

SOUPPER

Pompa di travaso per brodi e bevande calde



DA PENTOLA A PENTOLA, SENZA INCONVENIENTI

Il travaso di brodi, minestrine, salse, latte, caffè e dei tanti altri prodotti liquidi o semiliquidi preparati nelle grandi pentole di cottura, comporta diversi problemi. Innanzi tutto il prelievo di liquidi bollenti con l'uso di mestoli crea rischi di scottature per gli operatori. Poi in ogni caso, una notevole perdita di tempo. E infine, se i liquidi vengono travasati dal rubinettoncino di scarico delle pentole, si creano problemi igienici dovuti alla vicinanza dei contenitori al pavimento. Soupper è stata creata dalla Nilma per risolvere del tutto questi inconvenienti. I pericoli di contaminazione batterica sono eliminati perchè

Soupper aspira i liquidi direttamente all'interno della pentola. I tempi di travaso sono ridottissimi. E l'operatore non corre più rischi, anzi ottiene un notevole vantaggio: quello di poter dosare nei contenitori la quantità di liquido richiesta grazie al programmatore contalitri.

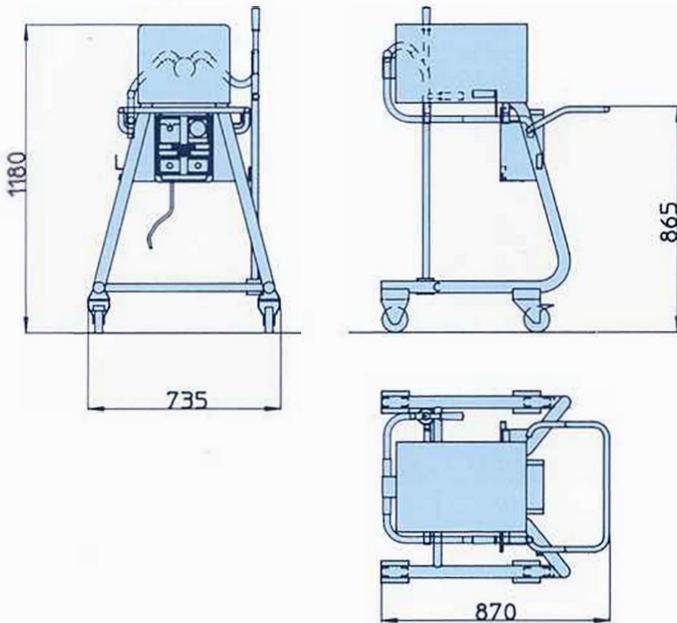
Soupper viene interamente costruita in acciaio inox, è di facile impiego e movimentazione, mentre la sua pulizia è estremamente semplice. Per tutto questo Soupper è un accessorio indispensabile in ogni grande cucina.

Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

SOUPPER

Pompa di travaso per
brodi e bevande calde



LE CARATTERISTICHE:

COSTRUTTIVE

Costruzione interamente in acciaio inox 18/10.

Carrello con maniglia dotato di due ruote fisse e due girevoli con freno.

Girante in gomma alimentare, smontabile manualmente per la pulizia.

Tubo di aspirazione in materiale plastico trasparente, ad uso alimentare, dotato da un lato di un bocchettone in acciaio inox per l'aggancio rapido alla pompa e, dall'altro, di una lancia in acciaio inox con maniglia atermica.

Condotto di mandata, realizzato come quello di aspirazione, ma dotato di impugnatura con pulsante erogatore.

Pompa autoadescante, ad uso alimentare, adatta per il travaso di sostanze alimentari liquide o semiliquide aventi una temperatura non superiore agli 85°C.



Quadro comandi, a bassa tensione (24 V), dotato di: selettore funzionamento manuale/stop/automatico, programmatore contalitri, spie di tensione e di collegamento errato. Grado di protezione IPX4.

FUNZIONALI

Portata	lt/min	48
Potenza motore	kW	0.6
Allacciam. elettr.	V	230/400 50Hz 3ph+T
Peso macchina	Kg	50

ACCESSORI:

In dotazione viene fornito un filtro in acciaio inox per l'aspirazione dei brodi, un cono in acciaio inox per l'aspirazione delle minestre e una chiave di sbloccaggio dei bocchettoni.



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