



CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Apparecchiatura costruita interamente in acciaio inox AISI 304.
- Telaio portante, in tubolare di acciaio inox AISI 304, montato su piedi regolabili in altezza.
- Fondo termodiffusore di elevato spessore.
- Fondo in acciaio inox AISI 304 per versione gas ed elettrica.
- Fondo in acciaio inox AISI 316 per versione a vapore.
- Coperchio in acciaio inox montato su cerniere bilanciate.
- Quadro comandi posto su braccio mobile in acciaio inox.
- Dispositivo automatico di ribaltamento pentola.
- Pentola di cottura e sistema di riscaldamento coibentati.
- Ingresso acqua calda e fredda.
- Dispositivo automatico di mescolamento dotato di raschiatori di fondo e pale di miscelazione orientabili e smontabili.

CARATTERISTICHE FUNZIONALI

- Quadro comandi analogico con display digitali.
- Dispositivo di mescolamento programmabile per funzionamento: continuo, alternato, inverso.
- Dispositivi di sicurezza sul coperchio e sul ribaltamento della pentola.

I MODELLI



* Disponibile a richiesta

LE VERSIONI

ELETTRICA: sistema di riscaldamento con resistenze in acciaio inox incoloy applicate su tutto il fondo della pentola di cottura.

GAS: camera di combustione in acciaio termico. Bruciatore atmosferico ad accensione elettronica, dotato di elettrodo di accensione e di rilevatore di fiamma a ionizzazione.

VAPORE: pentola dotata di fondo ad intercapedine, valvola di sicurezza e scaricatore d'aria. Pressione di esercizio 6 bar. Temperatura massima di cottura 165°C.

UN BRACCIO DESTRO PIENO DI FANTASIA

Massima tecnologia e massima funzionalità. Insieme un sensibile risparmio di tempo, di manodopera, di consumi energetici e nuove possibilità gastronomiche.

Ecco ciò che offre **SALSAMAT** a comunità, cucine centralizzate, mense ed industrie alimentari.

L'automazione integrata delle varie fasi operative e del riscaldamento, l'ottimale distribuzione del calore, la programmabilità

delle diverse funzioni di cottura e l'esclusivo sistema di mescolamento completo di speciali raschiatori rendono **SALSAMAT** estremamente versatile nell'impiego.

Rosolare, cuocere e brasare carni, preparare spezzatini, ragù, risotti, contorni, marmellate e persino specialità gastronomiche non comportano più alcun problema.

SALSAMAT offre la certezza di ottenere risultati sempre qualitativamente superiori.

Wilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

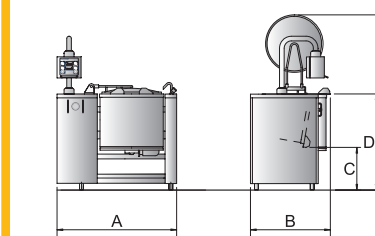


DATI TECNICI	SALSAMAT 80		SALSAMAT 160			SALSAMAT 300			SALSAMAT 500
	gas	elettrica	gas	elettrica	vapore	gas	elettrica	vapore	vapore
Capacità di carico III	65		160			300			500
Potenza elettrica [kW]	0,7	9,5	0,7	24,7	0,75	1,1	51	1,1	4
Potenza termica [kW]	14	-	37	-	-	53,5	-	-	-
Allacciamento acqua calda e fredda	1/2"		1/2"			1/2"		3/4"	3/4"
Allacciamento gas	3/4"	-	3/4"	-	-	3/4"	-	-	-
Allacciamento vapore	-		-		3/4"	-		1"	1"
Consumo Vapore [kg/h]	-		-		100	-		200	300
Allacciamento elettrico	3/N~230/400 V 50Hz + T	3~230/400 V 50Hz + T	3/N~230/400 V 50Hz + T	3~230/400 V 50Hz + T	-	3/N~230/400 V 50Hz + T	3~230/400 V 50Hz + T	-	3~230/400 V 50Hz + T
Temperatura massima	230°C		230°C		160°C	230°C		160°C	160°C
Peso [kg]	340	250	570	530	550	930	820	860	1680
Profondità utile pentola [mm]	300		300			300		300	
Diametro fondo di cottura [mm]	600		970			1300		1600	
Superficie di scambio [m ²]	0,28		0,74			1,32		2	

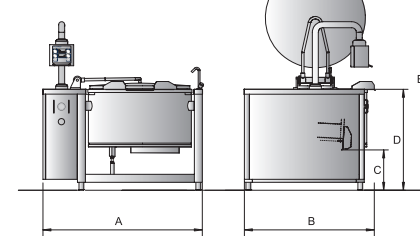
Dimensioni (mm)									
A	1245		1600			2000		2440	
B	1106	850	1200			1860		2100	
C	592	450	420	404	290	404	700		
D	1000		1000			1100		1200	1740
E	1880	1850	2200	2200	2230	2700	2700	2800	3760

DISEGNI TECNICI

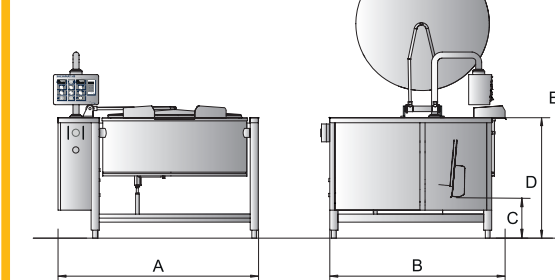
SALSAMAT 80



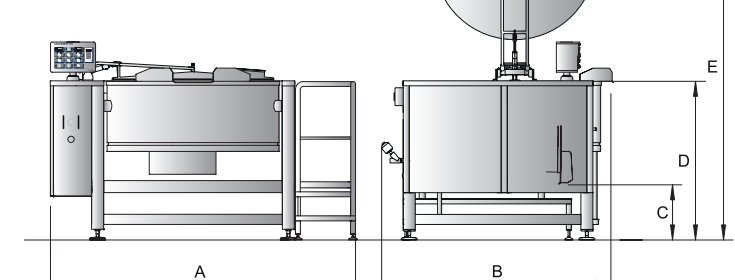
SALSAMAT 160



SALSAMAT 300



SALSAMAT 500



APPARECCHIO COSTRUITO SECONDO NORME ARMONIZZATE E DOTATE DI MARCATURA CE.

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

SALSAMAT

Brasiera automatica ribaltabile

SALSAMAT 80

Ideale per piccole produzioni gastronomiche e ristorazioni fino a 500 presenze.
Capacità utile: 65 litri



SALSAMAT 160

Ideale per medie produzioni gastronomiche e centri di cottura, mense aziendali, ospedali con 600 e più presenze.
Capacità utile: 160 litri



SALSAMAT 300

Ideale per grandi mense, cucine centralizzate e per industrie alimentari
Capacità utile: 300 litri



SALSAMAT 500

Ideale per l'impiego in grandi industrie alimentari
Capacità utile: 500 litri



MOLTO DI PIÙ DI UNA BRASIERA



SALSAMAT offre sorprendenti risultati gastronomici grazie alle sue esclusive caratteristiche funzionali che consentono la massima flessibilità d'impiego con ogni tipo di prodotto. Con **SALSAMAT** infatti è possibile rosolare, brasare e cuocere le vivande più diverse: risotti, brasati, verdure, salse e condimenti di ogni genere: e i risultati sono sempre eccellenti!

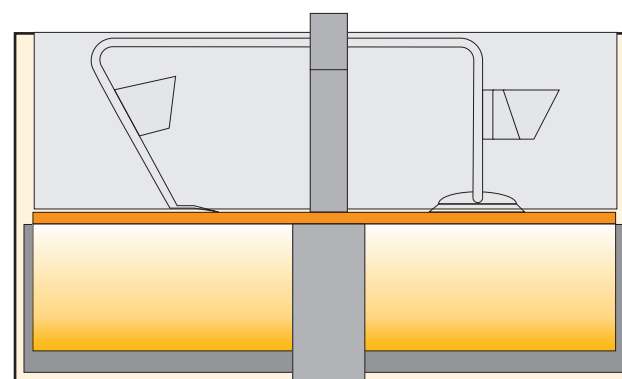
COTTURA UNIFORME

SALSAMAT si avvale di un sistema di mescolamento assolutamente esclusivo, programmabile, che consente di scegliere la giusta miscelazione del prodotto durante la cottura con 3 programmi diversi: continuo, alternato e con inversione di mescolamento. La vasca di cottura è bassa e larga, il fondo in acciaio inox 18/10, è realizzato in un unico pezzo dello spessore di 18 mm; dispone di bracci girevoli, dotati di pale di miscelazione smontabili per la pulizia e speciali raschiatori che, agendo su tutta la superficie evitano che il prodotto, rosolando, si attacchi sul fondo.



BASSI CONSUMI ENERGETICI

Tutte le versioni di **SALSAMAT**: gas, elettrica o vapore, sono state progettate in modo da ridurre al minimo i consumi energetici. Infatti, per un'ora di cottura, **SALSAMAT** ha un impiego energetico di soli 20 minuti. Le caratteristiche tecniche che garantiscono questa performance sono: la regolazione termostatica della temperatura, la completa coibentazione e l'elevato spessore del fondo della pentola che garantisce un notevole volano termico.



MASSIMO CONTROLLO OPERATIVO

SALSAMAT, nella versione con PLC, può essere configurata per l'impiego del software Nilma "CCMP - Creative Control Machine Point".

Questo software, che rende la macchina interattiva con il PC, consente: l'esecuzione automatica di ricette, controllo e registrazione di tutti i parametri di cottura (HACCP), tracciabilità dei prodotti impiegati nelle ricette e autodiagnosi delle funzioni della macchina.

FACILE DA USARE

SALSAMAT non richiede interventi manuali ed esegue i diversi procedimenti di cottura in completa autonomia. L'operatore deve solo programmare la macchina e aggiungere gli ingredienti, al resto pensa **SALSAMAT**: regola la temperatura, mescola e a fine cottura avvisa che il prodotto è pronto per essere versato automaticamente nell'apposito carrello.



ACCESSORI

CARRELLO

- Con vasca di raccolta prodotto, in acciaio inox 18/10, della capacità di 100 litri, dotata di dispositivo di regolazione altezza, maniglia e ruote inox di cui due girevoli con freno. Dimensioni mm: 780x726x1156 (h).

DOCCIA DI LAVAGGIO

- Apertura getto progressiva. Portata 16 l/min.

VARIATORE VELOCITÀ

- Sistema di regolazione della velocità di mescolamento da 4 a 18 giri/min.

CONTALITRI

- Dispositivo di riempimento automatico della pentola.

VALVOLA DI SCARICO

- Costruita in acciaio inox 18/10, a sfera, con attacco portagomma.

SONDA CONTROLLO TEMPERATURA PRODOTTO

- Rileva la temperatura del prodotto all'interno della pentola di cottura.

SISTEMA DI SCARICO VAPORI E INSERIMENTO INGREDIENTI

- Situato sul coperchio, è dotato di griglia di protezione e portello.
- Costruzione in acciaio inox 18/10

PASSERELLA AUTOPORTANTE

- Eseguita in acciaio inox 18/10.
- Disponibile per modelli da 300 e 500 litri.

ELEVATORE PER VAGONETTI

- Consente lo scarico automatico del prodotto in pentola.
- Utilizza vagonetti da 200 litri.

FILTRO PER DRENAGGIO LIQUIDI

- Posto sulla bocca di scarico consente, al ribaltamento pentola, di separare il liquido dal prodotto solido.

CONTROPORTELLO

- Protezione frontale del quadro comandi.
- Grado di protezione IP65.

