

PASTALINE

Koch- und Kühlanlage für Nudeln

TECHNISCHE DATEN	Pastaline C/40		Pastaline C/80			Pastaline C/80-2			Pastaline C/150		Pastaline C/300	
	Elektrisch	Dampf	Elektrisch	Gas	Dampf	Elektrisch	Gas	Dampf	Elektrisch	Dampf	Elektrisch	Dampf
NUDELKOCHER												
Fassungsvermögen Becken l	115	110	200			2 x 200			385	400	590	600
Wasserzulauf (60 °C) Ø	3/4"		1"			1"			1"		1"	
Hauptabfluss Ø	1" 1/2		2"			2 x 2"			2"		2"	
Wasserzulauf enthärtetes Wasser 2°F Ø	-	-	3/4"	-	-	3/4"	-	-	1/2"	-	1/2"	-
Dampfanschluss Ø	-	3/4"	-	-	1"	-	-	1"	-	1"	-	1"
Dampfdruck bar	-	1	-	-	0,5 - 2	-	-	0,5 - 2	-	2 - 4	-	2 - 4
Kondensatabfluss Ø	-	1/2"	-	-	1/2"	-	-	1"	-	1/2"	-	3/4"
Dampfverbrauch kg/h	-	50	-	-	120	-	-	240	-	200	-	250
Gasanschluss Ø	-	-	-	3/4"	-	-	1" 1/4	-	-	-	-	-
Heizwert kW	-	-	-	29	-	-	58	-	-	-	-	-
Elektrische Leistung kW	13	1,25	40	3,5	3,5	2 x 40	5,35	5,35	64,9	4,9	126,5	9,5
Stromanschluss	3 ~ N* 400 / 230 V 50Hz + PE											
* nur Gasmodelle												
KÜHLER												
Fassungsvermögen Becken l	115		200			625			425		640	
Kaltwasserzulauf Ø	3/4"		1"			1"			1"		1"	

Ideal für...



INNOVATION IM ZEICHEN DER TRADITION

Zwei Begriffe, die nicht gegensätzlicher sein könnten, die sich aber in **Pastaline** ideal ergänzen. Eine neue Anlage zum Kochen und anschließenden raschen Kühlen von Nudeln, die die Vorteile der italienischen Küche mit der modernen Cook&Chill Technologie vereint. Wie man weiß, können Nudeln sehr schnell verkochen, und nach dem Garen müssen sie in wenigen Minuten serviert werden. Sehr oft erlauben es die Produktionsanforderungen nicht, Nudeln auf Anfrage frisch gekocht bereitzustellen; man denke dabei nur an die Essensversorgung von Flugzeugen durch Küchen in Flughäfen, an die Speisenzubereitung in zentralen Großküchen für Krankenhäuser, Firmenkantinen und Schulumensen oder an die Fertigspeisen-Industrie und an Gastronomiebetriebe. Dafür hat Nilma **Pastaline** entwickelt, um dem

Bedarf an großen Mengen gekochter Nudeln optimal gerecht zu werden, und zwar unter Berücksichtigung der Zeiten, der Temperaturen und des richtigen Wasser-Nudel-Verhältnisses. Aber auch aus der Notwendigkeit heraus, das Kochen und die Speisenausgabe zu trennen, damit die Besonderheiten eines guten italienischen Nudelgerichts unter **Einhaltung der HACCP-Parameter** nicht verloren gehen. **Pastaline** ist eine in jeder Hinsicht universale Koch- und Kühlanlage, die **für sämtliche Nudelsorten** eingesetzt werden kann: lange Formate wie Bandnudeln und Spaghetti, kurze Formate wie Penne, aber auch Gnocchi, Reis, Quinoa und Getreide, gefüllte Pasta wie Tortellini und Ravioli und weitere Lebensmittel, für deren Zubereitung auf das vorgesehene Verfahren zurückgegriffen wird.



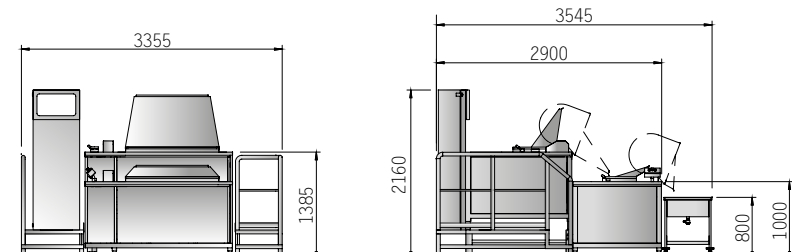
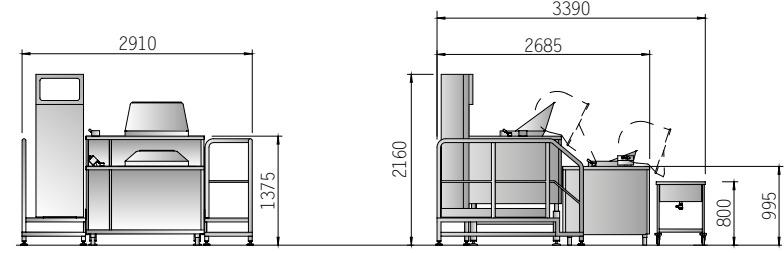
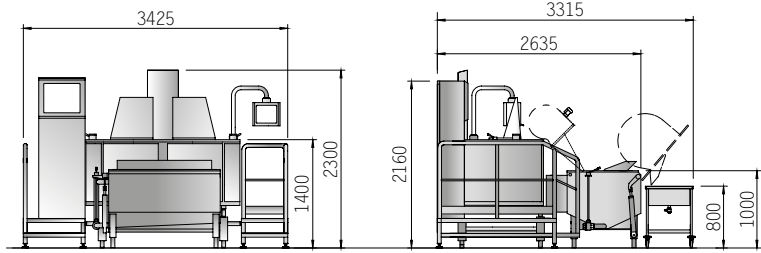
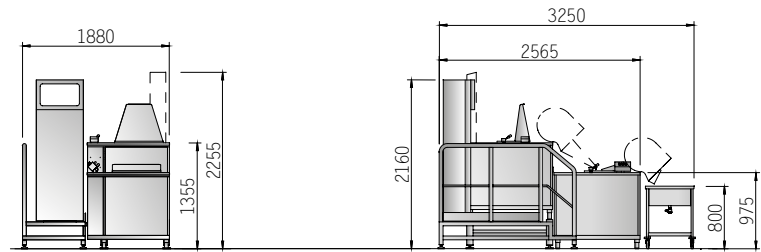
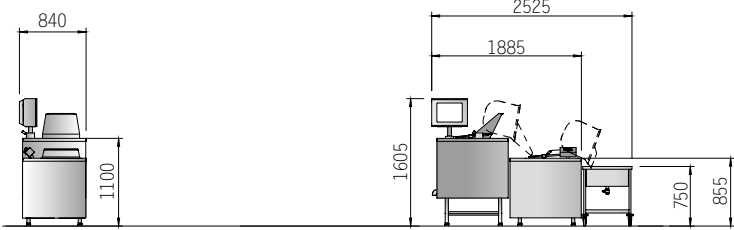
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



PASTALINE

Koch- und Kühlanlage für Nudeln

TECHNISCHE ZEICHNUNGEN



NACH HARMONISIERTEN NORMEN
HERGESTELLTES UND MIT
CE-KENNZEICHNUNG VERSEHENES GERÄT.

Unternehmen mit nach EN ISO 9001
zertifiziertem Qualitätsmanagementsystem

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 behält sich das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung Änderungen und technische Verbesserungen vorzunehmen, die für notwendig erachtet werden



PASTALINE

Koch- und Kühlanlage für Nudeln

EIN PERFEKTES ERGEBNIS... IM SINNE DER BESTEN TRADITION

Nudeln neigen nach dem Kochen und Abgießen dazu, in wenigen Minuten zu verkochen. Bei Aufbewahrung in Mehrportionen-Gastro-Norm-Behältern wird die Temperatur länger aufrechterhalten. Nichtsdestotrotz verlieren sie dabei langsam ihre Garkonsistenz und büßen somit an Qualität ein.

Um dem entgegenzuwirken, ist es üblich, die Garzeiten zu verkürzen, um letztendlich - mit einer Pause bei gleichbleibender Temperatur - die korrekte Garzeit zu erreichen. Mit dieser Vorgehensweise erhält man gute qualitative Ergebnisse über einen Zeitraum von etwa einer halben Stunde nach dem Kochen der Nudeln.

Anderenfalls, sollte dieser Zeitraum für die Essensausgabe nicht eingehalten werden können, bleibt als **einzige Lösung das Cook&Chill Verfahren**, d. h. das Kochen und anschließende rasche Kühlen der Nudeln.

Mit **Pastaline**, der vollständig automatischen Koch- und Kühlanlage für Nudeln, ist dies möglich.

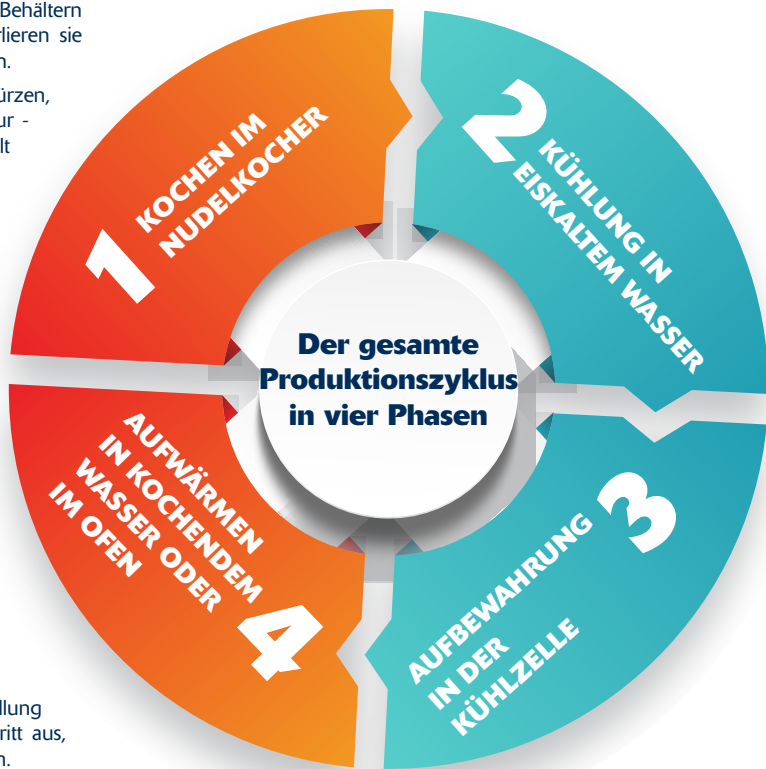
Als einziger manueller Eingriff ist die Eingabe der Nudeln und des Salzes in das Kochwasser vorgesehen.

Danach kommt ausschließlich der Kocher zum Zug, der als Hauptbestandteil der Anlage die Kochtemperatur und den Wasserstand automatisch kontrolliert, **die Nudeln im Wasser mischt, damit sie nicht haften bleiben**, und sie schließlich in den Kühler gibt.

Der mit eiskaltem Wasser gespeiste Kühler mischt die Nudeln mit einer Wirbelbewegung, stoppt den Kochvorgang und **kühlt die Nudeln in einer oder zwei Minuten ab**. Die Steuerung des Kühlzyklus erfolgt durch einen elektronischen Timer, der für die Zeiten und Temperaturen zuständig ist.

Am Ende der Kühlung wird der Korb automatisch in die Abgießstellung hochgefahren. Anschließend führt der Bediener den letzten Schritt aus, d. h. das Entladen der Nudeln in den vorgesehenen Sammelwagen.

Danach erfolgt die Aufbewahrung der abgekühlten Nudeln in einer Kühlzelle, bis sie für den Verzehr wieder aufgewärmt werden. Für das Aufwärmen stehen verschiedene Möglichkeiten zur Auswahl: kurzzeitige Eingabe der Nudeln in kochendes Wasser, Erhitzen in der Pfanne, im Mikrowellengerät oder Kombidämpfer.



MÖGLICHE EINSPARUNGEN: ZEIT, ARBEITSAUFWAND UND ENERGIE!

Die Möglichkeit, große Mengen Nudeln zu verarbeiten, aufzubewahren und wieder aufzuwärmen, ist ein entscheidender Vorteil nicht nur in Bezug auf die Programmierung der Produktion, mit entsprechender Reduzierung der Kosten, sondern auch hinsichtlich der Qualität, die durch die **Einhaltung der HACCP-Parameter gewährleistet wird**.

Sowohl der Nudelkocher als auch der Kühler von **Pastaline** arbeiten nach der Programmierung vollautomatisch, sodass manuelle Eingriffe auf ein Minimum beschränkt werden können. Schließlich garantiert das Heizsystem des Nudelkochers mit der thermostatischen Steuerung der Temperatur des Kochwassers (98 °C) und der perfekten Isolierung des Kochers eine Energieeinsparung, die sich sehen lassen kann.

SPITZENLEISTUNGEN AUF KLEINSTEM RAUM

Pastaline ist eine äußerst kompakte Anlage mit folgenden Bestandteilen: Nudelkocher auf Untergestell mit Laufsteg, Kühler in Wasser und Produkt-Sammelwagen.

Die Produktionsleistung variiert je nach Nudelkochermodell, Nudelformat und gewünschter Kochzeit.

Pastaline wird in fünf Ausführungen angeboten, mit einem oder zwei Becken.

FASSUNGSVERMÖGEN			
Modelle		Fassungsvermögen	Portionen/Stunde*
Pastaline C/40	1 Becken	7 kg	200 - 300
Pastaline C/80	1 Becken	20 kg	600 - 800
Pastaline C/80-2	2 Becken	20+20 kg	1200 - 1600
Pastaline C/150	1 Becken	40 kg	1200 - 1600
Pastaline C/300	1 Becken	60 kg	1800 - 2400
* 100-g-Portionen Trockennudeln			

DIE VOLLUMFÄNGLICHE PROGRAMMIERUNG DES KOCHVORGANGS...

Am digitalen elektronischen Timer werden neben den Zeiten und Kühltemperaturen die Rührbetriebsart und die Intensität eingegeben. Am Zyklusende werden die Nudeln abgessogen und automatisch in den Sammelwagen entladen.

...UND DER KÜHLUNG

Am digitalen elektronischen Timer werden neben den Zeiten und Kühltemperaturen die Rührbetriebsart und die Intensität eingegeben. Am Zyklusende werden die Nudeln abgessogen und automatisch in den Sammelwagen entladen.

DIE HYGIENE? TADELLOS

Alle Oberflächen mit direktem Kochwasserkontakt sind aus korrosionsbeständigem rostfreiem Stahl AISI 316 gefertigt, der vom Salz im Wasser nicht angegriffen wird. Die Kochkörbe, Außenbecken und Kühlerkorbe sind glanzpoliert und mit **abgerundeten Ecken** versehen. Am Ende der Arbeitsschicht besteht die Möglichkeit der **automatischen Waschreinigung** von Kocher und Kühler durch Einschaltung der Umwälzpumpe und Zugabe des speziellen Reinigungsmittels „Keal“ in das Waschwasser.



MODELLE

PASTALINE

C/40

PASTALINE

C/80

PASTALINE

C/80-2

PASTALINE

C/150

PASTALINE

C/300

VERSIONEN

GAS

Direktes Heizen mit Brennern, mit elektronischer Zündung und stabilisierter Flamme.

DAMPF

Indirektes Heizen mit Dampf, mit Doppelwand oder Rohrschlange.

ELEKTRISCH

Indirektes Heizen mit Doppelwand oder direktes Heizen mit Incoloy Heizwiderständen aus Stahl.



ALLES UNTER KONTROLLE

In der fortgeschrittensten Version kann **Pastaline** auf Anfrage mit einer **SPS ausgestattet werden** die die Programmierung der Kochvorgänge und die Speicherung der Rezepte, die Steuerung der HACCP-Parameter, die Kontrolle der Funktionen der Anlage sowie die Anzeige und die Aufzeichnung der Störmeldungen ermöglicht. Darüber hinaus wird mit der Installation der **Software CCMP, Pastaline** eine interaktive Verbindung zwischen **Pastaline** und dem PC des Küchenchefs hergestellt, sodass die Überwachung des Betriebs der Anlage, das Herunterladen von Daten, die Aktualisierung der Rezepte und die Änderung der Kochparameter ferngesteuert - auch vom Smartphone oder Tablet - vorgenommen werden kann.

ZUBEHÖRTEILE

Produkt-Sammelwagen, Fertigung vollständig aus rostfreiem Stahl AISI 304, Ausstattung mit vier Lenkrollen aus rostfreiem Stahl, wovon zwei feststellbar sind.

Modell für:

- **Pastaline C/40**
Abmessungen: 740x620x800 h mm
Fassungsvermögen: 2 GN 1/1 h 200 mm
- **Pastaline C/80**
Abmessungen: 1058x620x800 h mm
Fassungsvermögen: 3 GN 1/1 h 200 mm
- **Pastaline C/80-2 - C/150 - C/300**
Abmessungen: 1875x620x800 h mm
Fassungsvermögen: 5 GN 1/1 h 200 mm

EIGENSCHAFTEN DES NUDELKOCHERS	BAUTECHNISCHE EIGEN.	• Tragendes Untergestell aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit Montage auf höhenverstellbaren Füßen. • Kochkörbe mit Löchern mit Ø 2 mm (optional 1,5 mm) an den Seitenwänden und am Boden. • Kochbecken und Körbe mit abgerundeten Ecken zur besseren Reinigung. • Kochbecken mit einstellbarer Ab- und Überlaufvorrichtung. • Laufsteg aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit Halterung für die Steuertafel und höhenverstellbaren Füßen. • Finishes: Kochbecken und Körbe glanzpoliert, Außenverkleidung, Steuertafel und Kamin satiniert.
	FUNKTIONALE EIGEN.	• Elektronischer Touchscreen-Timer für die Betriebsfunktionen der Anlage. • Kochkörbe mit automatischer und sequenzieller Auf- bzw. Abwärtsbewegung aus dem bzw. in das Becken. • Hydrodynamisches Mischsystem für die Nudeln mit in der Intensität einstellbarer Bewegung und Auswahl zwischen Dauerbetrieb / Stopp / Wechselbetrieb. • Hydraulische Hebevorrichtung der Körbe. • Automatische Kontrolle des Wasserstands in den Kochbecken. • Steuertafel aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit Schutzart IP 65. • Thermostatische Steuerung der Temperatur des Kochwassers mit Einstellung auf 98 °C. • Sicherheitsvorrichtung zur Ausschaltung des Heizsystems bei Wassermangel in den Kochbecken. • Modell mit zwei Becken und voneinander unabhängigem Betrieb der Körbe und der Heizsysteme.

EIGENSCHAFTEN DES KÜHLERS

BAUTECHNISCHE EIGEN.	• Fertigung vollständig aus rostfreiem Stahl AISI 304 • Tragendes Untergestell mit höhenverstellbaren Nivellierfüßen. • Körbe aus rostfreiem Stahl AISI 316 mit Löchern mit Ø 2 mm an den Seitenwänden und am Boden. • Korb und Kühlbecken mit abgerundeten Ecken für die Reinigung. • Kühlbecken mit einstellbarer Ab- und Überlaufvorrichtung. • Finishes: Korb und Kühlbecken glanzpoliert, Außenverkleidung satiniert.
FUNKTIONALE EIGEN.	• An der Anlage integrierte Steuertafel aus rostfreiem Stahl für Auf- und Abwärtsbewegung des Korbs. • Hydraulische Verfahrensvorrichtung des Korbs. • Einstellvorrichtung für Intensität des Mischbetriebs. • Elektronische Kontrolle des Wasserstands im Kühlbecken. • Thermostatische Steuerung der Temperatur des Kühlwassers. • An der Hauptsteuertafel der Anlage integrierte Bedieneinrichtungen.