

IMPORT



HISPANIA S.L.

MINI STEAM

Cocedor automático a presión atmosférica



EL BUEN VAPOR SE RECONOCE POR LA COCCIÓN

Mini Steam es un cocedor de vapor a presión atmosférica, único en su género, ya que hornea alimentos utilizando vapor saturado seco a una temperatura de 120°C.

Esta característica única hace que **Mini Steam** parezca un cocedor a presión, ya que permite cocinar los alimentos en pocos minutos. Así, verduras, carne, pescado, moluscos, crustáceos, huevos y otros alimentos, conservan inalteradas sus características organolépticas, resultando cocinados de manera más sana y sabrosa. Además, dentro de la cámara de cocción, la convección termodinámica del vapor

saturado seco evita la formación de condensación en los alimentos, mantiene vivo el color de las verduras y complementa su forma, lo que favorece una perfecta presentación.

Mini Steam cocina sin pausas entre una cocción y otra ahorrando energía, ya que gracias a un economizador, solo absorbe un tercio de la potencia eléctrica necesaria. **Mini Steam** es ideal para cocinados expres y para reactivar y cocinar precocinados y congelados, además de hacer más rápida y sabrosa la ejecución de elaborados menús en restaurantes, hoteles y comunidades.

Wilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



MINI STEAM

Cocedor automático a presión atmosférica

PRODUCCIÓN Y TIEMPOS DE COCCIÓN

ALIMENTO	CUBETAS GN 1/1	CUBETAS n°	Capacidad en Kg GN	Tiempo cocción min.
----------	----------------	------------	--------------------	---------------------

VERDURAS

Guisantes	h. 40 F	4	17	15
Patatas troceadas	h. 40 F	4	14	25
Zanahorias rodajas	h. 40 F	4	12	25
Espinacas	h. 40 F	4	3,2	10
Calabacín en rodajas	h. 40 F	4	12	15
Hinojo en cuartos	h. 40 F	4	12	22
Coles de Bruselas	h. 65 F	3	9	20
Espárragos	h. 40 F	4	12	15

CARNE

Tenera en piezas de 2kg	h. 65 F	3	12	100
Pollos en cuartos	h. 40 F	4	12	30
Cotechino de 700 gr	h. 65 F	3	12	90

PESCADOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS

Truchas de 250 g	h. 20 F	6	12	16
Lenguado	h. 20 F	6	7	6
Mejillones	h. 40 F	4	12	6
Gambas - langostinos	h. 20 F	6	12	12

OTROS ALIMENTOS

Huevos duros	h. 40 F	4	n° 96	12
Sopa de verduras	h. 65 F	3	lt 12	60
Setas troceadas	h. 40 F	4	8	5
Peras	h. 40 F	4	11	35

Los tiempos de cocción de los alimentos que se indican en la tabla, pueden variar, en base a la temperatura, a su tamaño y la calidad del producto.

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

Aparato construido enteramente en acero inoxidable AISI 304.

Generador de vapor eléctrico con resistencias de acero incoley, equipado con válvula de seguridad y dispositivo especial para la producción de vapor saturado seco.

Cámara de cocción y generador de vapor aislados.

Piedini di supporto regolabili in altezza

Porta-parrillas de acero inoxidable AISI 304 extraíble para la limpieza.

Puerta con junta y asa. Bandeja extraíble de recogida de condensado.

CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES

Cuadro de mandos de baja tensión (24 V) compuesto por: selector stop / precalentamiento / inicio del ciclo, PILOTO luminoso de la máquina en tensión, piloto luminoso de la máquina en temperatura, programador de los tiempos de cocción, avisador acústico de fin de ciclo, mando de descarga de la caldera.

Regulador automático del nivel del agua en caldera.

Economizador de energía con recuperación de calor.

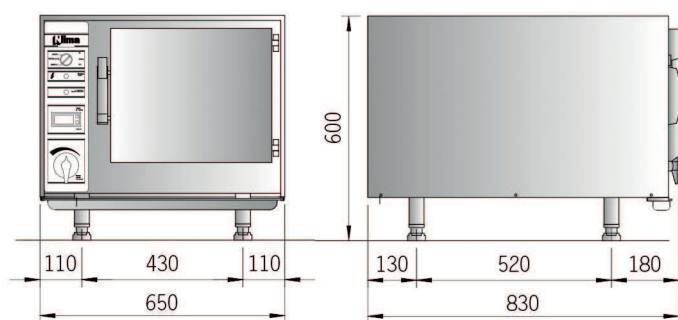
Dispositivo de seguridad que evita el inicio de las resistencias en caso de falta de agua en el generador.

DATOS TÉCNICOS

Conexión eléctrica V	1 ~ 230 V 50 Hz + T o 3/N ~ 230/400 V 50 Hz + T
Potencia eléctrica instalada kW	6,4
Conexión agua descalcificada Ø	3/4"
Desagüe Ø	1"
Peso kg	72

DISEÑO TÉCNICO

MINI STEAM



Reproducción prohibida incluso parcial. Junio_2023



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.