

# SOUPPER M40

Pompa di travaso



## UN MODO PRATICO PER TRAVASARE LIQUIDI CALDI

Trasferire dalle pentole di cottura ai contenitori brodi, minestre, salse, latte, caffè e altri prodotti liquidi e semiliquidi, non è un'operazione agevole. Infatti, l'utilizzo di mestoli per il travaso di prodotti caldi, comporta per gli operatori rischi di scottature e notevoli perdite di tempo. Inoltre, se i liquidi vengono travasati dal rubinetto di scarico delle pentole ai contenitori, si creano le condizioni per possibili contaminazioni dovute alla vicinanza del pavimento.

**Soupper** è stata ideata per risolvere questi problemi. I pericoli di contaminazione batteri-

ca vengono eliminati, poiché **Soupper** aspira i liquidi caldi direttamente all'interno della pentola. I tempi di travaso sono ridottissimi, fino a 85 litri al minuto. E l'operatore, utilizzando l'erogatore atermico, lavora in tutta sicurezza e precisione, potendo dosare automaticamente le quantità di liquido da travasare.

**Soupper** è semplice da pulire, perché ogni sua parte è smontabile e sanificabile, inoltre essendo carrellata è di facile movimentazione.

**Soupper**, un accessorio indispensabile per ogni moderna grande cucina.

# Lilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



# SOUPPER M40

## Pompa di travaso

### CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Costruzione in acciaio inox AISI 304.
- Carrello dotato di maniglia e quattro ruote inox di cui due fisse e due girevoli con freno.
- Girante in gomma alimentare, smontabile per la pulizia.
- Tubo di aspirazione in gomma alimentare, dotato di raccordo inox, lancia con filtro inox e cono di aspirazione minestre.
- Tubo di mandata in gomma alimentare, dotato di erogatore inox e maniglia atermica con pulsante di avvio ciclo.

### CARATTERISTICHE FUNZIONALI

- Pompa autoadescante, ad uso alimentare, ideata per il travaso di sostanze liquide e semiliquide anche con pezzi in sospensione (max.10x10x10 mm).
- Temperatura massima di lavoro 100°C.
- Regolazione del flusso di mandata tramite inverter.
- Blocco di sicurezza del funzionamento con fase elettrica errata.
- Quadro comandi (24V) dotato di: funzionamento stop/manuale/automatico, timer, regolatore di flusso, spia di macchina in tensione, spia di collegamento errato.

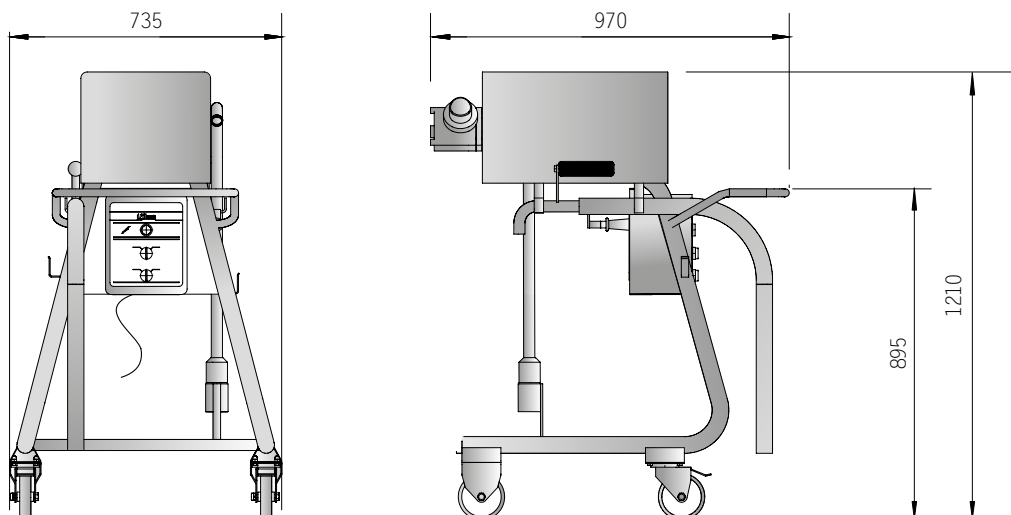
### DATI TECNICI

Portata l/min	25 - 85
Allacciamento elettrico	3~230/400V 50Hz +PE
Potenza pompa kW	1,5
Peso macchina kg	90



### DISEGNI TECNICI

#### SOUPPER M40



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