

VAPHOOR

Cuocitore automatico a vapore



UN MODO NUOVO DI CUCINARE MEGLIO

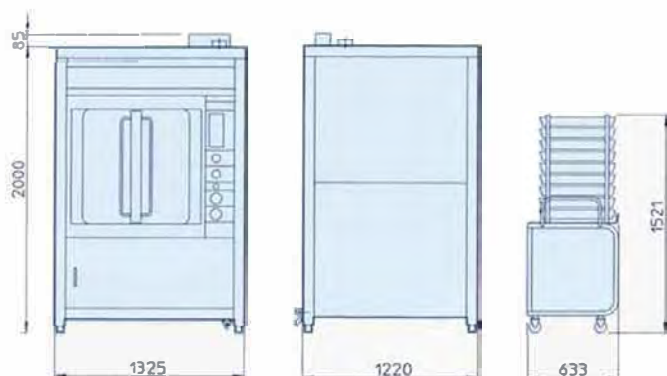
La cottura a vapore è un sistema veramente straordinario, che consente di cucinare senza sprecare nulla, né come sapore né come sostanza. L'ideale, per la cucina di una comunità. Ma per ottenere veramente il massimo da questo rivoluzionario sistema di cottura occorre un'attrezzatura altrettanto perfetta e rivoluzionaria. È per questo che, nell'affrontare la progettazione del Vaphoor, si è tenuto conto di tutte le esigenze fondamentali della migliore cucina: conservare al massimo vitamine e sali

minerali, non alterare il sapore, l'aspetto e la consistenza dei cibi, valorizzare la qualità di secondi e contorni. Non solo, ma si è tenuto conto anche delle esigenze basilari delle grandi cucine: realizzare le maggiori economie nei consumi energetici e nella manodopera, e assicurare il massimo risparmio di tempi e di spazio. Secondo la migliore tradizione Nilma.

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

VAPHOOR

Cuocitore automatico a vapore



COSTRUTTIVE

- Telaio portante, camera di cottura, portello di chiusura e pannellatura esterna in acciaio inox 18/10.
- Sistema di chiusura con portello autoclavico, rotante intorno all'asse verticale della camera di cottura.
- Camera di cottura e generatore di vapore completamente coibentati.
- Piedi di supporto in acciaio inox, regolabili in altezza.

DIMENSIONALI

Larghezza	1325	mm(*)
Lunghezza	1220	mm
Altezza	2000	mm

(* versione GAS "S" 1700mm)

LE CARATTERISTICHE

FUNZIONALI

- Dispositivo di apertura automatica del portello a fine ciclo di cottura.
- Programmatore elettronico digitale dei tempi di cottura e delle principali funzioni operative, quali l'ingresso del vapore e lo scarico a fine ciclo di cottura.
- Manometri di controllo pressione del generatore della camera di cottura.
- Selettore delle pressioni di cottura: 0,5 bar o 1 bar.
- Dispositivo di lavaggio automatico del fondo della camera di cottura.
- Dispositivo di filtraggio delle particelle in sospensione posto sull'ingresso dell'acqua.
- Dispositivo di aggancio rapido del carrello portateghe alla bocca di carico della camera di cottura.
- 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.
- Dispositivi di sicurezza: pressostato per la camera di cottura, pressostato per il generatore di vapore, valvola qualificata tarata alla pressione massima di 0,9 bar e microinterruttore di sicurezza sul portello.
- Apparecchio costruito a norme I.S.P.E.S.L. e dotato di certificato di collaudo.

	Vers. VAP. DIR.	Vers. VAP. INDIR.	Vers. GAS	Vers. GAS "S"	Vers. ELETTRICO
Allacciam. acqua addolcita	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Scarico generale	1"1/2"	1"1/2"	1"1/2"	1"1/2"	1"1/2"
Consumo acqua l/h	480	700	525	525	600
Allacciamento vapore	1"1/2"	3/4"	-	-	-
Scarico condensa	-	1/2"	-	-	-
Consumo vapore Kg/h	150	200	-	-	-
Allacciamento gas	-	-	3/4"	3/4"	-
Potenza termica kW	-	-	75	95	-
Peso a vuoto Kg	605	725	710	780	675
Potenza elettrica kW	1	1	1	1	73
Allacciamento elettrico	230.1.50+T	230.1.50+T	230.1.50+T	230.1.50+T	230/400.3.50+N+T

Riproduzione vietata anche parziale - Settembre 2003



APPARECCHIO COSTRUITO
SECONDO NORME ARMONIZZATE
E DOTATO DI MARCATURA CE.

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

Wilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

NILMA SpA - Via E. Zacconi 24/A - 43100 Parma - Tel. 0521/785241 - Fax 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

Vaphoor: tutti i pregi della cottura a vapore più tutti i vantaggi della tecnologia Nilma.

Vaphoor rispetta i principi nutritivi

Verdure	Principali valori nutritivi	Conten. in mg per etto	Perdita durante la cottura	
			in acqua o in umido*	a vapore (Vaphoor)
PISELLI	ferro	1,8	61%	27%
	potassio	259	51%	18%
	magnesio	35	51%	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%

Questa tabella mostra quanto vengano rispettati dal Vaphoor i principi nutritivi delle verdure, così come degli altri alimenti: è la grande differenza fra la cottura in acqua - fortemente dispersiva - e la cottura a vapore. Gli stessi esami di laboratorio hanno inoltre dimostrato che la cottura a vapore mediante il Vaphoor migliora l'aspetto e il sapore dei cibi: infatti le verdure trattengono meno acqua e non si sciupano, le carni rimangono più morbide, e tutto risulta più gustoso, richiedendo perciò minori quantità di condimento.

Vaphoor cuoce meglio e in minor tempo

Vaphoor è dotato di un commutatore di pressione che consente di scegliere la temperatura più adatta ai diversi alimenti e al grado di delicatezza: da 0,5 bar (111 °C) a 0,9 bar (118 °C). Durante la cottura, Vaphoor produce vapore, ripristina automaticamente il livello dell'acqua di evaporazione e regola la sua pressione di esercizio: una precisione operativa che assicura, fra l'altro, una forte riduzione dei tempi di cottura. Ad esempio, in un'ora con Vaphoor si ottengono fino a 400 Kg di patate, 200 Kg di spinaci, 100 Kg di arrotolati di maiale. Inoltre nella cottura delle carni si ottiene un ottimo concentrato di brodo, da usare per la preparazione di minestre. Col Vaphoor, corredato di 2 carrelli e 2 étagères, è inoltre possibile alternare le fasi di preparazione e di cottura, ottenendo così una lavorazione a ciclo continuo.

Vaphoor riattiva presto anche precotti e surgelati

Vaphoor è ideale anche per la riattivazione di cibi surgelati e refrigerati, poichè consente di passare direttamente dalla fase di scongelamento a quella di cottura finita.

Vaphoor risparmia in energia

Con Vaphoor i tempi di cottura sono fortemente ridotti. E questo porta ad una riduzione altrettanto forte dei consumi energetici.

Vaphoor è automatico e perciò risparmia anche in manodopera

Con Vaphoor tutto ciò che si deve fare dopo aver introdotto i cibi è semplicemente prefissare i tempi e chiudere il portello.

A fine cottura l'espulsione del vapore è automatica, così come l'apertura del portello: non resta che accostare il carrello ed estrarre l'étagère.

Il risparmio in manodopera è enorme anche nelle operazioni di pulizia, infatti, a fine lavoro, un particolare dispositivo provvede automaticamente al lavaggio della camera di cottura.

Un'altro vantaggio: la sicurezza del personale

I numerosi dispositivi di sicurezza di Vaphoor permettono di rendere tutte le operazioni automatiche e sicure per l'operatore.

Durante la cottura, ad esempio, il portello resta bloccato e si sblocca solo a cottura ultimata dopo che il vapore è stato condensato ed espulso.

Inoltre sia l'introduzione che l'estrazione delle vivande viene effettuata tramite un'étagère carrellata.

E la sicurezza operativa, garantita dal Sistema di controllo HACCP

Vaphoor, a richiesta, può essere predisposto per il collegamento al software Nilma, il "Creative Control Machine Point", in grado di registrare oltre alla funzione temperatura-tempo, anche ingredienti, quantità e procedure, per la realizzazione di qualsiasi ricetta. I dati raccolti, vengono archiviati in appositi files, sul computer posto nell'ufficio dello chef.



Vaphoor, l'apparecchio per una cottura automatica, veloce ed economica di tanti eccellenti secondi e contorni.



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 ed alla qualità del prodotto stesso, e si intendono calcolati a partire dal momento di raggiunta pressione di esercizio nella camera di cottura.

	Pressione di cottura (bar)	contenitore GN 1/1	n. conten. introdotti	capacità × contenit. in kg	tempo cottura in minuti	produzione per ciclo in kg
VERDURE:						
Patate intere	1	h.200 F.	6	15	15/20	90
Cavolfiore	1	h.200 F.	6	9	10/12	54
Spinaci	0,5	h.200 F.	6	6	6/8	36
Coste	0,5	h.200 F.	6	6	6/8	36
Verze o erbette	0,5	h.200 F.	6	6	6/8	36
Catalogna	0,5	h.200 F.	6	6	6/8	36
Finocchi in quarti	1	h.100 F.	12	6	8/10	72
Cavolini Bruxelles	1	h.100 F.	12	4,5	10/12	54
Peperoni tagliati	1	h.100 F.	12	5	8/10	60
Cipolle	1	h.100 F.	12	5	12/15	72
Broccoli	1	h.100 F.	12	5	10/12	60
Patate affettate	1	h.65 F.	18	5	15/20	90
Patate a cubetti	1	h.65 F.	18	5	15/20	90
Piselli	0,5	h.65 F.	18	4	8/10	72
Fagiolini verdi	1	h.65 F.	18	2,5	12/15	45
Carote affettate	1	h.65 F.	18	5	10/12	90
Zucchine affettate	0,5	h.65 F.	18	4	8/10	72
Asparagi	0,5	h.65 F.	18	2,5	8/10	45
Fagioli borlotti	1	h.65 F.	18	4	12/15	72
Ceci	1	h.65 F.	18	4	10/12	72
Rape affettate	1	h.65 F.	18	4	12/15	72
CARNI:						
Cotechino	0,5	h.100 F.	12	5	90/120	60
Zampone	0,5	h.100 F.	12	6	90/120	72
Manzo	1	h.100 N.F.	12	8	80/90	96
Maiale	1	h.100 N.F.	12	8	60/80	96
Galline in quarti	1	h.100 N.F.	12	6	25/30	72
Spezzatino di vitello	1	h.65 N.F.	18	4	35/40	72
PESCE:						
Trota	0,5	h.65 F.	18	3	10/12	54
Merluzzo	1	h.65 F.	18	4	10/12	72
Nasello	1	h.65 F.	18	3	12/14	54
Salmone	1	h.65 F.	18	4	12/14	72
PASTA E ALTRI ALIMENTI:						
Minestrone di pasta e verdure miste	1	h.100 N.F.	12	12,5 l	15/20	150 l
Pasta	1	h.100 N.F.	12	3 + acqua	8/12	36
Riso	1	h.100 N.F.	12	3 + acqua	10/15	36
Uova sode	0,5	h.65 F.	18	150 p.	5/6	2700 p
Mele, pere	0,5	h.65 N.F.	18	4	15/20	72
Funghi trifolati	0,5	h.65 N.F.	18	2	20	38
Melanzane	0,5	h.65 N.F.	18	3	20	54
Pomodori farciti	0,5	h.65 N.F.	18	60/70 p.	12	1000/1250 p



VAPHOOR

Cuocitore automatico a vapore

LE VERSIONI

ELETTRICA

Con generatore di vapore a resistenze corazzate, dotate di dispositivo di sicurezza al surriscaldamento.

VAPORE INDIRETTO

Con generatore di vapore a fascio tubiero alimentato con vapore di rete alla pressione compresa fra 5-8 bar.

GAS

Con generatore di vapore dotato di bruciatore ad aria soffiata, ad accensione elettronica, munito di dispositivo di sicurezza omologato.

VAPORE DIRETTO

Alimentato con vapore di rete, ad uso alimentare, alla pressione massima di 1 bar.

GLI ACCESSORI



CARRELLO DI TRASPORTO

in acciaio inox 18/10, dotato di quattro ruote girevoli di cui due con freno, sistema di aggancio rapido all'apparecchio e blocco dell'etagère.

Dimensioni: 830x630x960 (h) mm



ETAGÈRE CARRELLATA

in acciaio inox 18/10, dotata di guide di supporto teglie e maniglia di traino, della capacità di:

- 18 teglie GN 1/1 (h) 65 mm oppure
- 12 teglie GN 1/1 (h) 100 mm oppure
- 6 teglie GN 1/1 (h) 200 mm

Dimensioni: 700x435x750 (h) mm

CONTENITORI

costruiti in acciaio inox 18/10, in formato gastronorm 1/1 (530x325 mm) nelle tre altezze da 65-100-200 mm, pratici e leggeri, risultano ottimi anche per l'elevata conducibilità termica.

Possono essere, secondo le necessità, forati o non forati; generalmente, per la cottura di verdure e pesce, vengono impiegati contenitori forati.

