

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

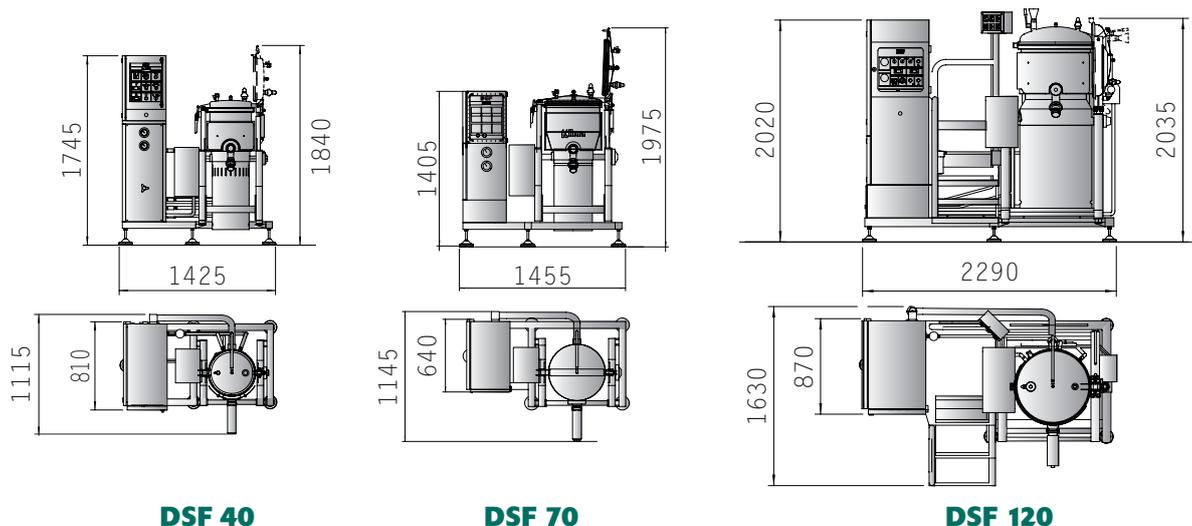
Mescolatore motorizzato con raschiatore di parete

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

