

KONVECTIO-STEAM

Forno a convezione e vapore



IL FORNO DIVENTA UNIVERSALE

KONVECTIO-STEAM riunisce due innovativi sistemi di cottura che per prima la Nilma ha introdotto in Italia con le sue attrezzature specialistiche: la termoconvezione e il vapore. Questo abbinamento consente con un solo forno sia di cuocere a vapore che di arrostitire, grigliare, gratinare e in più di ottenere nuove possibilità di cottura combinando fra loro i sistemi o alternandoli in sequenza. Il tutto con la sicurezza di una cottura perfettamente uniforme su ogni teglia.

Ma i vantaggi di KONVECTIO-STEAM vanno ben oltre i semplici aspetti funzionali, poiché comprendono anche:

- il totale rispetto delle caratteristiche organolettiche dei cibi;
- il minor consumo di condimenti, con cotture dieteticamente più valide;

- maggior resa del prodotto, con un minor calo peso;
- alta capacità produttiva, con un minimo ingombro;
- tempi brevi di riscaldamento;
- alta economia nei costi di esercizio;
- estrema facilità di pulizia;
- una più razionale movimentazione del prodotto grazie al carrello esclusivo portateglie, inseribile anche nell'abbattitore di temperatura Quick Frost. Tutte qualità che fanno di KONVECTIO-STEAM una ulteriore risposta alle esigenze di innovazione, razionalità ed economia di ogni grande cucina.

Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

KONVECTIO-STEAM

Forno a convezione e vapore



KONVECTIO-STEAM >> 10

>> SEMPLICISSIMO DA PROGRAMMARE E UTILIZZARE

KONVECTIO-STEAM è facilmente programmabile grazie ad un quadro comandi elettronico di massima semplicità e chiarezza. Ogni fase di cottura (convezione, e mista) è visualizzata su un proprio display, che ne evidenzia temperatura e tempo per tutta la durata dell'operazione. Le fasi sono memorizzate secondo l'ordine digitato e si susseguono automaticamente anche a cottura iniziata, è possibile intervenire sul programma variando tempi e temperature, senza interrompere il ciclo di cottura. Tramite appositi comandi posti sul quadro elettronico si può selezionare la velocità di ventilazione più appropriata e la potenza del riscaldamento per consentire un sensibile risparmio energetico. La sonda cibo è dotata di un proprio display per la

temperatura e ha la priorità sugli altri parametri impostati; la luce interna della camera di cottura evidenzia i risultati di cottura. Infine, la parte superiore del quadro comandi è dedicata ad una importante funzione: l'autodiagnostica. Le possibili cause di mancato funzionamento del forno sono così automaticamente segnalate da sei apposite spie.



>> UNA COTTURA REALMENTE UNIFORME IN TUTTO IL FORNO...

Gli esclusivi accorgimenti tecnici adottati nei forni KONVECTIO-STEAM - quali particolari deflettori, la perfetta circolazione e velocità dell'aria - consentono una cottura davvero omogenea su tutte le teglie, qualunque sia il sistema di cottura programmato e il prodotto da cuocere.

>> ...E PERFETTA SIN NEL CUORE DEL PRODOTTO

Quando si cuociono alimenti di grandi dimensioni, risulta difficile ottenere la cottura desiderata sia in superficie che nel cuore del prodotto: l'esempio più classico è dato dal roast-beef che deve presentare un'ottima rosolatura esterna mentre l'interno deve essere cotto solo parzialmente.

Con KONVECTIO-STEAM questa diversa cottura è ottenibile senza continui controlli o tentativi: basta inserire la sonda cibo al cuore del prodotto e programmare le temperature, ad esempio 70°C e contemporaneamente programmare anche la cottura esterna, ad esempio a 180°C.

Quando la sonda rileva il raggiungimento della temperatura desiderata al cuore del prodotto, la cottura





KONVECTIO-STEAM >> 20

è terminata indipendentemente dal tempo e dalla temperatura programmati per la parte esterna.

A richiesta, è possibile dotare KONVECTIO-STEAM di una stampante di processo che registra il ciclo di cottura, specificando il numero progressivo dell'operazione, la data, l'ora e la temperatura del prodotto, in accordo alle normative poste dalla certificazione ISO 9000 e dalle procedure HACCP.

>> LA SICUREZZA OPERATIVA GARANTITA DAL SISTEMA DI CONTROLLO HACCP

KONVECTIO-STEAM, a richiesta, può essere predisposto per il collegamento al software Nilma "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 sul computer dello chef, vengono archiviati in appositi files.



>> UN CARRELLO PRATICO E MANEGGEVOLE

Con KONVECTIO-STEAM il lavoro è più razionale e senza rischi di scottature, grazie all'esclusivo carrello che si inserisce direttamente nella camera di cottura. Inoltre Nilma lo ha progettato pensando anche alle necessità di abbattere la temperatura dei

cibi dopo la cottura: il carrello del KONVECTIO-STEAM è infatti perfettamente inseribile nell'abbattitore Quick-Frost, evitando così ulteriori trasporti di teglie.



Esempio di intercambiabilità del carrello tra KONVECTIO-STEAM 10-20-40 e QUICK FROST 10-20-40.

>> UNA PULIZIA SEMPLICE E RAPIDA

Grazie all'eliminazione di angoli e anfratti, la pulizia della camera di cottura richiede solo un minimo impegno di tempo. Gli angoli interni sono arrotondati e le pareti perfettamente lisce, con saldature continue e pertanto ermetiche; il filtro grassi inox è estraibile manualmente e facilmente lavabile; l'étagère non scorre su guide ma sul fondo della camera di cottura, perfettamente liscio.





KONVECTIO-STEAM >> 40

>> I MODELLI

KONVECTIO-STEAM >> 10 20 40

>> LE VERSIONI

GAS: Con doppio scambiatore per le cotture a vapore o convezione, realizzato in acciaio inox 18/10, a funzionamento indipendente. Bruciatori inox ad accensione elettronica, con rilevatore a ionizzazione di fiamma.

ELETTRICA: Con riscaldamento a mezzo resistenze in acciaio incoloy (convezione). Generatore di vapore con funzionamento elettrico, a scambiatore, costruito in acciaio inox 18/10 (vapore).

>> GLI ACCESSORI

CARRELLO PER KONVECTIO-STEAM 10: con étagère scorrevole su ruote, dotato di sistema di aggancio rapido al forno, due ruote fisse e due girevoli con freno.

- Costruzione in acciaio inox 18/10
- Capacità: 10 teglie GN 1/1
- Dimensioni: 550 x 600 x 1460 mm

CARRELLO PER KONVECTIO-STEAM 20: con étagère inseribile direttamente nella camera di cottura, dotato di maniglia sfilabile, due ruote fisse e due girevoli con freno.

- Costruzione in acciaio inox 18/10
- Capacità 20 teglie GN 1/1 o 10 teglie GN 2/1
- Dimensioni: 700 x 890 x 1250 mm

CARRELLO PER KONVECTIO-STEAM 40: con étagère inseribile direttamente nella camera di cottura, dotato di maniglia sfilabile, due ruote fisse e due girevoli con freno.

- Costruzione in acciaio inox 18/10
- Capacità 40 teglie GN 1/1 o 20 teglie GN 2/1
- Dimensioni: 850 x 750 x 1860 mm

TEGLIE: inox o teflonate, formato gastronorm GN 1/1 (530x325 mm) o GN 2/1 (530x650 mm) nelle altezze da 20-40-65 mm.

GRIGLIE: inox o cromate, formato gastronorm GN 1/1 (530x325 mm) o GN 2/1 (530x650 mm).

CONTENITORI: inox, pieni o forati, formato gastronorm GN 1/1 (530x325 mm) o GN 2/1 (530x650 mm), nelle altezze da 20-40-65-100-200 mm

STAMPANTE: di processo che registra il ciclo di cottura specificando il numero progressivo dell'operazione, la data, l'ora, e la temperatura del prodotto.

KONVECTIO-STEAM

Forno a convezione e a vapore

MASSIMA FLESSIBILITA' DI UTILIZZO

KONVECTIO-STEAM è realmente un forno "universale" perché consente una gamma di prestazioni e una precisione

nei risultati finora impensabili con i tradizionali forni, per stimolare la fantasia di ogni chef e valorizzarne la professionalità.

>> COTTURA A CONVEZIONE



È la tradizionale cottura al forno o alla griglia, con temperature fino a 250°C, ma senza rischi di bruciature o risultati non uniformi grazie alla circolazione forzata dell'aria calda. Per arrostiti carni, cuocere pizze, pane, dolci e anche frittate o milanesi, per gratinare, per grigliare carni e verdura. Con in più la possibilità di programmare la ventilazione e l'umidificazione, o determinare la cottura al cuore del prodotto a mezzo della speciale sonda.

| | TEMPERATURA DI COTTURA | TEMPO DI COTTURA | CONTENITORE H mm | CAP. TOT. KG | | |
|----------------------------|------------------------|------------------|------------------|--------------|-------|-------|
| | | | | KS-10 | KS-20 | KS-40 |
| Lasagne | 170°C | 25' | 65 | 25 | 60 | 100 |
| Cannelloni | 170°C | 20' | 40 | 20 | 50 | 100 |
| Gnocchi di semolino | 170°C | 20' | 40 | 20 | 50 | 100 |
| Polli interi | 180°C | 30' | griglia | 20 | 50 | 100 |
| Fegato alla veneta | 230°C | 8' | 20 | 15 | 30 | 60 |
| Polpette (50 gr) | 250°C | 12' | 20 | 25 | 60 | 110 |
| Cot. milanese (100 gr) | 190°C | 8' | 20 | 12 | 28 | 60 |
| Trote intere (200 gr) | 230°C | 12' | 20 | 25 | 55 | 100 |
| Filetti di pesce surgelato | 180°C | 18' | 15 | 15 | 35 | 70 |
| Patate arrosto in quarti | 180°C | 45' | 40 | 25 | 55 | 100 |
| Brioche surgelate | 160°C | 15' | 10 | 10 | 22 | 44 |
| Crostata di frutta | 170°C | 25' | 40 | 15 | 40 | 80 |

>> COTTURA A VAPORE



Un sistema di cottura eccellente a livello nutrizionale ed allo stesso tempo economico, poiché limita la dispersione di sostanze nutritive e esalta il sapore e il colore dei cibi e non richiede né di far bollire grandi masse d'acqua né lunghi tempi di cottura, con evidenti risparmi di energia. Ideale per cuocere verdure, pesce, frutta o - agendo sulla temperatura - per cotture particolari tipo "bagnomaria".

| | TEMPERATURA DI COTTURA | TEMPO DI COTTURA | CONTENITORE H mm | CAP. TOT. KG | | |
|-----------------------|------------------------|------------------|------------------|--------------|-------|-------|
| | | | | KS-10 | KS-20 | KS-40 |
| Salmon intero (1Kg) | 100°C | 25' | 40 forato | 25 | 55 | 100 |
| Trote intere (200gr) | 100°C | 12' | 40 forato | 26 | 55 | 100 |
| Zampone intero | 100°C | 60' | 40 | 20 | 45 | 90 |
| Manzo, pezzi da 300gr | 100°C | 90' | 40 | 25 | 55 | 110 |
| Galline in quarti | 100°C | 30' | 40 | 25 | 55 | 110 |
| Spinaci | 100°C | 8' | 65 forato | 10 | 25 | 40 |
| Carote a rondelle | 100°C | 20' | 65 forato | 25 | 55 | 100 |
| Finocchi a spicchi | 100°C | 20' | 65 forato | 20 | 45 | 90 |
| Fagiolini | 100°C | 25' | 40 forato | 20 | 45 | 90 |
| Patate novelle intere | 100°C | 20' | 65 forato | 15 | 35 | 70 |
| Broccoli surgelati | 100°C | 25' | 65 forato | 15 | 35 | 70 |
| Cavolfiori surgelati | 100°C | 25' | 65 forato | 15 | 35 | 70 |

>> COTTURA MISTA



Un sistema di cottura che unisce i vantaggi del vapore e della convezione; quindi cotture più rapide, in presenza di alta umidità tale da non asciugare i cibi (minor calo peso), mantenendo morbida la superficie ed esaltando presentazione e sapore.

| | TEMPERATURA DI COTTURA | TEMPO DI COTTURA | CONTENITORE H mm | CAP. TOT. KG | | |
|-------------------------------|------------------------|------------------|------------------|--------------|-------|-------|
| | | | | KS-10 | KS-20 | KS-40 |
| Finocchi al burro in quarti | 170°C | 8' | 40 | 12 | 25 | 50 |
| Zucchini trifolati | 180°C | 10' | 40 | 20 | 45 | 100 |
| Spezzatino | 175°C | 120' | 65 | 15 | 35 | 70 |
| Arrosto di pollo (500gr) | 170°C | 60' | 40 | 25 | 55 | 100 |
| Coniglio in pezzi | 170°C | 90' | 40 | 25 | 55 | 100 |
| Arrosto di vitello (1Kg) | 170°C | 90' | 40 | 25 | 55 | 110 |
| Sogliole fresche (150 gr) | 170°C | 12' | 20 | 15 | 35 | 70 |
| Filetti di sogliola surg. | 180°C | 18' | 20 | 18 | 38 | 75 |
| Monoporzione surg. 110x160x40 | 140°C | 35' | griglie | 100 | 216 | 420 |

>>> COTTURA IN SEQUENZA



La flessibilità del forno KONVECTIO-STEAM consente una vasta gamma di abbinamenti di cotture (ben 27), alternando le fasi di vapore/convezione/misto, tutte memorizzabili in funzione dell'ordine in cui vengono digitate. Ogni cottura è programmabile in base al tempo e alla temperatura più appropriata, così che ogni cibo possa essere cotto secondo le proprie caratteristiche organolettiche, i risultati gastronomici desiderati, la fantasia dello chef.

| | TEMPERATURA DI COTTURA | TEMPO DI COTTURA | CONTENITORE HMM | CAP. TOT. KG | | |
|---------------------------|------------------------|------------------|-----------------|--------------|-------|-------|
| | | | | KS-10 | KS-20 | KS-40 |
| Peperoni ripieni | Vap 100°C | 12' | 20 | 25 | 55 | 100 |
| | Conv 170°C | 20' | | | | |
| Finocchi gratinati | Vap 100°C | 10' | 40 | 12 | 25 | 50 |
| | Conv 170°C | 15' | | | | |
| Polpettone di carne | Vap 100°C | 15' | 40 | 20 | 50 | 100 |
| | Conv 170°C | 55' | | | | |
| Stinco surgelato | Vap 100°C | 20' | 40 | 20 | 45 | 90 |
| | Misto 170°C | 50' | | | | |
| Anitra all'arancia intera | Conv 180 | 20' | 40 | 20 | 50 | 80 |
| | Vap 100°C | 10' | | | | |
| | Misto 170°C | 50' | | | | |
| | Conv 200°C | 10' | | | | |
| Agnello in pezzi | Vap 100°C | 15' | 40 | 25 | 55 | 100 |
| | Misto 170°C | 50' | | | | |
| | Conv 180°C | 10' | | | | |
| Pane surgelato | Misto 180°C | 5' | 20 | 25 | 55 | 60 |
| | Conv 180°C | 18' | | | | |

>> RIATTIVAZIONE E RIGENERAZIONE

Utilizzando la fase mista è possibile riattivare precotti (a 130°C) senza il pericolo di asciugare la superficie dei cibi, mentre per i surgelati si passa direttamente dalla fase di scongelamento a quella di cottura.

La fase vapore, a temperatura controllata, consente di rigenerare prodotti sottovuoto, posizionando direttamente sulla teglia le confezioni sigillate. La temperatura desiderata si ottiene inserendo la sonda nella confezione.

I tempi di cottura e i quantitativi dei prodotti elencati possono variare in dipendenza della pezzatura e della qualità.

KONVECTIO-STEAM

Forno a convezione e vapore

CARATTERISTICHE

COSTRUTTIVE

- Costruzioni in acciaio inox 18/10 satinato.
- Camera di cottura coibentata in acciaio inox 18/10 con angoli arrotondati, saldature continue (ermetiche) e piano di fondo (sagomato) per lo scarico dei grassi.
- Porta in acciaio inox 18/10 coibentata, con finestra a doppio vetro temperato e maniglia.
- Telaio portante in acciaio 18/10, dotato di piedini regolabili per il livellamento.
- Canalina di raccolta condensa posta sotto la porta (KS 10).
- Camino di scarico vapore in acciaio inox 18/10.
- Filtro grassi in acciaio inox smontabile manualmente per la pulizia.

FUNZIONALI

- Sonda termometrica digitale per la rilevazione della temperatura al "cuore" del prodotto.
- Motore a doppia velocità.

- Quadro comandi elettronico, a bassa tensione, dotato di tre programmi di cottura memorizzabili, termostato e temporizzatore digitali per ogni fase di cottura, (convezione-misto-vapore). Autodiagnostica delle principali funzioni del forno. Selettore di potenza (versione elettrica).
- Luce in camera di cottura.
- Microinterruttore di sicurezza sull'apertura della porta.
- Dispositivo uniformatore di temperatura (brevettato).
- Dispositivo di condensazione automatica dei vapori di scarico.
- Componenti di sicurezza automatici sui principali elementi del forno (elettrovalvola, boiler, bruciatori, sonde, controllo temperatura, porta).
- Ciclo di lavaggio automatico del generatore di vapore a fine lavoro.
- Comando di scarico generatore di vapore.

Disegni tecnici KONVECTIO-STEAM >>



Dati tecnici

| >> modello | KS/10 gas | KS/10 elettrico | KS/20 gas | KS/20 elettrico | KS/40 gas | KS/40 elettrico |
|---------------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Capacità teglie | 10 GN 1/1 | 10 GN 1/1 | 20 GN 1/1 | 20 GN 1/1 | 40 GN 1/1 | 40 GN 1/1 |
| Allacciamento elettrico V | 230o400.3.50+N+T | 230o400.3.50+N+T | 230o400.3.50+N+T | 230o400.3.50+N+T | 230o400.3.50+N+T | 230o400.3.50+N+T |
| Potenza elettrica installata KW | 0,5 | 21,5 | 1 | 37 | 2 | 74 |
| Allacciamento acqua Ø | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" |
| Potere cal. Gnt | 26 | - | 48 | - | 96 | - |
| Allacciamento gas Ø | 3/4" | - | 1" | - | 1" | - |
| Peso della macchina kg | 180 | 160 | 320 | 300 | 550 | 530 |
| Rumore aereo dB _A | 60 | 60 | 68 | 68 | 68 | 68 |



APPARECCHIO COSTRUITO
SECONDO NORME
ARMONIZZATE E DOTATE DI
MARCATURA CE.

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

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

NILMA S.p.A. Via E. Zaccaroni, 24/A - 43100 Parma - Tel. +39.0521.785241 - Fax +39.0521.774642 - www.nilma.it • nilma@nilma.it

Nilma si riserva il diritto di apportare, senza obbligo di preavviso, tutte le modifiche e i perfezionamenti tecnici che riterrà necessari