

VAPHOOR & QUICK STEAM

Cocedor automático a presión



LA FORMA MÁS RÁPIDA DE COCER MEJOR

La cocción al **vapor a presión** es la mejor manera de cocinar los alimentos, ya que ofrece ventajas significativas en comparación con la cocción en marmitas o al vapor atmosférico realizado en hornos mixtos.

La cocción al vapor a presión, en comparación con la hervida, mantiene casi inalteradas las características organolépticas de los alimentos, ya que no se dispersan en el agua ni vitaminas, ni proteínas y ni sales minerales.

En comparación con la cocción con vapor atmosférico, la cocción a presión preserva más los elementos termolábiles de los alimentos, como resultado de **tiempos de cocción** reducidos a **más de la mitad**. Además, la cocción al vapor a presión mantiene un aspecto más seco de los alimentos, una

forma más integral, así como un color más vivo, lo que garantiza un mejor sabor y una mejor presentación.

Las ventajas operativas que ofrecen **Vaphoor** y **Quick Steam** son un espacio mínimo en comparación con la alta productividad, practicidad de uso, seguridad operativa, además de un notable ahorro energético. **Vaphoor** y **Quick Steam** permiten cocinar: verduras, carne, pescado, moluscos, crustáceos, arroz, pasta y sopas, respetando la mejor tradición gastronómica. Ideales también para la cocción de congelados, para la reactivación de precocinados y de alimentos al vacío, **Vaphoor** y **Quick Steam** representan la mejor inversión de cualquier cocina moderna y laboratorio de V gamma.

Wilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



VAPHOOR & QUICK STEAM

Cocedor automático a presión

Las ventajas de la cocción al vapor a presión con las ventajas de la tecnología Nilma

ALTA PRODUCCIÓN EN MÍNIMO ESPACIO

Vaphoor, en poco más de un metro cuadrado, en una hora cocina: 400 kg de papas, 200 kg de espinacas, 100 kg de carne, 200 kg de pescado. Sin pérdida de calor y vapor en el ambiente.

Quick Steam se cocina con vapor saturado seco a una presión de 0,8 bar (116°C). A esta temperatura, las verduras estarán listas en pocos minutos.



El pescado y la carne tardan un cuarto de tiempo respecto a la cocción en agua o vapor a presión atmosférica. A pesar del pequeño tamaño, poco más de medio metro cuadrado, **Quick Steam** cocina en una hora, 60 kg de patatas, 40 kg de espinacas y 15 kg de carne o pescado.

COCER MEJOR Y EN MENOS TIEMPO

El vapor saturado seco, producido por el **generador de vapor** incorporado, permite a **Vaphoor** y **Quick Steam** cocinar alimentos de manera más saludable y racional. Es decir, preservando la forma, el color y los nutrientes, tales como: proteínas, vitaminas y sales minerales. Las verduras serán más sabrosas, requiriendo menos condimentos, mientras que las carnes, después de la cocción, serán más tiernas e íntegras.

Vaphoor permite seleccionar dos presiones de cocción en función del tipo de alimento (ver tabla "PRODUCCIÓN Y TIEMPOS DE COCCIÓN"). Es posible cocinar al vapor a **110°C (0,5 bar)** o a **120°C (1 bar)**. El **Quick Steam**, con menor capacidad de carga, utiliza una presión de cocción de **0,8 bar** igual a **116°C** de temperatura.

AHORRO EN MANO DE OBRA

Durante el uso de los cocedores de vapor **Vaphoor** y **Quick Steam**, la única operación manual que debe realizarse es la introducción de la estructura o bandejas en la cámara de cocción.

El resto depende del cocedor, que regula la presión y el tiempo de cocción según lo programado.

Al final de la cocción, basta con retirar las bandejas de la estructura. En el **Vaphoor**, la extracción de la estructura con el producto se facilita con el carro de cocción específico.

Al final de la jornada de trabajo, **Vaphoor** se limpia sin pérdida de tiempo y esfuerzo: está equipado con un lavado automático de la cámara de cocción que facilita el proceso.



AHORRO EN ENERGÍA

El aislamiento perfecto de la cámara de cocción y del generador de vapor, además del control preciso de la presión de cocción, hace que en una hora de funcionamiento continuo **Vaphoor** y **Quick Steam** consuman solo un tercio de su potencia.

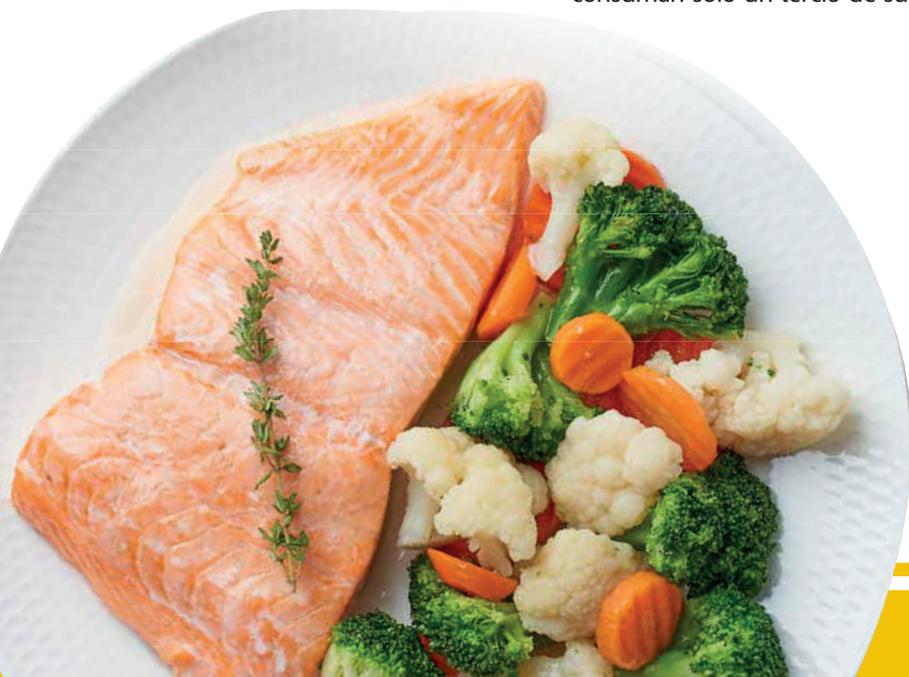
REACTIVACIÓN PRECOCINADOS Y CONGELADOS

Vaphoor y **Quick Steam** pueden reactivar y cocinar productos refrigerados o congelados. Basta con añadir al tiempo de cocción el de templado o descongelación. Y en pocos minutos la comida estará lista para ser servida.

LA SEGURIDAD EN PRIMER LUGAR

Vaphoor está acreditado por el Ente de certificación a una presión superior a la máxima de cocción. El tamaño de la puerta de cierre, que se encuentra dentro de la cámara de cocción, es mayor que el de la boca de carga. Dos presostatos y una válvula de seguridad garantizan el control de la presión de trabajo y máxima, tanto en la cámara de cocción como en el generador.

Quick Steam adopta los mismos estándares de seguridad que el **Vaphoor** y también está equipado con un dispositivo que evita la apertura de la puerta en presencia de vapor en la cámara de cocción.



VAPHOOR & QUICK STEAM

Cocedor automático a presión



Vaphoor hace que trabajar en la cocina sea más fácil y menos agotador. Programa el tiempo y la presión (0,5 - 1 bar) e introduce la estructura en la cámara de cocción, girando y tirando de la puerta, el vapor entrará en acción cocinando los alimentos en pocos minutos. Al final de la cocción, volviendo a girar la puerta y sacando la estructura al carro, el producto estará listo para ser servido. A continuación, se puede realizar inmediatamente una segunda cocción, sin esperas entre una cocción y otra.

Al final del día, **Vaphoor** se limpia a sí mismo: solo tiene que activar el lavado automático de la cámara de cocción.



Una vez programado el tiempo de cocción, basta con insertar las bandejas en el **Quick Steam** y cerrar la puerta. El vapor actuará sobre los alimentos durante el tiempo programado.

Al final del ciclo, simplemente abra la puerta y saque las bandejas. **Quick Steam** cocina simultáneamente verduras, carne, pescado, crustáceos y moluscos, enteros o cortados en trozos, en rodajas o en cubos, manteniendo inalterada su forma y realzando su color. También es ideal para cocinar en pocos minutos los alimentos congelados, regenerar platos precocinados y alimentos al vacío.

CARACTERÍSTICAS	CONSTRUCTIVAS	Construcción en acero inoxidable Aisi 304, satinado.
		Puerta de autoclave, con apertura giratoria.
		Cámara de cocción y generador de vapor aislados.
		Sistema de enganche rápido del carro.
		Patas de soporte regulables.
CARACTERÍSTICAS	FUNCIONALES	Desbloqueo automático de la puerta de cierre.
		Cuadro de mandos de 24V equipado con: programador multifuncional táctil de los tiempos de cocción (opcional, PLC pantalla táctil de 7"), manómetros de control de presión generador de vapor y cámara de cocción, selector de presiones de cocción 0,5 - 1 bar, piloto de máquina en tensión, selector de lavado de cámara.
		Regulador electrónico de nivel de agua generador de vapor con espejo.
		Sistema de seguridad que evita la inserción de resistencias en ausencia de agua en el generador.
		Válvula de seguridad en el generador de vapor, presostatos en la cámara de cocción y el generador, micro de la seguridad en la puerta de cierre
		Aparato a presión aprobado y con certificado de homologación.

CARACTERÍSTICAS	CONSTRUCTIVAS	Construcción en acero inoxidable Aisi 304.
		Cámara de cocción y generador de vapor aislados.
		Patas de soporte regulables.
CARACTERÍSTICAS	FUNCIONALES	Puerta con guarnición, asa de cierre y palanca de bloqueo de seguridad..
		Cuadro de mandos de 24 V equipado con: programador electrónico de los tiempos de cocción, botón de marcha, pilotos de máquina en tensión y en funcionamiento, manómetros cámara de cocción y generador de vapor.
		Generador de vapor eléctrico, dotado de presostato, válvula de seguridad, control electrónico de nivel de agua con espejo.
		Dispositivo de seguridad que desactiva las resistencias en ausencia de agua en el generador.
		Presión de cocción 0,8 bar.
		Dispositivo de seguridad que impide el suministro de vapor con la puerta abierta y evita su apertura con la cámara a presión.

VAPHOOR & QUICK STEAM

Cocedor automático a presión

MODELOS

VAPHOOR

vapor
indirecto

VAPHOOR

eléctrico

QUICK STEAM

eléctrico

VERSIONES

VAPOR INDIRECTO

Equipado con un generador de vapor de intercambiador, alimentado con vapor de red a una presión de 5 a 8 bar.

ELÉCTRICA

Equipado con generador de vapor con resistencias de acero inoxidable con dispositivo de seguridad en el sobrecalentamiento.

CAPACIDAD DE CARGA

VAPHOOR

GN 1/1 (530x325 mm)
18 cubetas de 65 (h) mm
12 cubetas de 100 (h) mm
6 cubetas de 200 (h) mm

GN 2/1 (650x530 mm)
9 cubetas de 65 (h) mm
6 cubetas de 100 (h) mm
3 cubetas de 200 (h) mm

QUICK STEAM

GN 1/1 (530x325 mm)
3 cubetas de 65 (h) mm
2 cubetas de 100 (h) mm
1 cubetas de 200 (h) mm

MÁS EFICIENCIA Y MENOR FATIGA

En el **Vaphoor**, las operaciones de carga y descarga del producto se ven facilitadas por el uso de una estructura porta bandejas deslizante en el carro específico que está equipado con un acoplamiento rápido, traslada el producto de manera fácil y sin riesgos, ya que está equipado con ruedas giratorias de acero y bloqueo de la estructura. Para optimizar y agilizar la producción, se recomienda equipar el **Vaphoor** con dos carros y dos estructuras porta bandejas.

ORDEN Y ERGONOMÍA

Quick Steam se puede colocar sobre una mesa. O, como accesorio, está disponible un armario cerrado que permite tener la boca de carga a la altura correcta y poder guardar las cubetas gastronorm de forma higiénica y ordenada en el compartimento para el almacenaje.



TODO BAJO CONTROL

Opcionalmente, el **Vaphoor** en la versión más avanzada equipada con PLC, permite la programación de recetas, el control de los parámetros HACCP, el control de la funcionalidad de la máquina, la visualización y grabación de alarmas, la posibilidad de operar ajustando las temperaturas en lugar de las dos presiones de 0,5-1 bar y el uso de la sonda producto. Además, con el uso del software CCMP, **Vaphoor** se vuelve interactivo con el PC del chef, lo que permite la trazabilidad completa de los ingredientes que componen la receta, el almacenamiento de datos, la programación de recetas y el control remoto de la máquina. Además del control del funcionamiento del **Vaphoor** también desde la tablet o el smartphone.



ACCESORIOS

VAPHOOR

Carro porta-estructura en tubular de acero inoxidable Aisi 304, equipado con asas, enganche rápido a la boca de carga, dispositivo de bloqueo estructura y cuatro ruedas giratorias, dos de ellas con freno. Dimensiones: 830x630 x960 (h) mm.

Estructura GN 1/1 o 2/1 en acero inoxidable Aisi 304, equipada con asas, ruedas de deslizamiento inoxidable y guías de soporte para bandejas.

QUICK STEAM

Armario de acero inoxidable Aisi 304 satinado, completamente cerrado y equipado con dos puertas con asas, 16 guías de alojamiento de cubetas y patas ajustables en altura. Dimensiones: 750x800 x795 (h) mm.

VAPHOOR & QUICK STEAM

Cocedor automático a presión

PRODUCCIÓN Y TIEMPOS DE COCCIÓN

Los tiempos de cocción de los productos indicados en la tabla, pueden variar según la temperatura de introducción, el tamaño, así como la calidad del producto, y se entienden a partir de la presión de trabajo alcanzada en la cámara de cocción.

	Presión de cocción (bar)		Cubetas GN 1/1		Nº Cubetas introducidas		Capacidad por cubeta en kg		Tiempo de cocción en minutos		Producción por ciclo en kg	
	V	Q-S	V	Q-S	V	Q-S	S	Q-S	V	Q-S	V	Q-S
VERDURAS												
patatas en rebanadas	1	0,8	h 65	h 65	18	3	5	5	10/12	10/12	90	15
zanahoria en rebanadas	1	0,8	h 65	h 65	18	3	4	4	10/12	10/12	72	12
coliflor	1	0,8	h 200	h 200	6	1	8	8	8/10	8/10	48	8
espinacas	0,5	0,8	h 200	h 200	6	1	4	4	6/8	5/6	24	4
hinojo	1	0,8	h 100	h 100	12	2	6	6	8/10	8/10	72	12
brócoli	1	0,8	h 100	h 100	12	2	4	4	8/10	8/10	48	8
guisantes	0,5	0,8	h 65	h 65	18	3	3	3	6/8	4/5	54	9
calabacín en rebanadas	0,5	0,8	h 65	h 65	18	3	4	4	6/8	4/5	72	12
nabo rojo en rodajas	1	0,8	h 65	h 65	18	3	4	4	12/15	12/15	72	12
CARNES												
carne de ternera	1	0,8	h 100	h 100	12	2	6	6	80/90	80/90	72	12
cerdo	1	0,8	h 100	h 100	12	2	6	6	60/80	60/80	72	12
gallina en cuartos	1	0,8	h 100	h 100	12	2	3	3	25/30	25/30	36	6
PESCADOS												
trucha	0,5	0,8	h 65	h 65	18	3	3	3	8/10	6/8	54	9
merluza	1	0,8	h 65	h 65	18	3	4	4	8/10	8/10	72	12
salmón	1	0,8	h 65	h 65	18	3	3	3	2/4	2/4	54	9
Pasta y otros alimentos												
minestrone de verduras	1	0,8	h 100	h 100	12	2	12 l	12 l	15/20	15/20	144 l	24 l
pasta	1	0,8	h 100	h 100	12	2	2 + agua	2 + agua	8/12	8/12	24	4
arroz	1	0,8	h 100	h 100	12	2	4 + agua	4 + agua	12/15	12/15	48	8
huevo	0,5	0,8	h 65	h 65	18	3	100 p.	100 p.	5/6	4/5	1800 p.	300 p.

V - VAPHOOR

Q-S - QUICK STEAM

RESPECTO DE LOS VALORES NUTRITIVOS

La tabla muestra cómo la cocción al vapor a presión conserva los nutrientes de las verduras en comparación con la cocción en agua o vapor atmosférico.

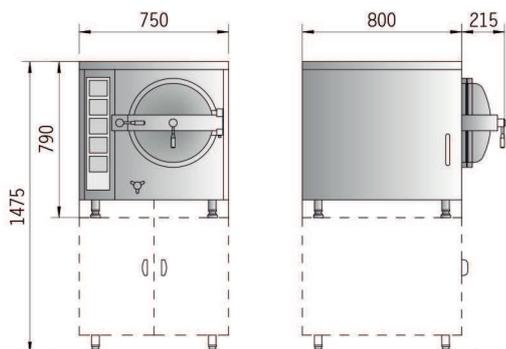
Verdura	Principales valores nutritivos	Contenido en mg por kg	Pérdida durante la cocción	
			en agua o vapor atmosférico	a vapor en presión
guisantes	hierro	1,8	61%	27%
	potasio	259	51%	18%
	magnesio	35	61%	10%
judías	hierro	3	18%	4,8%
	potasio	220	21%	16%
	magnesio	30	24%	16%
	calcio	44	43%	26%
patata	potasio	498	53%	19%
espinacas	hierro	2,9	58%	42%
	vitamina A	485	64%	38%
	vitamina B2	0,37	55%	19%
brocoli	calcio	28	41%	31%
zanahoria	vitamina A	1148	38%	31%
judía verde	vitamina A	41	19%	8%
	vitamina C	16	48%	31%



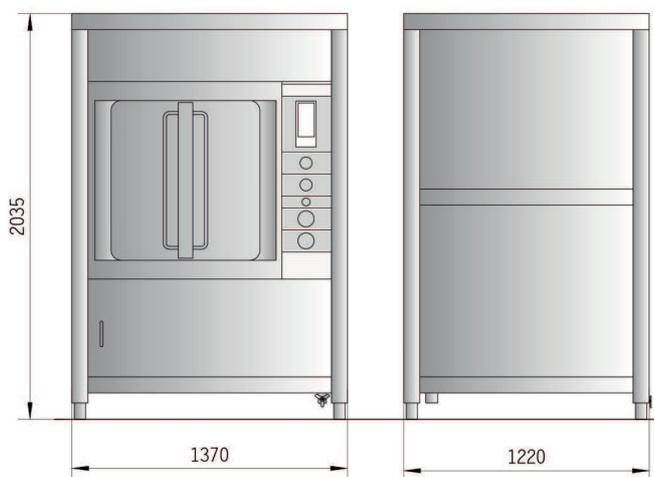
VAPHOOR & QUICK STEAM

Cocedor automático a presión

DISEÑO TÉCNICO

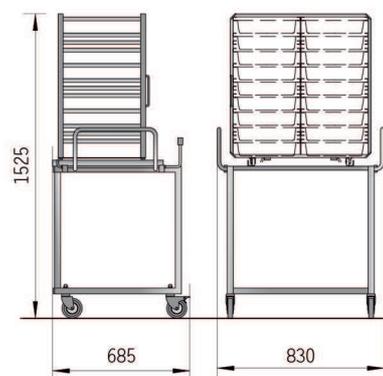


QUICK STEAM



VAPHOOR

CARRELLO PORTA-ÉTAGÈRE



DATOS TÉCNICOS

VAPHOOR	eléctrica	vapor indirecto
Conexión de agua ablandada Ø	1/2"	1/2"
Conexión vapor Ø	-	3/4"
Desagüe general Ø	1"1/2	1"1/2
Desagüe condensados Ø	-	1/2"
Consumo vapor kg/h	-	200
Potencia eléctrica kW	73	1
Conexión eléctrica V	3/N~230/400V50Hz+T	1~230V50Hz+T
Peso de la máquina kg	725	675
QUICK STEAM	eléctrica	-
Conexión de agua ablandada Ø	3/4"	-
Desagüe general Ø	3/4"	-
Potencia eléctrica kW	12	-
Conexión eléctrica V	3/N~230/400V50Hz+T	-
Peso de la máquina kg	98	-



APARATO FABRICADO CON NORMAS ARMONIZADAS Y PROVISTO DE MARCADO CE.

Empresa con sistema de gestión de calidad certificado UNI EN ISO 9001

ISO 9001
registered
GASTEC

Wilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



IMPORT HISPANIA, S.L.

Amizkarra, 8 ● 01002 Vitoria ● Teléfono 945 271 355

info@importhispania.com ● www.importhispania.com

IMPORT HISPANIA, S.L. Se reserva en todo momento la posibilidad de modificar sus aparatos sin previo aviso.