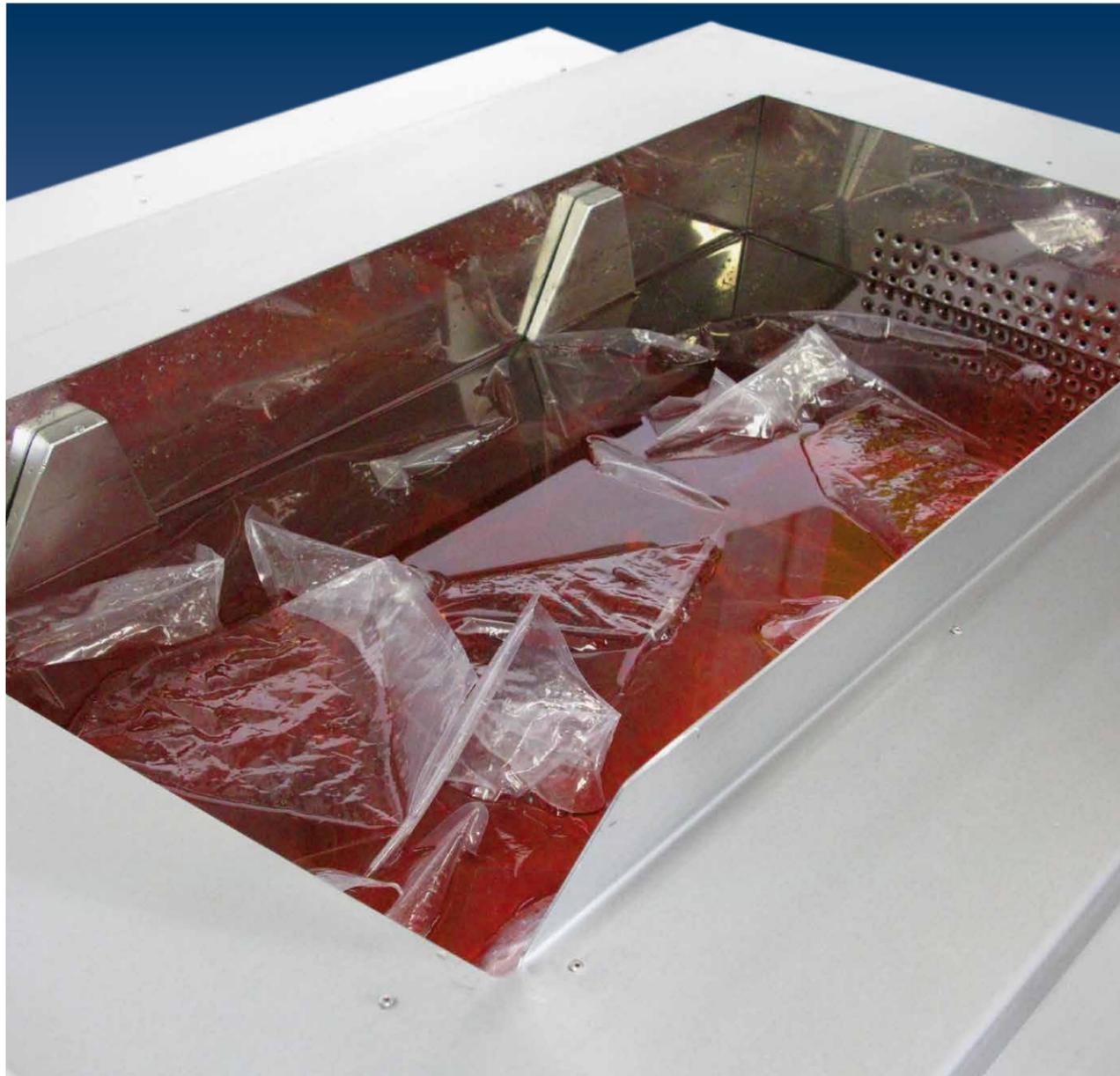


FASTERCOLD

Abbattitori termici ad acqua



RAFFREDDAMENTO RAPIDO E SHELF LIFE: UN BINOMIO VINCENTE

La ristorazione collettiva, l'industria gastronomica e dei piatti pronti, avvertono sempre più la necessità di dover programmare i cicli di produzione differiti dalla distribuzione. Questo comporta l'impiego di un sistema di produzione e abbattimento termico che sia rapido e igienicamente sicuro.

Il "sistema Cook & Chill Nilma", prevede di confezionare in sacchetti sughi, ragù, zuppe, stufati, besciamelle appena cotti, e di raffreddarli in modo rapido negli abbattitori ad acqua **Fastercold**. Questi abbattitori sono in grado di abbassare la temperatura dei sacchetti contenenti

il prodotto, in modo uniforme e con tempi di abbattimento inferiori di oltre il 50% rispetto agli abbattitori ad aria. Questa tecnologia innovativa consente il rispetto delle procedure HACCP e garantisce una shelf life del prodotto superiore a 20 giorni. Alla riattivazione i cibi risulteranno come appena cucinati.

Gli abbattitori ad acqua **Fastercold** rappresentano la risposta più moderna per razionalizzare la produzione in cucina. Riducendo tempi e costi, a vantaggio di una migliore qualità ed una più lunga shelf life del prodotto.

Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

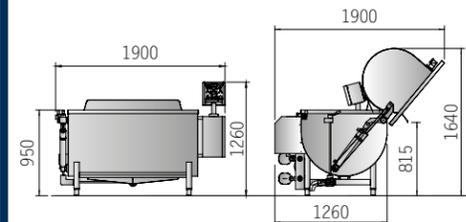


FASTERCOLD

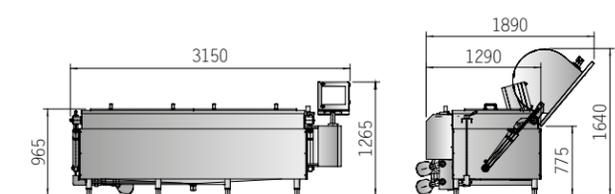
Abbattitori termici ad acqua

DISEGNI TECNICI

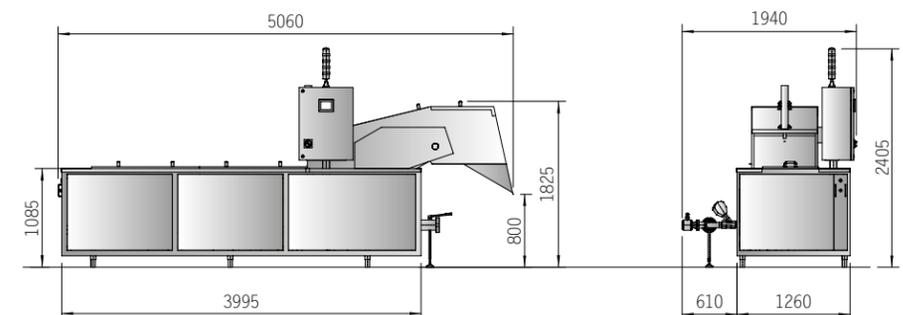
FASTERCOLD **FC/120**



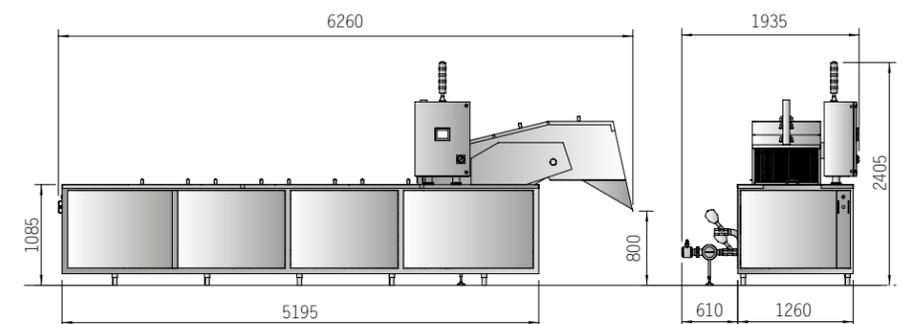
FASTERCOLD **FC/200**



FASTERCOLD **FC/300**



FASTERCOLD **FC/600**



DATI TECNICI	FC/120	FC/200	FC/300	FC/600
Ingresso acqua riempimento Ø	1"	1"1/2	1"1/2	1"1/2
Ingresso acqua gelida Ø	1"1/2	2"	2"	2"1/2
Allaccio acqua di ritorno al raffreddatore Ø	1"1/2	2"	2"	2"1/2
Scarico acqua Ø	2"	2"	2"1/2	2"1/2
Capacità vasca di contenimento l	695	1400	1500	2500
Capacità di carico max kg	120	200	300	600
Tempo di scarico sacchetti sec	25	25	120	120
Attacco aria compressa Ø	-	1/8"	1/8"	1/8"
Consumo aria compressa l/h	-	60	300	600
Potenza installata	3 kW - 3~ 230/400V 50 Hz	7 kW - 3~ 230/400V 50 Hz	12,5 kW - 3~ 230/400V 50 Hz	20,3kW - 3~ 230/400V 50 Hz
Potenza frigorifera richiesta kW	12	20	30	60
Peso lordo kg	1015	2060	2430	3700



APPARECCHIO COSTRUITO SECONDO
NORME ARMONIZZATE E DOTATO DI
MARCATURA CE.

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

NILMA S.p.A.

Via E. Zaccagni, 24/A - 43122 Parma - Tel. +39.0521.785241 - Fax +39.0521.774642 - www.nilma.com • nilma@nilma.it
Nilma si riserva il diritto di apportare, senza obbligo di preavviso, tutte le modifiche e i perfezionamenti tecnici che riterrà necessari



Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

FASTERCOLD

Abbattitori termici ad acqua

FASTERCOLD
FC/120

LA RIVOLUZIONE DEL SISTEMA

Per aumentare la shelf life dei cibi cotti, ben oltre i cinque giorni di un normale refrigerato, impedendo la proliferazione batterica, che si sviluppa dopo cottura tra i 65°C e gli 8°C, è indispensabile abbassare rapidamente la temperatura dei cibi sotto gli 8°C.

Quando si parla di zuppe, sughi, ragù, purè, besciamelle, e anche di carne in umido tipo spezzatino... che fare?

Nilma ha realizzato **Fastercold** l'innovativo abbattitore ad acqua per cibi confezionati in sacchetti che rappresenta la tecnologia indispensabile in un sistema Cook & Chill moderno e innovativo.

Dopo cottura nei cuocitori universali Mix-Matic o Salsamat, un sistema di pompaggio a loro collegato, provvede a trasferire il prodotto ad oltre 90°C alla confezionatrice. I sacchetti ermetici così formati in diverse grammature, vengono immessi nell'abbattitore **Fastercold**. Il tempo di raffreddamento dei sacchetti è variabile in base al loro peso ed alla tipologia di prodotto in essi contenuta.



L'EFFICACIA DEL VORTICE FREDDO

Fastercold viene riempito automaticamente di acqua gelida a 2°C da un produttore remoto ad esso collegato.

Programmato il tempo di raffreddamento, i sacchetti vengono inseriti nella vasca. Il movimento a vortice dell'acqua, la cui intensità può essere regolata, permette al prodotto di raffreddarsi in modo rapido ed uniforme. L'azione del vortice favorisce lo scambio termico fra acqua fredda e sacchetti. Contemporaneamente il cibo viene anch'esso posto in movimento all'interno del sacchetto, favorendo la cessione graduale del suo calore. Lo scambio termico risulta essere così molto superiore alle normali tecniche utilizzate negli abbattitori ad aria.

Movimento a vortice dell'acqua



RAFFREDDATORE D'ACQUA REMOTO



FASTERCOLD FC/300 - INSTALLAZIONE PASSANTE



MODELLI

FASTERCOLD
FC/120

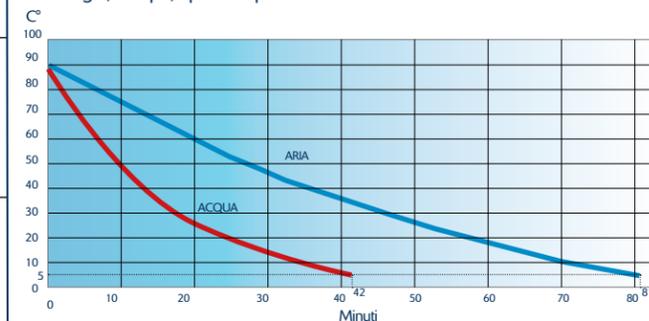
FASTERCOLD
FC/200

FASTERCOLD
FC/300

FASTERCOLD
FC/600

I GRANDI VANTAGGI DI UNA SHELF LIFE DI OLTRE 20 GIORNI

I cibi che vengono trattati con questo procedimento di lavorazione in Cook & Chill, fino alla loro conservazione in cella a 0°C, mantengono pressoché inalterate le proprie caratteristiche organolettiche per oltre 20 giorni. Questo consente di avere numerosi vantaggi pratici, tra cui: programmare la propria produzione nell'intero arco della giornata e su più turni, avere scorte di cibo pronte per l'uso, preservare a lungo le caratteristiche qualitative del prodotto senza congelarlo, trasportare il prodotto in modo pratico in più punti di distribuzione. Tutto questo anche con risparmio di: prodotto, energia, tempo, spazio e personale.



RILIEVO TERMOMETRICO ABBATTIMENTO DI SACCHETTI DA 3kg DI SUGO DI POMODORO

TUTTO SOTTO CONTROLLO

L'abbattitore **Fastercold** può essere collegato, a richiesta, al "Creative Control Machine Point", il software brevettato Nilma che memorizza le funzioni di abbattimento temperatura/tempo. Il CCMP, interattivo col PC remoto dello chef, effettua anche l'autodiagnostica dell'apparecchio, evidenziando gli allarmi e memorizzandoli.



ACCESSORI

- Carrello di raccolta sacchetti, in acciaio inox Aisi 304, per **Fastercold FC/120 e FC/200**.
- Tavolo rotante motorizzato di raccolta sacchetti, in acciaio inox Aisi 304, per **Fastercold FC/300 e FC/600**.



I SACCHETTI

Preformati o da coil, termosaldati o clippati, realizzati in idoneo materiale resistente ad alta temperatura, i sacchetti possono essere di vari formati e riempiti con diverse grammature di prodotto.



CARATTERISTICHE FC/120 - FC/200

CONSTRUTTIVE

- Costruzione interamente in acciaio inox Aisi 304 satinato, dotata di piedini regolabili.
- Vasca di contenimento dotata di: elettrovalvole d'ingresso e ricircolo acqua refrigerata, troppopieno e scarico.
- Vasca di raffreddamento lucida, forata sulle pareti laterali e sul fondo e dotata di erogatori di flusso.
- Carter in acciaio inox Aisi 304, di protezione dei dispositivi meccanici.
- Sollevamento vasca di raffreddamento a mezzo dispositivo idraulico.

FUNZIONALI

- Dispositivo elettronico di regolazione intensità del vortice d'acqua.
- Vasca di contenimento e di raffreddamento ispezionabili per la pulizia.
- Regolatore elettronico del livello acqua di raffreddamento.
- Dispositivo di regolazione automatica della temperatura di raffreddamento.
- Dispositivo di scarico automatico dei sacchetti.
- Quadro comandi elettromeccanico, in acciaio inox Aisi 304, grado di protezione IP55, a bassa tensione, composto da: termostato controllo temperatura acqua di raffreddamento, selettore funzionamento manuale / stop / automatico, temporizzatore elettronico dei tempi di raffreddamento, spia di tensione, spia di macchina in funzione, comando di scarico sacchetti.

CARATTERISTICHE FC/300 - FC/600

CONSTRUTTIVE

- Costruzione interamente in acciaio inox Aisi 304 satinato.
- Telaio portante in tubolare di acciaio inox Aisi 304, dotato di piedini di livellamento.
- Vasca di raffreddamento lucida, con griglia di fondo asportabile per la pulizia e dotata di erogatori di flusso e coperchi.
- Vasca di contenimento dotata di elettrovalvole d'ingresso e ricircolo acqua refrigerata, troppopieno e scarico.
- Nastro di scarico prodotto in materiale plastico ad uso alimentare.

FUNZIONALI

- Nastro di scarico smontabile manualmente per la pulizia.
- Paratia ad azionamento automatico comandato da timer.
- Regolatore elettronico del livello acqua di raffreddamento.
- Quadro comandi in acciaio inox Aisi 304, dotato di PLC touch screen per le seguenti regolazioni e funzioni: vortice d'acqua delle varie sezioni, tempo di raffreddamento, velocità del nastro di scarico, temperatura acqua di raffreddamento, memorizzazione parametri prodotti, check control del funzionamento della macchina con memorizzazione degli allarmi.