

VAPHOOR & QUICK STEAM

Forni a vapore in pressione

VAPHOOR & QUICK STEAM

Forni a vapore in pressione

I pregi della cottura a vapore in pressione con i vantaggi della tecnologia Nilma

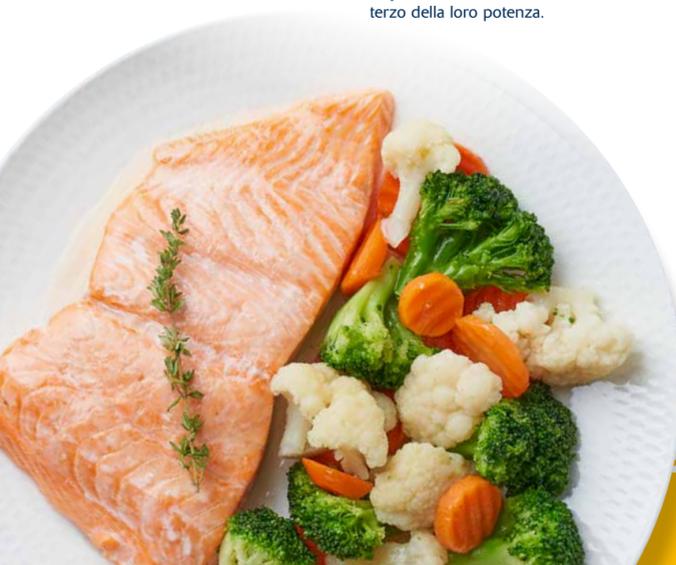
ALTA PRODUZIONE IN MINIMO SPAZIO

Vaphoor, in poco più di un metro quadrato, in un'ora cuoce: 400 kg di patate, 200 kg di spinaci, 100 kg di carne, 200 kg di pesce. Senza dispersione di calore e vapore in ambiente.

Quick Steam cuoce con vapore saturo secco alla pressione di **0,8 bar (116°C)**. A questa temperatura le verdure risultano pronte in pochi minuti.



Pesce e carne impiegano un quarto del tempo rispetto alla cottura in acqua, o a vapore a pressione atmosferica. Nonostante il limitato ingombro, poco più di mezzo metro quadrato, **Quick Steam** cuoce in un'ora, 60 kg di patate, 40 kg di spinaci e 15 kg di carne o pesce.



CUOCE MEGLIO E IN MINOR TEMPO

Il vapore saturo secco, prodotto dal generatore di vapore, consente a **Vaphoor** e **Quick Steam** di cuocere gli alimenti in modo più sano e razionale. Cioè preservando forma, colore e elementi nutritivi, quali: proteine, vitamine e sali minerali. Le verdure risulteranno più gustose, richiedendo meno condimenti, mentre le carni, dopo cottura, saranno più tenere ed integre.

Vaphoor consente di selezionare due pressioni di cottura in funzione del tipo di alimento (vedi tabella "PRODUZIONE E TEMPI DI COTTURA"). Sono possibili cotture a vapore a **110°C (0,5 bar)**, o a **120°C (1bar)**. Il **Quick Steam**, avendo minore capacità di carico, utilizza una pressione di cottura di **0,8 bar** pari a **116°C** di temperatura.

RISPARMIA IN MANODOPERA

Durante l'impiego dei forni a vapore **Vaphoor** e **Quick Steam** l'unica operazione manuale da svolgere riguarda l'introduzione dell'etagère nella camera di cottura.

Al resto pensa il forno, che regola pressione e tempo di cottura secondo quanto programmato. A fine cottura basterà togliere le teglie dell'etagère. Nel **Vaphoor** l'estrazione dell'etagère con il prodotto è facilitata dall'apposito carrello.

Al termine della giornata lavorativa **Vaphoor** si pulisce senza perdite di tempo e fatica: è dotato di lavaggio automatico della camera di cottura che ne facilita il procedimento.



RISPARMIA IN ENERGIA

La perfetta coibentazione della camera di cottura e del generatore di vapore, oltre al preciso controllo della pressione di cottura, fanno sì che in un'ora di funzionamento continuo **Vaphoor** e **Quick Steam** consumino solo un terzo della loro potenza.

RIATTIVA PRECOTTI E SURGELATI

Vaphoor e **Quick Steam** sono in grado di riattivare e cuocere prodotti refrigerati o surgelati. Basta semplicemente aggiungere al tempo di cottura quello di rinvenimento o scongelamento. E in pochi minuti i cibi saranno pronti per essere serviti.

LA SICUREZZA INNANZI TUTTO

Vaphoor è collaudato da Ente di certificazione ad una pressione superiore a quella massima di cottura. La dimensione del portello di chiusura, che si trova all'interno della camera di cottura, è superiore a quella della bocca di carico. Due pressostati e una valvola di sicurezza garantiscono il controllo della pressione d'esercizio e di massima, sia nella camera di cottura che nel generatore.

Quick Steam adotta gli stessi standard di sicurezza del **Vaphoor** ed è inoltre dotato di un dispositivo che evita l'apertura del portello in presenza di vapore in camera di cottura.



IL MODO PIÙ VELOCE DI CUOCERE MEGLIO

La cottura a **vapore in pressione** rappresenta il miglior modo di cuocere gli alimenti, poiché offre notevoli vantaggi rispetto alla cottura in pentola, o a vapore atmosferico eseguita nei forni misti.

La cottura a vapore in pressione, rispetto alla lessatura, mantiene pressoché inalterate le caratteristiche organolettiche dei cibi, poiché non vengono disperse in acqua vitamine, proteine e sali minerali. Se confrontata con la cottura a vapore atmosferico, quella in pressione preserva maggiormente gli elementi termolabili degli alimenti, conseguenza di **tempi di cottura** più che dimezzati.

Inoltre, la cottura a vapore in pressione mantiene un aspetto più asciutto dei cibi, una forma più in-

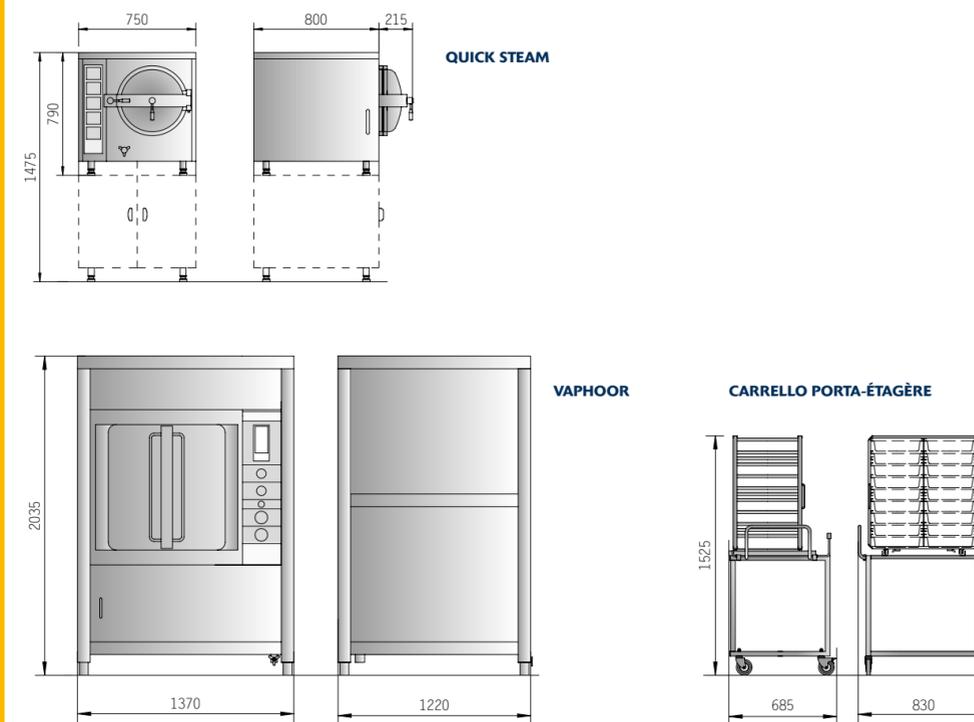
tegra, oltre che un colore più vivo, a garanzia di un miglior gusto e di una migliore presentazione. I vantaggi operativi assicurati da **Vaphoor** e **Quick Steam**, sono minimo ingombro rispetto all'alta produttività, praticità d'uso, sicurezza operativa, oltre ad un notevole risparmio energetico. **Vaphoor** e **Quick Steam** consentono di cuocere: verdure, carne, pesce, molluschi, crostacei, riso, pasta e minestre, nel rispetto della miglior tradizione gastronomica. Ideali anche per la cottura di surgelati, per il rinvenimento di precotti e di cibi sottovuoto, **Vaphoor** e **Quick Steam** rappresentano il miglior investimento di ogni moderna cucina e laboratorio di V gamma.

Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



DISEGNI TECNICI



DATI TECNICI

VAPHOOR	elettrica	vapore indiretto
Allacciamento acqua addolcita Ø	1/2"	1/2"
Allacciamento vapore Ø	-	3/4"
Scarico generale Ø	1" 1/2	1" 1/2
Scarico condensa Ø	-	1/2"
Consumo vapore kg/h	-	200
Potenza elettrica kW	73	1
Allacciamento elettrico V	3/N~230/400V50Hz+PE	1~230V50Hz+PE
Peso della macchina kg	725	675
QUICK STEAM	elettrica	-
Allacciamento acqua addolcita Ø	3/4"	-
Scarico generale Ø	3/4"	-
Potenza elettrica kW	12	-
Allacciamento elettrico V	3/N~230/400V50Hz+PE	-
Peso della macchina kg	98	-



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. Zaccaroni, 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

VAPHOOR & QUICK STEAM

Forni a vapore in pressione



VAPHOOR

Vaphoor rende più semplice e meno faticoso il lavoro in cucina. Programmati tempo e pressione (0,5 - 1 bar) e introdotta l'étagère in camera di cottura, tirando a sé il portello, il vapore entrerà in azione cuocendo i cibi in pochi minuti. A fine cottura, girando il portello ed estraendo l'étagère sul carrello, il prodotto risulterà pronto per essere servito. Successivamente, si potrà subito eseguire una seconda cottura, senza attese fra un'infornata e l'altra. A fine giornata, Vaphoor si pulisce da sé: basterà attivare il lavaggio automatico della camera di cottura.



QUICK STEAM

Programmato il tempo di cottura, basta inserire le teglie nel Quick Steam e chiudere il portello. Il vapore agirà sui cibi per il tempo programmato. A fine ciclo, basterà aprire il portello ed estrarre le teglie. Quick Steam cuoce contemporaneamente verdure, carne, pesce, crostacei e molluschi, interi o tagliati in tranci, a fette o in cubetti, mantenendo inalterata la loro forma ed esaltandone il colore. Ideale anche per cuocere in pochi minuti i surgelati, riattivare piatti pronti e cibi sottovuoto.

MODELLI

VAPHOOR
vapore
indiretto

VAPHOOR
elettrico

QUICK STEAM
elettrico

VERSIONI

VAPORE INDIRETTO
Dotata di generatore di vapore a scambiatore, alimentato con vapore di rete ad una pressione da 5 a 8 bar.

ELETTRICA
Dotata di generatore di vapore con resistenze in acciaio incoloy con dispositivo di sicurezza sul surriscaldamento.

CAPACITÀ DI CARICO

VAPHOOR		QUICK STEAM
GN 1/1 (530x325 mm)	GN 2/1 (650x530 mm)	GN 1/1 (530x325 mm)
18 teglie da 65 (h) mm	9 teglie da 65 (h) mm	3 teglie da 65 (h) mm
12 teglie da 100 (h) mm	6 teglie da 100 (h) mm	2 teglie da 100 (h) mm
6 teglie da 200 (h) mm	3 teglie da 200 (h) mm	1 teglia da 200 (h) mm

PIÙ EFFICIENZA E MINOR FATICA

Nel Vaphoor le operazioni di carico e scarico del prodotto vengono agevolate dall'impiego di un étagère scorrevole sull'apposito carrello che dotato di aggancio rapido, movimento in modo agevole e senza rischi il prodotto, essendo dotato di ruote inox girevoli e blocco dell'étagère. Per ottimizzare e sveltire la produzione, si consiglia di dotare il Vaphoor di due carrelli e due étagère.

ORDINE ED ERGONOMIA

Quick Steam può essere posizionato su di un tavolo. Oppure, come accessorio, è disponibile un basamento carenato che consente di avere la bocca di carico alla giusta altezza e di poter riporre i contenitori gastro-norm in modo igienico ed ordinato nel vano portateglie.



TUTTO SOTTO CONTROLLO

A richiesta il Vaphoor nella versione più avanzata dotata di PLC, consente la programmazione delle ricette, il controllo dei parametri HACCP, il check control della funzionalità della macchina, la visualizzazione e registrazione degli allarmi, la possibilità di operare impostando le temperature anziché le due pressioni di 0,5-1 bar e l'utilizzo della sonda prodotto. Inoltre, con l'utilizzo del software CCMP, Vaphoor diviene interattivo con il PC dello chef, consentendo la completa tracciabilità degli ingredienti che compongono la ricetta, la memorizzazione dei dati, la programmazione delle ricette e il check control della macchina da remoto. Oltre al controllo del funzionamento del Vaphoor anche da tablet o smartphone.



ACCESSORI

VAPHOOR

- Carrello porta-étagère in tubolare di acciaio inox Aisi 304, dotato di maniglie, aggancio rapido alla bocca di carico, dispositivo di blocco étagère e quattro ruote girevoli di cui due con freno. *Dimensioni: 830x630 x960 (h) mm.*

- Étagère GN 1/1 o 2/1 costruita in acciaio inox Aisi 304, dotata di maniglia ruote inox di scorrimento e guide di supporto teglie.

QUICK STEAM

- Basamento in acciaio inox Aisi 304 satinato, completamente carenato e dotato di due porte con maniglie, 16 guide di alloggiamento teglie e piedini regolabili in altezza. *Dimensioni: 750x800 x795 (h) mm.*

PRODUZIONE E TEMPI DI COTTURA

I tempi di cottura dei prodotti indicati in tabella, possono variare in base alla temperatura d'introduzione, alla pezzatura, oltre che dalla qualità del prodotto stesso, e si intendono a partire dalla raggiunta pressione d'esercizio in camera di cottura.

Alimenti	Pressione di cottura (bar)		Contenitore GN 1/1		N. contenitori introdotti		Capacità per contenit. in kg		Tempo cottura in minuti		Produzione per ciclo in kg	
	V	Q-S	V	Q-S	V	Q-S	V	Q-S	V	Q-S	V	Q-S
VERDURE												
patate affettate	1	0,8	h 65	h 65	18	3	5	5	10/12	10/12	90	15
carote a rondelle	1	0,8	h 65	h 65	18	3	4	4	10/12	10/12	72	12
cavolfiore	1	0,8	h 200	h 200	6	1	8	8	8/10	8/10	48	8
spinaci	0,5	0,8	h 200	h 200	6	1	4	4	6/8	5/6	24	4
finocchi	1	0,8	h 100	h 100	12	2	6	6	8/10	8/10	72	12
broccoli	1	0,8	h 100	h 100	12	2	4	4	8/10	8/10	48	8
piselli	0,5	0,8	h 65	h 65	18	3	3	3	6/8	4/5	54	9
zucchine affettate	0,5	0,8	h 65	h 65	18	3	4	4	6/8	4/5	72	12
rape rosse affettate	1	0,8	h 65	h 65	18	3	4	4	12/15	12/15	72	12
CARNE												
manzo	1	0,8	h 100	h 100	12	2	6	6	80/90	80/90	72	12
maiale	1	0,8	h 100	h 100	12	2	6	6	60/80	60/80	72	12
galline in quarti	1	0,8	h 100	h 100	12	2	3	3	25/30	25/30	36	6
PESCE												
trota	0,5	0,8	h 65	h 65	18	3	3	3	8/10	6/8	54	9
merluzzo	1	0,8	h 65	h 65	18	3	4	4	8/10	8/10	72	12
salmone	1	0,8	h 65	h 65	18	3	3	3	2/4	2/4	54	9
PASTA E ALTRI ALIMENTI												
minestrone di verdura	1	0,8	h 100	h 100	12	2	12 l	12 l	15/20	15/20	144 l	24 l
pasta	1	0,8	h 100	h 100	12	2	2 + acqua	2 + acqua	8/12	8/12	24	4
riso	1	0,8	h 100	h 100	12	2	4 + acqua	4 + acqua	12/15	12/15	48	8
uova	0,5	0,8	h 65	h 65	18	3	100 p.	100 p.	5/6	4/5	1800 p.	300 p.

V - VAPHOOR Q-S - QUICK STEAM

RISPETTO DEI VALORI NUTRITIVI

La tabella mostra quanto la cottura a vapore conservi i principi nutritivi delle verdure rispetto alla cottura in acqua o a vapore atmosferico.

Verdure	Principali valori nutritivi	Perdita durante la cottura		
		Contenuto in mg per hg	in acqua o vapore atmosferico	a vapore in pressione
piselli	ferro	1,8	61%	27%
	potassio	259	51%	18%
	magnesio	35	61%	10%
fagioli	ferro	3	18%	4,8%
	potassio	220	21%	16%
	magnesio	30	24%	16%
patate	calcio	44	43%	26%
	potassio	498	53%	19%
	ferro	2,9	58%	42%
spinaci	vitamina A	485	64%	38%
	vitamina B2	0,37	55%	19%
	calcio	28	41%	31%
broccoli	calcio	28	41%	31%
carote	vitamina A	1148	38%	31%
fagiolini	vitamina A	41	19%	8%
	vitamina C	16	48%	31%



CARATTERISTICHE	FUNZIONALI	COSTRUTTIVE

CARATTERISTICHE	FUNZIONALI	COSTRUTTIVE