

# SPEEDY CUTTER DSF

Cutter verticale riscaldato con sottovuoto



## CUOCERE E OMOGENEIZZARE IN UN SOLO APPARECCHIO

Gli **Speedy Cutter DSF** nelle rispettive capacità di **40-70-120** litri, costituiscono la gamma Nilma dei cutter riscaldati con vuoto. Estremamente versatili, trovano ampio impiego in cucine, laboratori ed industrie alimentari. Il grande vantaggio dell'utilizzo di **Speedy Cutter DSF** è la versatilità.

Infatti, in un solo apparecchio, sono possibili in contemporanea, molteplici lavorazioni di preparazione e cottura, con notevole risparmio di tempo e manodopera.

**Speedy Cutter DSF** frulla, sminuzza, omogeneizza, a velocità regolabile, i più disparati prodotti, quali: formaggio, carne, uova, verdura, frutta fresca e secca.

Crea e impasta: maionese, pesto e prodotti di pasticceria, ma non solo. Fonde, riscalda, cuoce e raffredda (optional), salse, creme, paté, vellutate, ragù, purè, besciamelle, formaggi e cioccolato. Infine, cuoce anche sottovuoto, marmellate, confetture e composte, mantenendo la naturale fragranza, ed esaltandone colore, gusto e presentazione.

# Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



# SPEEDY CUTTER DSF

## Cutter verticale riscaldato con sottovuoto

### CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304

Pedana in acciaio inox AISI 304 per DSF 120

Coperchio bilanciato, dotato di guarnizione, maniglia e imbuto con valvola per inserimento ingredienti

Lame in acciaio inox trattato, con mozzo in acciaio inox AISI 304

Telaio in tubolare d'acciaio inox AISI 304 con piedini regolabili

Riscaldamento a vapore con intercapedine, dotato di valvola di sicurezza, elettrovalvola ingresso vapore, scaricatore di condensa

### CARATTERISTICHE FUNZIONALI

Ribaltamento automatico della pentola di cottura

Termoregolatore con sonda prodotto

Motore autofrenante a velocità regolabile fino a 2.800 giri/min

Impianto del vuoto con pompa ad anello liquido (- 0,5 bar)

Dispositivi di sicurezza sul coperchio e sul ribaltamento pentola

Quadro comandi, elettromeccanico (24 V ac), con controportello

### ACCESSORI

Valvola di scarico a sfera DN 50

Valvola di scarico a sfera DN 65 manuale o automatica

Raffreddamento prodotto a circolazione d'acqua refrigerata nell'intercapedine

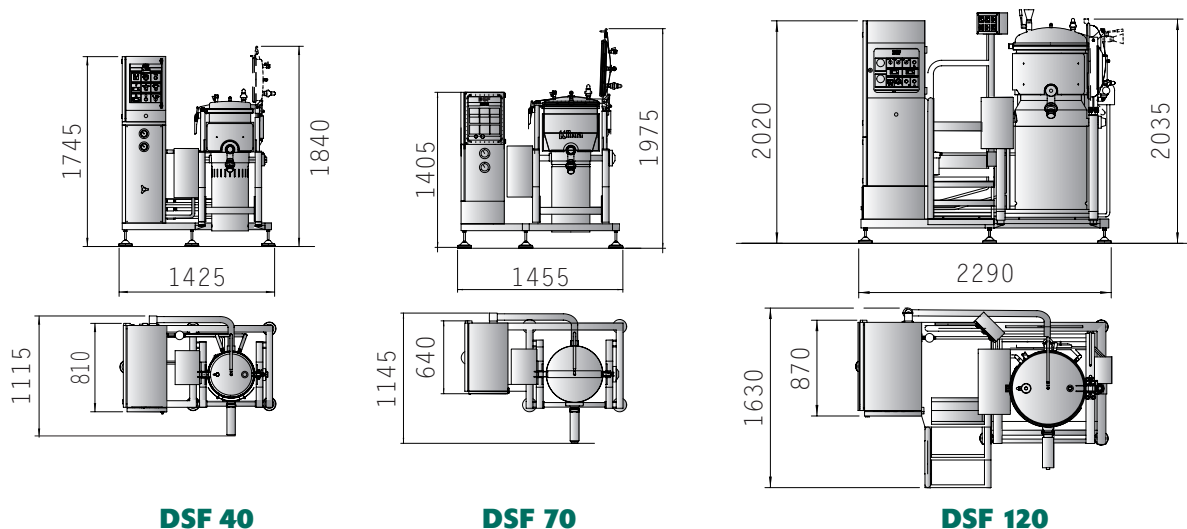
Mescolatore motorizzato con raschiatore di parete

Dispositivo d'iniezione vapore nel prodotto

Generatore di vapore elettrico 0,5 bar.  
Potenza 18 kW - 3~230/400V50Hz+PE

DATI TECNICI	DSF 40	DSF 70	DSF 120
Capacità pentola lt	40	70	120
Alimentazione vapore bar	0,5	0,5	0,5
Consumo vapore kg/h	50	60	100
Attacco vapore Ø	1/2"	1/2"	1/2"
Scarico condensa Ø	1/2"	1/2"	1/2"
Attacco acqua Ø	1/2"	1/2"	1/2"
Potenza elettrica kW	11,5	11,5	30,5
Collegamento elettrico	3~230/400V50Hz+PE	3~230/400V50Hz+PE	3~230/400V50Hz+PE
Grado di protezione IP	65	65	65
Peso kg	230	270	1.200

### DISEGNI TECNICI



Riproduzione vietata anche parziale - Maggio 2021



APPARECCHIO COSTRUITO  
SECONDO NORME  
ARMONIZZATE E DOTATE DI  
MARCATURA CE.

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



**Nilma**  
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE