

PASTALINE

linea di cottura e raffreddamento pasta

PASTALINE

linea di cottura e raffreddamento pasta

Dati tecnici

CUOCIPASTA	C/40			C/80			C/80-2			C/150		C/300	
	Elettrica	Gas	Vapore	Elettrica	Gas	Vapore	Elettrica	Gas	Vapore	Elettrica	Vapore	Elettrica	Vapore
Capacità vasca l	115	80	110	200			2 x 200			385	400	590	600
Acqua calda Ø	3/4"			1"			1"			1"		1"	
Scarico generale Ø	1" 1/2			2"			2 x 2"			2"		2"	
Acqua addolcita 2" f Ø	-	-	-	3/4"	-	-	3/4"	-	-	1/2"	-	1/2"	-
Allacciamento vapore Ø	-	-	3/4"	-	-	1"	-	-	1"	-	1"	-	1"
Pressione vapore bar (kPa)	-	-	1 (100)	-	-	2 (200)	-	-	2 (200)	-	2 (200)	-	2 (200)
Scarico condensa Ø	-	-	1/2"	-	-	1/2"	-	-	1"	-	1/2"	-	3/4"
Portata vapore kg/h	-	-	50	-	-	120	-	-	240	-	120	-	250
Allacciamento gas Ø	-	3/4"	-	-	3/4"	-	-	1" 1/4	-	-	-	-	-
Potere calorif. (inf. I ₂₀ , H) kW	-	17	-	-	29	-	-	58	-	-	-	-	-
Potenza installata kW	13	1,25	1,25	40	3,5	3,5	2 x 40	5,35	5,35	64,9	4,9	126,5	9,5
Peso kg	184	225	184	350	308	350	700	610	700	400	405	790	650
Colleg. elettrico generale	3 - N° 400 / 230 V 50Hz + PE												

* solo modelli a gas

RAFFREDDATORE	C/40	C/80	C/80-2	C/150	C/300
Capacità vasca l	115	200	625	425	640
Acqua fredda Ø	3/4"	1"	1"	1"	1"
Peso kg	180	300	280	375	510

Ideale per...



INNOVARE RISPETTANDO LA TRADIZIONE

Due concetti che possono sembrare in antitesi fra loro, ma che trovano significato nel **Pastaline**. Una nuova linea di cottura e raffreddamento rapido della pasta che unisce i vantaggi della cottura all'italiana con la moderna tecnologia del Cook & Chill.

È noto che la pasta scuoce molto velocemente e che, una volta cotta, deve essere servita in pochi minuti.

Molto spesso le esigenze produttive non consentono di produrre la pasta in linea calda, pensiamo ad esempio alle cucine di aeroporti o cucine centrali che servono ospedali, mense aziendali e scolastiche, o industrie di piatti pronti e gastronomie.

Per questo Nilma ha sviluppato **Pastaline**, per rispondere all'esigenza di cuocere grandi quantità di pasta in modo ottimale, rispettando tempi, temperature e il giusto rapporto acqua/pasta. Ma anche per la necessità di differire la cottura dalla distribuzione, mantenendo inalterate le peculiarità di un buon piatto all'italiana nel rispetto delle normative HACCP.

Pastaline è una linea di cottura e raffreddamento veramente universale che può essere impiegata per tutti i tipi di pasta: formato lungo, come tagliatelle, spaghetti, corto come le penne, ma anche per gnocchi, riso, pasta ripiena come tortellini e ravioli e altri alimenti che necessitano di tale processo.

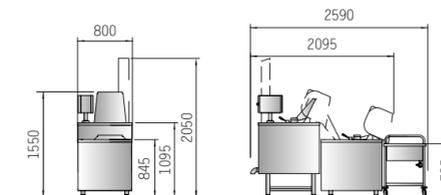
Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

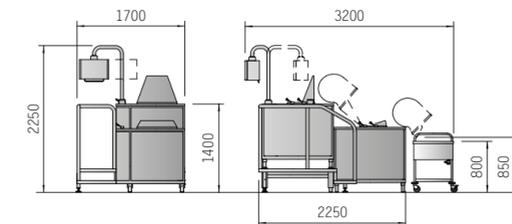


DISEGNI TECNICI

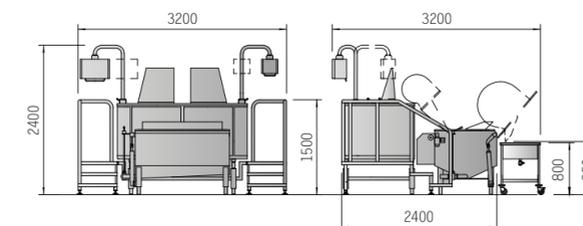
PASTALINE
C/40



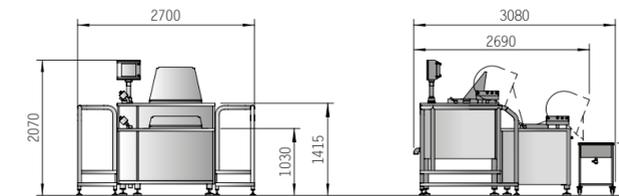
PASTALINE
C/80



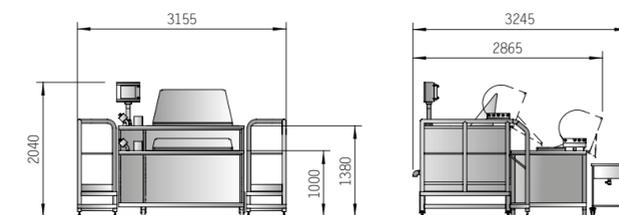
PASTALINE
C/80-2



PASTALINE
C/150



PASTALINE
C/300



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

PASTALINE

linea di cottura e raffreddamento pasta

Un risultato perfetto... come nella migliore tradizione

La pasta, una volta cotta e scolata, tende a scuocere in pochi minuti. Stoccata in contenitori gastronomici multiporzioni, mantiene più a lungo la temperatura. Tuttavia tende a perdere la tenuta di cottura, a discapito della qualità.

Per limitare tale inconveniente è uso accorciare i tempi di cottura, in modo da raggiungere, con la sosta in temperatura, il corretto tempo di cottura. Con questo processo si ottengono buoni risultati qualitativi fino a circa mezz'ora dopo la cottura della pasta.

Diversamente, in tutti i casi in cui tale tempo massimo per la distribuzione non può essere rispettato, l'unica soluzione è il Cook & Chill, cottura e raffreddamento rapido della pasta.

Con **Pastaline**, la linea di cottura e raffreddamento completamente automatica, questo è possibile. L'unico intervento manuale consiste nel versare pasta e sale nell'acqua di cottura.

Al resto ci pensa il cuocipasta il principale componente della linea, che controlla automaticamente la temperatura di cottura, il livello dell'acqua, mescola la pasta evitando che si attacchi, e infine la versa nel raffreddatore.

Il raffreddatore, alimentato con acqua gelida, mescola la pasta con un movimento a vortice, bloccandone la cottura e raffreddandola in uno o due minuti. Il ciclo di raffreddamento è controllato da un programmatore dei tempi e delle temperature.

A fine raffreddamento, il cestello si alza automaticamente in posizione di scolaratura. Successivamente l'operatore completerà l'operazione di scarico della pasta nell'apposito carrello di raccolta.

In seguito, la pasta raffreddata dovrà essere stoccata in una cella refrigerata in attesa di essere riattivata. La riattivazione potrà essere eseguita immergendo la pasta nuovamente per breve tempo in acqua bollente o, scaldandola in padella, in forno a microonde, a termocontatto o a vapore.

Parliamo di risparmi: tempo, mano d'opera ed energia!

La possibilità di lavorare grandi quantità di pasta e di stoccarla per la riattivazione rappresenta un grande vantaggio sia in termini di programmazione della produzione, con conseguente riduzione dei costi, che in termini di risultati qualitativi, nel rispetto delle normative HACCP.

Sia il cuocipasta che il raffreddatore di **Pastaline** sono completamente automatici. Una volta programmati per tutte le loro funzioni, riducono al minimo gli interventi dell'operatore. Infine il sistema di riscaldamento del cuocipasta, con il suo controllo termostatico dell'acqua di cottura e grazie alla perfetta coibentazione, consente un sensibile risparmio energetico.

Grandi prestazioni in un minimo spazio

Pastaline si presenta in forma molto compatta ed è composto da: un cuocipasta, posto su un telaio di supporto con passerella, un raffreddatore in acqua ed un carrello di raccolta prodotto. La capacità produttiva varia a seconda del modello di cuocipasta, del formato di pasta e del tempo di cottura desiderato. Il cuocipasta è realizzato in quattro modelli, a una e due vasche.

modello	capacità di carico	porzioni/ora*
C/40	1 vasca 7 kg	200-300
C/80	1 vasca 20 kg	600-800
C/80-2	2 vasche 20+20 kg	1200-1600
C/150	1 vasca 40 kg	1200-1600
C/300	1 vasca 60 kg	1800-2400

* Porzioni da 100 g di pasta secca

La programmazione integrale della cottura...

Il programmatore consente di regolare automaticamente i tempi di cottura e la modalità di mescolamento (stop/continuo/alternato). A fine cottura, il cestello si alza automaticamente versando la pasta nel raffreddatore.



...e del raffreddamento

Il programmatore consente di regolare automaticamente anche il tempo di raffreddamento e lo scarico della pasta nel carrello di raccolta.

L'igiene? Totale

Tutte le superfici a contatto con l'acqua di cottura sono in acciaio inox AISI 316 per resistere alla corrosione del sale. I cestelli di cottura, le controvasche e i cestelli del raffreddatore sono lucidi con angoli arrotondati. A fine lavoro per ottenere un effetto autolavante basterà azionare la pompa di mescolamento aggiungendo all'acqua in circolazione lo speciale detergente "Keal".

CARATTERISTICHE CUOCIPASTA	COSTRUTTIVE	
	<ul style="list-style-type: none"> Telaio portante, in tubolare di acciaio inox 18/10, montato su piedini regolabili. Vasca di contenimento e cestello di cottura in Aisi 316, pannellatura esterna, quadro comandi e telaio portante in acciaio inox AISI 304 Cestello di cottura ribaltabile, forato sulle pareti laterali e sul fondo, dotato di tramoggia per scarico prodotto. Finiture: parti a contatto del prodotto lucide, pannellatura esterna, coperchio e camino finemente satinati. Vasca di cottura, coibentata, dotata di dispositivo di scarico e troppo pieno. 	
FUNZIONALI	<ul style="list-style-type: none"> Sistema automatico di ribaltamento dei cestelli comandato dal programmatore elettronico. Dispositivo di mescolamento idrodinamico della pasta con selezione stop/continuo/alternato regolabile in intensità. Sistema di riscaldamento indiretto ad intercapedine. Dispositivo di blocco mescolamento a ribaltamento inserito Controllo elettronico del livello dell'acqua nelle vasche di cottura e raffreddamento Quadro comandi in acciaio inox AISI 304 grado di protezione IP55, montato su braccio mobile Regolazione termostatica della temperatura dell'acqua tarata a 98°C Dispositivo automatico di sollevamento cestello a fine ciclo di cottura Dispositivo di scarico acqua della vasca di cottura Dispositivo di sicurezza che esclude il funzionamento del sistema di riscaldamento in caso di mancanza di acqua nelle vasche di cottura Programmatore elettronico digitale, pulsanti di funzionamento manuale o automatico, pulsanti salita cestelli Modello a due vasche con funzionamento indipendente dei cestelli e dei sistemi di riscaldamento. 	



Tutto sotto controllo

A richiesta il cuocipasta ed il raffreddatore possono essere collegati al software "Creative Control Machine Point" in grado di registrare, oltre alle funzioni temperatura/tempo, anche: ingredienti, quantità e fasi di lavoro per la realizzazione di qualsiasi ricetta. L'uso interattivo con il PC dello chef, consente la completa rintracciabilità degli alimenti e l'archiviazione di tutti i dati. Il "CCMP" effettua anche l'autodiagnostica del funzionamento del cuocipasta e del raffreddatore, evidenziando gli allarmi e memorizzandoli.



Accessori

Carrello per la raccolta del prodotto dal raffreddatore. Costruito in acciaio inox 18/10, finitura lucida interna, dotata di quattro ruote girevoli di cui due con freno.

C/40

Dimensioni: 740x620x912 h mm
Capacità: n. 2 GN 1/1 h 200 mm

C/80 - C/80-2

Dimensioni: 1058x620x912 h mm
Capacità: n. 3 GN 1/1 h 200

C/150 - C/300

Dimensioni: 1875x620x800 h mm
Capacità: n. 5 GN 1/1 h 200

Tutto il ciclo produttivo in quattro fasi



CARATTERISTICHE RAFFREDDATORE	COSTRUTTIVE	
	<ul style="list-style-type: none"> Costruzione interamente in acciaio inox 18/10 AISI 304 Piedini regolabili per il livellamento della macchina Cestello di raffreddamento in acciaio Aisi 304 con finitura lucida, fori adatti per raffreddamento pasta e riso A richiesta versione coibentata 	
FUNZIONALI	<ul style="list-style-type: none"> Vasca di contenimento dotata di scarico e troppo pieno Tramoggia di scarico prodotto Sistema automatico di ribaltamento del cestello, tramite dispositivo idraulico Dispositivo di regolazione dell'intensità del vortice di mescolamento Controllo automatico del livello dell'acqua nella vasca Regolazione termostatica della temperatura dell'acqua Comandi integrati del quadro principale, dotato di: termostato di controllo temperatura acqua, contatempistiche elettronico, pulsante marcia, selettore salita e discesa cestello 	