

PASTALINE

Ligne de cuisson et refroidissement des pâtes

DONNÉES TECHNIQUES	Pastaline C/40		Pastaline C/80			Pastaline C/80-2			Pastaline C/150		Pastaline C/300	
	Électrique	Vapeur	Électrique	Gaz	Vapeur	Électrique	Gaz	Vapeur	Électrique	Vapeur	Électrique	Vapeur
CUISEUR À PÂTES												
Capacité cuve l	115	110	200			2 x 200			385	400	590	600
Entrée eau (60 °C) Ø	3/4"		1"			1"			1"		1"	
Vidange générale Ø	1" 1/2		2"			2 x 2"			2"		2"	
Entrée eau adoucie 2"Ø	-	-	3/4"	-	-	3/4"	-	-	1/2"	-	1/2"	-
Branchement vapeur Ø	-	3/4"	-	-	1"	-	-	1"	-	1"	-	1"
Pression vapeur bar	-	1	-	-	0,5 - 2	-	-	0,5 - 2	-	2 - 4	-	2 - 4
Déchargement des condensats Ø	-	1/2"	-	-	1/2"	-	-	1"	-	1/2"	-	3/4"
Consommation vapeur kg/h	-	50	-	-	120	-	-	240	-	200	-	250
Branchement gaz Ø	-	-	-	3/4"	-	-	1"1/4	-	-	-	-	-
Pouvoir calorifique kW	-	-	-	29	-	-	58	-	-	-	-	-
Puissance électrique kW	13	1,25	40	3,5	3,5	2 x 40	5,35	5,35	64,9	4,9	126,5	9,5
Branchement électrique	3 ~ N* 400 / 230 V 50Hz + PE											
* modèles à gaz seulement												
REFROIDISSEUR												
Capacité cuve l	115		200			625			425		640	
Entrée eau froide Ø	3/4"		1"			1"			1"		1"	

Idéal pour...



INNOVER EN RESPECTANT LA TRADITION

Deux concepts qui peuvent sembler être à l’opposé l’un de l’autre, mais qui prennent tout leur sens dans la machine **Pastaline**. Une nouvelle ligne de cuisson et refroidissement rapide des pâtes qui unit les avantages de la cuisson à l’italienne avec **la technologie moderne du Cook & Chill**. On sait que les pâtes peuvent rapidement trop cuire et que, quand elles sont cuites, elles doivent être servies en quelques minutes. Très souvent, les exigences de production ne permettent pas de produire les pâtes en ligne chaudes, pensons par exemple aux cuisines d’aéroports ou aux cuisines centrales qui servent les hôpitaux, les cantines des entreprises et des écoles, ou les industries de plats préparés et de traiteurs. C’est pour cette raison que Nilma a conçu **Pastaline**, afin de répondre à

l’exigence de cuire de grandes quantités de pâtes de façon optimale, en respectant les délais, les températures et le juste rapport eau/pâtes. Et également pour la nécessité qu’avait la distribution de différer la cuisson tout en maintenant inaltérées les particularités d’un bon plat à l’italienne dans le **respect des normes HACCP**. **Pastaline** est une ligne de cuisson et refroidissement vraiment universelle qui peut être utilisée **pour tous les types de pâtes** : format long, comme les tagliatelles et les spaghettis, court comme les penne, mais aussi pour les gnocchis, le riz, le quinoa et les céréales, les pâtes farcies comme les tortellinis et les raviolis ainsi que les autres aliments qui ont besoin de ce processus.

Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

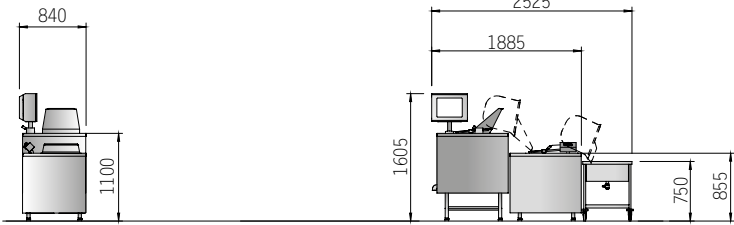


PASTALINE

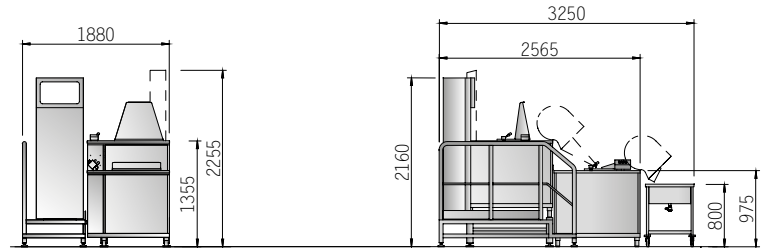
Ligne de cuisson et refroidissement des pâtes

DESSINS TECHNIQUES

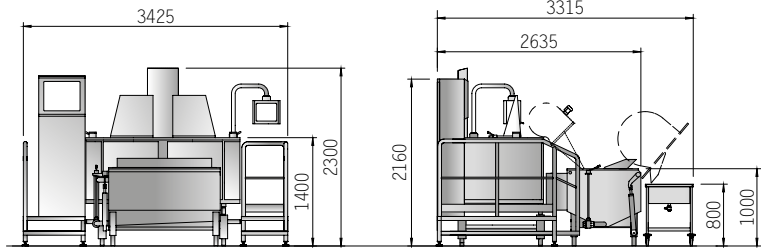
PASTALINE
C/40



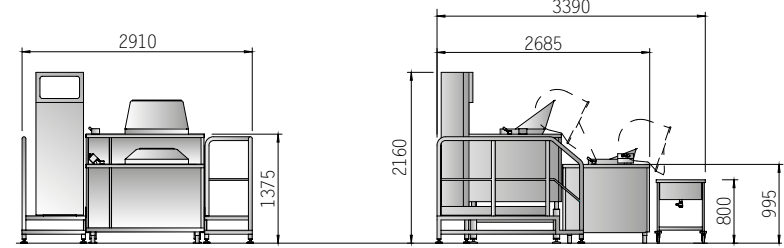
PASTALINE
C/80



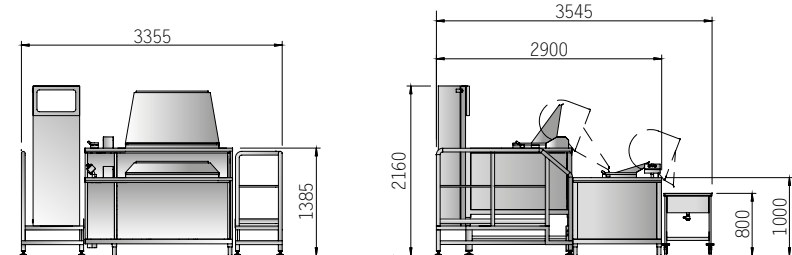
PASTALINE
C/80-2



PASTALINE
C/150



PASTALINE
C/300



APPAREIL CONSTRUIT SELON
LES NORMES HARMONISÉES ET PORTANT
LE MARQUAGE CE.

Entreprise appliquant un système de
management de la qualité certifié EN ISO 9001

NILMA S.p.A.

Via E. Zaccari, 24/A - 43122 Parma - Tel. +39.0521.785241 - Fax +39.0521.774642 - www.nilma.com • [Nilma@nilma.it](mailto:nilma@nilma.it)
Nilma se réserve le droit d'apporter à tout moment et sans notification préalable toutes les modifications et les améliorations techniques nécessaires



Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

PASTALINE

Ligne de cuisson et refroidissement des pâtes

UN RÉSULTAT PARFAIT... COMME DANS LA MEILLEURE TRADITION

Après cuisson et égouttage, les pâtes ne tiennent plus la cuisson en quelques minutes. Stockées dans des récipients gastronomes multi-portions, elles conservent plus longtemps la température. Toutefois, elles ont tendance à perdre leur tenue à la cuisson, au détriment de la qualité.

Afin de limiter cet inconvénient, il est d'usage de réduire le temps de cuisson, de façon à atteindre, avec la pause en température, le temps correct de cuisson. Par ce processus, on obtient de bons résultats qualitatifs jusqu'à environ une demi-heure après la cuisson des pâtes.

Autrement, dans tous les cas où ce temps maximal pour la distribution ne peut être respecté, **l'unique solution est le Cook & Chill**, cuisson et refroidissement rapide des pâtes.

Ceci est rendu possible grâce à **Pastaline**, la ligne de cuisson et refroidissement complètement automatique.

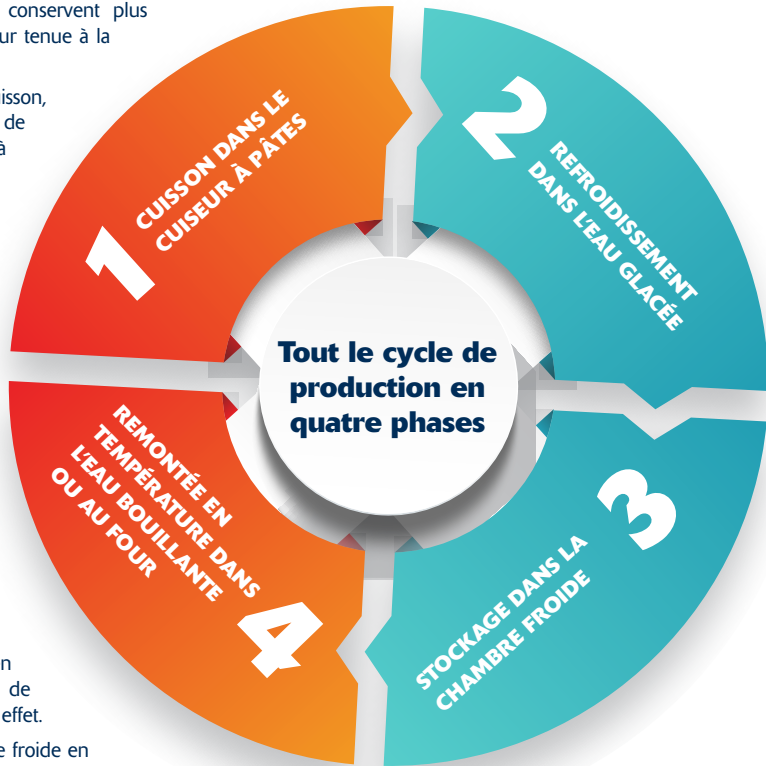
L'unique opération manuelle consiste à verser les pâtes et le sel dans l'eau de cuisson.

Le cuiseur à pâtes, le principal composant de la ligne, s'occupe de tout le reste. Il contrôle automatiquement la température de cuisson, le niveau de l'eau, **mélange les pâtes en empêchant qu'elles collent ensemble** et, enfin, les verse dans le refroidisseur.

Le refroidisseur, alimenté en eau glacée, mélange les pâtes dans un mouvement à tourbillon, en bloquant leur cuisson et **en les refroidissant en une ou deux minutes**. Le cycle de refroidissement est contrôlé par un programmeur des temps et des températures.

À la fin du refroidissement, le panier se lève automatiquement en position d'égouttement. Après, l'opérateur complètera l'opération de déchargement des pâtes dans le chariot de récupération prévu à cet effet.

Ensuite, les pâtes refroidies devront être stockées dans une chambre froide en attente d'être remontées en température. La remontée en température pourra être effectuée en plongeant de nouveau les pâtes pendant un court laps de temps dans l'eau bouillante, ou en les réchauffant dans la poêle, au four à micro-ondes, ou au four combiné vapeur.



PARLONS D'ÉCONOMIES : TEMPS, MAIN-D'ŒUVRE ET ÉNERGIE !

La possibilité de travailler de grandes quantités de pâtes et de les stocker pour la remontée en température représente un grand avantage tant en matière de programmation de la production, avec la réduction en conséquence des coûts, qu'en matière de résultats qualitatifs, **dans le respect des normes HACCP**. Le cuiseur à pâtes et le refroidisseur de **Pastaline** sont complètement automatiques. Une fois programmés, ils réduisent au minimum les interventions manuelles. Enfin, le système de chauffe du cuiseur à pâtes, avec son contrôle thermostatique de l'eau de cuisson (98 °C) et sa parfaite isolation, garantit de sensibles économies d'énergie.

GRANDES PRESTATIONS DANS UN MINIMUM D'ESPACE

Pastaline est très compact et se compose d'un cuiseur à pâtes, placé sur le châssis de support avec passerelle, d'un refroidisseur dans l'eau et d'un chariot de récupération du produit.

La capacité de production varie en fonction du modèle de cuiseur à pâtes, du format des pâtes et du temps de cuisson désiré.

Pastaline est réalisé en cinq modèles, à une et à deux cuves.

CAPACITÉ DE CHARGEMENT			
modèles		capacité de chargement	portions/heure*
Pastaline C/40	1 cuve	7 kg	200 -300
Pastaline C/80	1 cuve	20 kg	600 -800
Pastaline C/80-2	2 cuves	20+20 kg	1 200 -1 600
Pastaline C/150	1 cuve	40 kg	1 200 -1 600
Pastaline C/300	1 cuve	60 kg	1 800 -2 400
* Portions de 100 g de pâtes sèches			

LA PROGRAMMATION INTÉGRALE DE LA CUISSON...

Le programmeur numérique permet de saisir les temps et les températures de refroidissement, ainsi que la modalité de brassage et l'intensité. À la fin du cycle, les pâtes sont égouttées et déchargées automatiquement dans le chariot.

...ET DU REFROIDISSEMENT

Le programmeur numérique permet de saisir les temps et les températures de refroidissement, ainsi que la modalité de brassage et l'intensité. À la fin du cycle, les pâtes sont égouttées et déchargées automatiquement dans le chariot.

L'HYGIÈNE ? TOTALE

Toutes les surfaces en contact avec l'eau de cuisson sont en acier inox AISI 316 pour résister à la corrosion du sel. Les paniers de cuisson, les contre-cuves et les paniers du refroidisseur sont polis, à **angles arrondis**. À la fin du processus, cuiseur et refroidisseur peuvent être **lavés automatiquement** en actionnant la pompe de brassage et en ajoutant à l'eau le détergent « Keal » prévu à cet effet.



MODÈLES

PASTALINE

C/40

PASTALINE

C/80

PASTALINE

C/80-2

PASTALINE

C/150

PASTALINE

C/300

VERSIONS

GAZ

Chauffe directe avec brûleurs à allumage électronique à flamme stabilisée.

VAPEUR

Chauffe à vapeur indirecte et double paroi ou avec serpentins.

ÉLECTRIQUE

Chauffe, indirecte à double paroi ou directe, avec résistances en acier Incoloy.



TOUT SOUS ÉTROITE SURVEILLANCE

Sur demande, **Pastaline** en version plus avancée peut être **équipée de PLC** qui permet la programmation des cuissons et la mémorisation des recettes, le contrôle des paramètres HACCP, la supervision de la fonctionnalité de la machine, la visualisation et l'enregistrement des alarmes.

De plus, avec l'installation du **logiciel CCMP**, **Pastaline** devient interactive avec le PC du chef, permettant, à distance – notamment par smartphone et tablette –, le contrôle de l'opérativité de la ligne, le téléchargement des données, la mise à jour des recettes et la modification des paramètres de cuisson.

CARACTÉRISTIQUES DU CUISEUR À PÂTES	DE CONSTRUCTION	• Châssis portant en acier inox AISI 304, monté sur pieds réglables. • Panier de cuisson basculant, troué avec trous Ø 2 mm (en option 1,5 mm) sur les côtés et sur le fond. • Bacs de rétention et paniers avec angles arrondis pour le nettoyage. • Cuves de cuisson équipées de dispositif de déchargement réglable et de trop-plein. • Passerelle de support au panneau de commande en acier inox AISI 304, équipée de pieds réglables. • Finitions : bacs de rétention et paniers polis, panneaux externes, panneau de commande et cheminée satinés.
	FONCTIONNELLES	• Programmeur tactile des fonctions opérationnelles de la machine. • Paniers de cuisson avec soulèvement et retour dans la cuve automatique et séquentiel. • Dispositif de brassage hydrodynamique des pâtes réglable en intensité et avec sélection en mode continu / arrêt / alterné. • Dispositif hydraulique de soulèvement des paniers. • Contrôle automatique du niveau d'eau dans les cuves de cuisson. • Panneau de commande en acier inox AISI 304 avec indice de protection IP 65. • Réglage thermostatique de l'eau de cuisson réglé à 98 °C. • Dispositif de sécurité qui exclut le système de chauffe en cas de manque d'eau dans les cuves de cuisson. • Modèle à deux cuves avec fonctionnement indépendant des paniers et des systèmes de chauffe.

CARACTÉRISTIQUES DU REFROIDISSEUR	DE CONSTRUCTION	• Construction entièrement en acier inox AISI 304. • Châssis portant avec pieds réglables pour la mise à niveau. • Panier en acier inox AISI 316 avec trous Ø 2 mm sur les côtés et sur le fond. • Panier et bac de rétention avec angles arrondis pour le nettoyage. • Bac de rétention équipé de déchargement réglable et de trop-plein. • Finitions : Panier et bac de rétention polis, panneaux externes satinés.
	FONCTIONNELLES	• Panneau de commande en inox, sur la machine, de montée/descente du panier. • Dispositif hydraulique de mouvement du panier. • Dispositif de réglage de l'intensité de brassage. • Contrôle électronique du niveau d'eau dans la cuve de refroidissement. • Réglage thermostatique de l'eau de refroidissement. • Commandes intégrées dans le panneau principal de la ligne.

ACCESSOIRES

Chariot de récupération du produit, construit en acier inox AISI 304, équipé de quatre roues inox pivotantes, dont deux équipées de frein.

Modèle pour :

• **Pastaline C/40**
Dimensions : 740 x 620 x 800 h mm
Capacité : 2 GN 1/1 h 200 mm

• **Pastaline C/80**
Dimensions : 1 058 x 620 x 800 h mm
Capacité : 3 GN 1/1 h 200 mm

• **Pastaline C/80-2 - C/150 - C/300**
Dimensions : 1 875 x 620 x 800 h mm
Capacité : 5 GN 1/1 h 200 mm