

PASTALINE

Linea di cottura e raffreddamento pasta

DATI TECNICI	Pastaline C/40		Pastaline C/80			Pastaline C/80-2			Pastaline C/150		Pastaline C/300	
	Elettrica	Vapore	Elettrica	Gas	Vapore	Elettrica	Gas	Vapore	Elettrica	Vapore	Elettrica	Vapore
CUOCIPASTA												
Capacità vasca l	115	110	200			2 x 200			385	400	590	600
Ingresso acqua (60°C) Ø	3/4"		1"			1"			1"		1"	
Scarico generale Ø	1" 1/2		2"			2 x 2"			2"		2"	
Ingresso 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	-	1	-	-	0,5 - 2	-	-	0,5 - 2	-	2 - 4	-	2 - 4
Scarico condensa Ø	-	1/2"	-	-	1/2"	-	-	1"	-	1/2"	-	3/4"
Consumo vapore kg/h	-	50	-	-	120	-	-	240	-	200	-	250
Allacciamento gas Ø	-	-	-	3/4"	-	-	-	1"1/4	-	-	-	-
Potere calorifico kW	-	-	-	29	-	-	-	58	-	-	-	-
Potenza elettrica kW	13	1,25	40	3,5	3,5	2 x 40	5,35	5,35	64,9	4,9	126,5	9,5
Allacciamento elettrico	3 ~ N° 400 / 230 V 50Hz + PE											
* solo modelli a gas												
RAFFREDDATORE												
Capacità vasca l	115		200			625			425		640	
Ingresso acqua fredda Ø	3/4"		1"			1"			1"		1"	

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 quantitativi 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 e spaghetti, corto come le penne, ma anche per gnocchi, riso, quinoa e cereali, pasta ripiena come tortellini e ravioli e altri alimenti che necessitino di tale processo.

Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



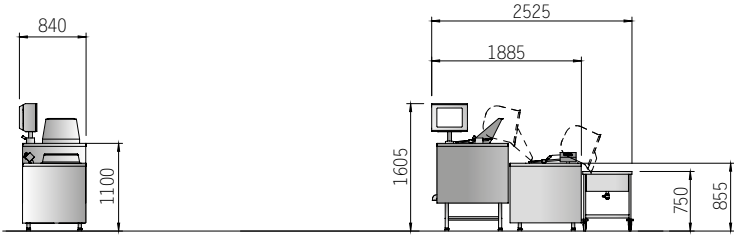
PASTALINE

Linea di cottura e raffreddamento pasta

DISEGNI TECNICI

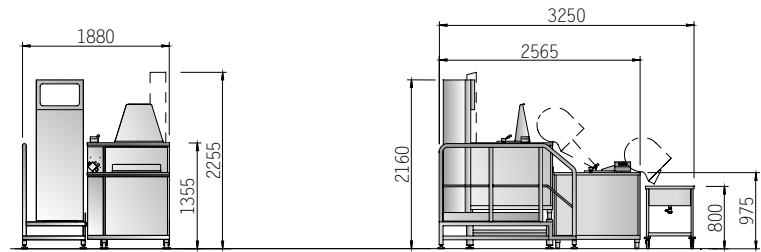
PASTALINE

C/40



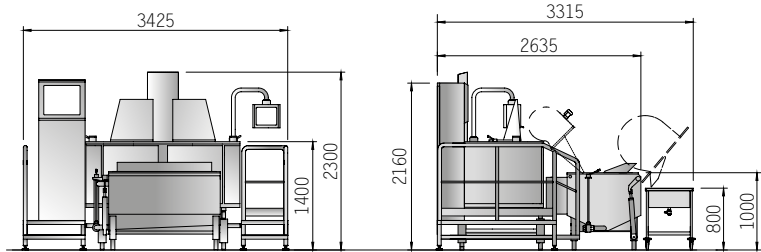
PASTALINE

C/80



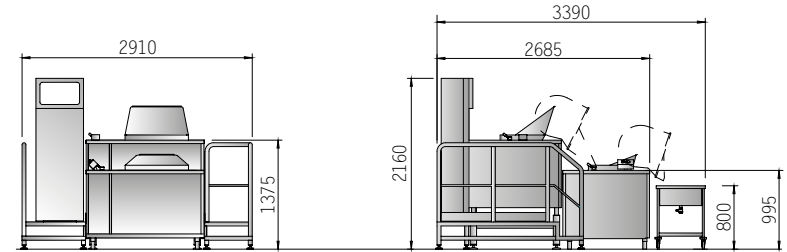
PASTALINE

C/80-2



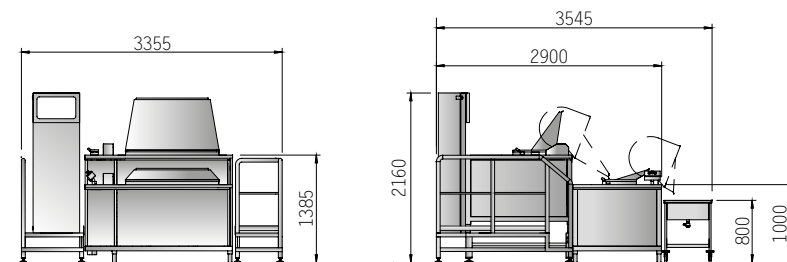
PASTALINE

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](mailto: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 gastronorm 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 scolatura. 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, o combinato 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, riducono al minimo gli interventi manuali. Infine, il sistema di riscaldamento del cuocipasta, con il controllo termostatico dell'acqua di cottura (98°C) e la sua perfetta coibentazione, garantisce un sensibile risparmio energetico.

GRANDI PRESTAZIONI IN MINIMO SPAZIO

Pastaline si presenta molto compatta ed è composta 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. **Pastaline** è realizzato in cinque modelli, a una e due vasche.

CAPACITÀ DI CARICO			
modelli		capacità di carico	porzioni/ora*
Pastaline C/40	1 vasca	7 kg	200-300
Pastaline C/80	1 vasca	20 kg	600-800
Pastaline C/80-2	2 vasche	20+20 kg	1200-1600
Pastaline C/150	1 vasca	40 kg	1200-1600
Pastaline C/300	1 vasca	60 kg	1800-2400
* Porzioni da 100 g di pasta secca			

LA PROGRAMMAZIONE INTEGRALE DELLA COTTURA...

Il programmatore touch screen consente d'impostare: i tempi e la temperatura di cottura, il tipo mescolamento (continuo, stop, alternato) e la sua intensità. A fine cottura il cestello si alza automaticamente versando la pasta nel raffreddatore.

...E DEL RAFFREDDAMENTO

Sul programmatore digitale si inseriscono i tempi e le temperature di raffreddamento, oltre alla modalità di mescolamento e l'intensità. A fine ciclo la pasta viene scolata e scaricata automaticamente nel carrello.

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, cuocitore e raffreddatore possono essere **lavati automaticamente** azionando la pompa del mescolamento e aggiungendo all'acqua l'apposito detergente "Keal".



MODELLI

PASTALINE

C/40

PASTALINE

C/80

PASTALINE

C/80-2

PASTALINE

C/150

PASTALINE

C/300

VERSIONI

GAS

Riscaldamento diretto con bruciatori ad accensione elettronica a fiamma stabilizzata.

VAPORE

Riscaldamento a vapore indiretto ad intercapedine o con serpentino.

ELETTRICA

Riscaldamento, indiretto ad intercapedine o diretto, con resistenze in acciaio incoloy.



TUTTO SOTTO CONTROLLO

A richiesta **Pastaline** nella versione più avanzata, può essere **dotata di PLC** che consente la programmazione delle cotture e la memorizzazione delle ricette, il controllo dei parametri HACCP, il check control della funzionalità della macchina, la visualizzazione e la registrazione degli allarmi. Inoltre con l'installazione del **software CCMP, Pastaline** diviene interattiva con il PC dello chef, consentendo da remoto, anche da smartphone e tablet, il controllo dell'operatività della linea, lo scarico dei dati, l'aggiornamento delle ricette e la modifica dei parametri di cottura.

CARATTERISTICHE CUOCIPASTA	COSTRUTTIVE	• Telaio portante in acciaio inox AISI 304, montato su piedini regolabili. • Cestelli di cottura con fori Ø 2 mm (optional 1,5 mm) sulle pareti laterali e sul fondo. • Vasche di contenimento e cestelli con angoli arrotondati per la pulizia. • Vasche di cottura dotate di dispositivo di scarico regolabile e troppo pieno. • Passerella, di supporto al quadro comandi, in acciaio inox AISI 304, dotata di piedini regolabili. • Finiture: vasche di contenimento e cestelli lucidi, pannellatura esterna, quadro comandi e camino satinati.
	FUNZIONALI	• Programmatore touch screen delle funzioni operative della macchina. • Cestelli di cottura con sollevamento e rientro in vasca automatico e sequenziale. • Dispositivo idrodinamico di mescolamento della pasta regolabile in intensità e selezionabile in modo continuo / stop / alternato. • Dispositivo idraulico di sollevamento cestelli. • Controllo automatico del livello dell'acqua nelle vasche di cottura. • Quadro comandi in acciaio inox AISI 304 con grado di protezione IP 65. • Regolazione termostatica dell'acqua di cottura tarata a 98°C. • Dispositivo di sicurezza che esclude il sistema di riscaldamento in caso di mancanza d'acqua nelle vasche di cottura. • Modello a due vasche con funzionamento indipendente dei cestelli e dei sistemi di riscaldamento.

CARATTERISTICHE RAFFREDDATORE

COSTRUTTIVE	• Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304. • Telaio portante con piedini regolabili per il livellamento. • Cestello in acciaio inox AISI 316 con fori Ø 2 mm sulle pareti laterali e sul fondo. • Cestello e vasca di contenimento con angoli arrotondati per la pulizia. • Vasca di contenimento dotata di scarico regolabile e troppopieno. • Finiture: Cestello e vasca di contenimento lucidi, pannellatura esterna satinata.
FUNZIONALI	• Quadro comandi inox, a bordo macchina, di salita/discesa cestello. • Dispositivo idraulico di movimentazione cestello. • Dispositivo di regolazione intensità di mescolamento. • Controllo elettronico del livello acqua in vasca di raffreddamento. • Regolazione termostatica dell'acqua di raffreddamento. • Comandi integrati nel quadro principale della linea.

ACCESSORI

Carrello di raccolta prodotto, costruito interamente in acciaio inox AISI 304, dotato di quattro ruote inox girevoli di cui due con freno.

Modello per:

- **Pastaline C/40**
Dimensioni: 740x620x800 h mm
Capacità: n. 2 GN 1/1 h 200 mm
- **Pastaline C/80**
Dimensioni: 1058x620x800 h mm
Capacità: n. 3 GN 1/1 h 200
- **Pastaline C/80-2 - C/150 - C/300**
Dimensioni: 1875x620x800 h mm
Capacità: n. 5 GN 1/1 h 200