120 °C) e alla perfetta coibentazione.

## è estremamente versatile

Con Quick-steam è possibile cuocere, anche contemporaneamente, ogni tipo di vivande - verdure, carni, pesce, frutta - anche già porzionate in cubetti, fette, tranci, etc. E tutto questo in uno spazio molto limitato, perchè in cucina Quick-steam occupa solo mezzo metro quadrato!

## risparmia in energia e in manodopera

Con Quick-steam gli unici interventi necessari sono l'introduzione dei cibi, l'impostazione dei tempi di cottura e - a fine ciclo - l'estrazione del prodotto cotto. Durante la cottura non è necessario alcun controllo, così il personale di cucina può dedicarsi ad altri compiti. Inoltre la forte concentrazione dei tempi di cottura e i particolari sistemi di costruzione e isolamento consentono al Quick-steam un risparmio di energia che, rispetto ai tradizionali metodi di cottura, può raggiungere anche il 90% dei consumi.

## E in più rispetta il valore nutritivo dei cibi

La cottura in acqua disperde percentuali molto alte di vitamine e sali minerali, impoverendo gli alimenti dei loro preziosi principi nutritivi, mentre con la cottura a vapore di Quick-steam le dispersioni sono estremamente contenute, contribuendo ad assicurare un'alimentazione migliore sotto il profilo dietetico. Un elemento estremamente importante ai giorni nostri, che questa tabella comparativa, frutto di esami di laboratorio, dimostra con dati inequivocabili.

## e ne valorizza le qualità gastronomiche

Un'altra caratteristica positiva della cottura a vapore rispetto a quella in acqua è di non sciupare le verdure, di mantenere alle carni la loro morbidezza naturale, e soprattutto di esaltare il sapore dei cibi, così da rendere meno necessari i condimenti.

## I valori nutritivi delle verdure e le loro percentuali di perdita in cottura

Verdure	Principali valori nutritivi	Conten. in mg per etto	Perdita durante la cottura	
			in acqua o in umido*	a vapore Quick-steam
PISELLI	ferro	1,8	61%	27%
	potassio	259	51%	18%
	magnesio	35	61%	10%
FAGIOLI	ferro	3	18%	4,8%
	potassio	220	21%	16%
	magnesio	30	24%	16%
	calcio	44	43%	26%
PATATE	potassio	498	53%	19%
SPINACI	ferro	2,9	58%	42%
	vitamina A	485	64%	38%
	vitamina B2	0,37	55%	19%
BROCCOLI	calcio	28	41%	31%
CAROTE	vitamina A	1148	38%	31%
FAGIOLINI	vitamina A	41	19%	8%
	vitamina C	16	48%	31%

## Produzione e tempi di cottura

I tempi di cottura dei prodotti, indicati nella seguente tabella, possono subire delle variazioni più o meno sensibili in base alla temperatura d'introduzione, alla pezzatura e alla qualità del prodotto stesso, e si intendono calcolati a partire dal momento di raggiunta pressione di esercizio in camera di cottura.

ALIMENTO	tipo contenitore GN 1/1	n. conten.	capacità conten. in kg.	prod. per ciclo in kg.	tempi di cottura in minuti
<b>VERDURE</b>					
patate affettate	h. 65 F.	3	5	15	10-12
carote a cubetti	h. 65 F.	3	5	15	10-12
piselli	h. 65 F.	3	4	12	4-5
zucchine affettate	h. 65 F.	3	4	12	6-8
finocchi in quarti	h. 100 F.	2	6	12	6-8
broccoli	h. 100 F.	2	4	8	8-10
cavolfiore a pezzi	h. 100 F.	2	4	8	8-10
spinaci	h. 200 F.	1	6	6	5-6
coste	h. 200 F.	1	6	6	6-7
<b>CARNE</b>					
galline in quarti	h. 65 N.F.	3	4	12	35-40
cotechino	h. 65 N.F.	3	6	18	90-100
manzo	h. 100 N.F.	2	6	12	80-90
<b>PESCE</b>					
trota	h. 65 F.	3	4	12	10-12
merluzzo	h. 65 F.	3	4,5	12	12-15
nasello	h. 65 F.	3	4	12	15-20
<b>ALTRI ALIMENTI</b>					
minestrone di verdura	h. 65 N.F.	3	61	181	12-15
uova sode	h. 65 F.	3	200 p.	600 p.	12
mele, pere	h. 65 N.F.	3	6	18	14-16
funghi	h. 65 N.F.	3	3	9	12-15