

# MINI STEAM

Forno a vapore a pressione atmosferica



## IL BUON VAPORE SI RICONOSCE DALLA COTTURA

**Mini Steam** è un forno a vapore a pressione atmosferica, unico nel suo genere, poiché cuoce gli alimenti impiegando **vapore saturo secco** alla temperatura di **120°C**.

Questa caratteristica esclusiva rende **Mini Steam** simile a un forno in pressione, poiché permette di cuocere i cibi in pochi minuti. Così, verdure, carne, pesce, molluschi, crostacei, uova e altri alimenti, mantengono inalterate le loro caratteristiche organolettiche, risultando cotti in modo più sano e saporito. Inoltre, all'interno della camera di cottura, la convezione termodinamica del vapore

saturo secco evita la formazione di condensa sugli alimenti, mantiene vivo il colore delle verdure e integra la loro forma, a vantaggio di una perfetta presentazione.

**Mini Steam** cuoce senza pause fra una cottura e l'altra risparmiando energia, poiché grazie ad un economizzatore, assorbe solo un terzo della potenza elettrica necessaria. **Mini Steam** è ideale per cotture espresse e per riattivare e cuocere precotti e surgelati, oltre a rendere più veloce e gustosa l'esecuzione di elaborati menù di ristoranti, alberghi e comunità.

# Kilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



# MINI STEAM

## Forno a vapore a pressione atmosferica

### PRODUZIONE E TEMPI DI COTTURA

	Teglie GN 1/1	Quantità Teglie	Capacità kg	Cottura minuti
<b>VERDURE</b>				
Piselli	h 40	4	17	15
Patate affettate	h 40	4	14	25
Carote a rondelle	h 40	4	12	25
Spinaci	h 40	4	3,2	10
Zucchine affettate	h 40	4	12	15
Finocchi in quarti	h 40	4	12	22
Cavolini di Bruxelles	h 65	3	9	20
Asparagi	h 40	4	12	15

### CARNE

Manzo in pz. da kg 2	h 65	3	12	100
Galline in quarti	h 40	4	12	30
Cotechino da g 700	h 65	3	12	90

### PESCE, MOLLUSCHI E CROSTACEI

Trote da g 250	h 20	6	12	16
Sogliole	h 20	6	7	6
Cozze	h 40	4	12	6
Gamberi e scampi	h 20	6	12	12

### ALTRI ALIMENTI

Ova sode	h 40	4	n°96	12
Minestrone	h 65	3	l 12	60
Funghi affettati	h 40	4	8	5
Pere	h 40	4	11	35

I tempi di cottura possono subire variazioni in base alla temperatura, alla pezzatura ed alla qualità del prodotto.

### CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Apparecchio realizzato interamente in acciaio inox AISI 304.
- Generatore di vapore elettrico con resistenze in acciaio incoloy, dotato di valvola di sicurezza e dispositivo speciale per la produzione di vapore saturo secco.
- Camera di cottura e generatore di vapore coibentati.
- Piedini di supporto regolabili in altezza.
- Étagère in acciaio inox AISI 304 estraibile per la pulizia.
- Porta dotata di guarnizione e maniglia. Vaschetta estraibile di raccolta condensa.

### CARATTERISTICHE FUNZIONALI

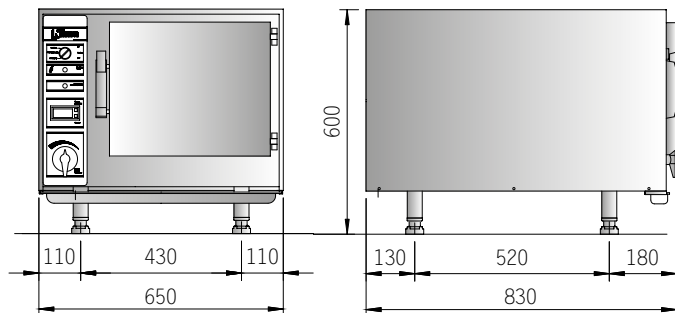
- Quadro comandi a bassa tensione (24 V) composto da: selettore stop / preriscaldamento / avvio ciclo, spia di macchina in tensione, spia di macchina in temperatura, programmatore dei tempi di cottura, avvisatore acustico di fine ciclo, manopola di scarico caldaia.
- Regolatore automatico del livello dell'acqua in caldaia.
- Economizzatore d'energia a recupero di calore.
- Dispositivo di sicurezza che evita l'avvio delle resistenze in caso di mancanza d'acqua nel generatore.

### DATI TECNICI

Allacciamento elettrico V	1 ~ 230 V 50 Hz + PE oppure 3/N ~ 230/400 V 50 Hz + PE
Potenza elettrica installata kW	6,4
Allacciamento acqua addolcita Ø	3/4"
Scarico Ø	1"
Peso kg	72

### DISEGNI TECNICI

#### MINI STEAM



Riproduzione vietata anche parziale - Giugno 2023



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. Zacconi, 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