

IMPORT



HISPANIA, S.L.

Equipamiento Profesional
para la restauración, industria de alimentación y colectividades

COCEDOR AL VAPOR CON PRESIÓN ATMOSFÉRICA NILMA - MINI STEAM



Imagen indicativa (puede que no corresponda al mencionado)



SALES INFORMATION

MINI STEAM - SALES INFORMATION

COCEDOR AL VAPOR CON PRESIÓN ATMOSFÉRICA

COCINAR AL VAPOR ES BUENO... Y SE NOTA

Mini Steam es un horno de vapor que funciona con presión atmosférica. Es único en su categoría porque es capaz de hervir alimentos con vapor saturado seco a una temperatura de 120 °C. Gracias a esta característica exclusiva que lo asemeja a un horno a presión, el **Mini Steam** cocina en pocos minutos y conserva inalteradas las características organolépticas de los productos. De esta forma, las verduras, la carne, el pescado, el marisco, los huevos y otros alimentos quedan muy sabrosos al cocinarlos.



Por medio de la convección termodinámica del vapor saturado seco en el interior de la cámara de cocción, las verduras mantienen vivos los colores y no pierden su forma, para ofrecer una presentación perfecta.

Mini Steam es ideal para la cocción exprés y para regenerar y cocinar alimentos precocinados y congelados. El Mini Steam es eléctrico y completamente automático: es suficiente seleccionar el tiempo, introducir las bandejas y él solo se encarga de cocinar entre 6 y 18 kg de producto.

Mini Steam tiene capacidad para 3 bandejas GN 1/1 de 65 mm de altura. Se instala con facilidad sobre una mesa. Cocina sin pausas entre una cocción y la siguiente y, gracias al economizador que lleva instalado, ahorra energía, ya que absorbe solamente un tercio de su potencia



Mini Steam es el horno de vapor ideal para restaurantes, hoteles y pequeñas colectividades, ya que simplifica y racionaliza la realización de menús amplios y elaborados.

IMPORT



HISPANIA, S.L.

Equipamiento Profesional

para la restauración, industria de alimentación y colectividades

COCEDOR A VAPOR EN PRESIÓN NILMA - QUICK STEAM



Imagen indicativa (puede que no corresponda al mencionado)



SALES INFORMATION

QUICK STEAM - SALES INFORMATION

COCEDOR A VAPOR EN PRESIÓN

PEQUEÑO, RÁPIDO Y PRÁCTICO PARA COCINAR A TODO VAPOR

La cocción al vapor con presión ofrece grandes ventajas desde muchos puntos de vista, como pueden ser la practicidad, la calidad y el ahorro. Por eso **Quick Steam** representa el mejor método de cocción: es más rápido, mantiene inalterado el color y el contenido vitamínico y proteico de las verduras, y trabaja de forma autónoma con gran ahorro de mano de obra.



Con el **Quick Steam**, Nilma pone un innovador cocedor al vapor a disposición de restaurantes, colectividades y establecimientos de especialidades gastronómicas, con el que resolverán los problemas de espacio, la complejidad de realizar menús amplios y variados y la necesidad de hacer cocciones exprés en poco tiempo.

El **Quick Steam** se produce en versión eléctrica, con capacidad de **3 bandejas GN 1/1 de 65 mm de altura**.

Es seguro, porque está equipado con todos los dispositivos exigidos por la normativa. Cuece con vapor saturado seco a **0,8 bar** de presión, equivalente a **116°C** de temperatura.

Quick Steam es el cocedor al vapor con presión que permite cocinar, en apenas medio metro cuadrado, entre 6 y 18 kg de verdura, pescado, marisco, carne, huevos, fruta, pasta, platos de cuchara, arroz, etc., así como productos congelados.



Prácticamente, **Quick Steam** cocina un menú completo con la garantía de un valor nutritivo más alto, mayor sabor y mejor presentación.

IMPORT



HISPANIA, S.L.

Equipamiento Profesional
para la restauración, industria de alimentación y colectividades

COCEDOR A VAPOR EN PRESIÓN NILMA - VAPHOOR



Imagen indicativa (puede que no corresponda al mencionado)



SALES INFORMATION

VAPHOOR - SALES INFORMATION

COCEDOR A VAPOR EN PRESIÓN

UNA NUEVA FORMA DE COCINAR MEJOR

La cocción al vapor con presión es un método verdaderamente extraordinario que permite cocinar sin ninguna pérdida de sabor ni de sustancias nutritivas.

El cocedor al vapor con presión VAPHOOR reduce el tiempo de cocción, respetando los principios nutritivos de las verduras, la carne y el pescado. Regenera rápidamente los alimentos precocinados y congelados, manteniendo inalterados tanto el aspecto como la consistencia de la comida.

VAPHOOR
COCEDOR AUTOMÁTICO A VAPOR EN PRESIÓN

www.importhispania.com

Wilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

Todo esto es posible gracias a la calidad del vapor utilizado (saturado seco) que proporciona el máximo rendimiento al cocer a una presión de **0,5 bar (110 °C)** o **1 bar (120 °C)**. Las características del vapor, su temperatura y el tiempo de cocción reducido permiten conservar prácticamente inalterado el contenido vitamínico y proteico de las verduras, además de mantener vivos los colores.

VAPHOOR es el cocedor al vapor con presión más grande que existe. En el interior de la cámara de cocción cabe una estantería sobre ruedas con capacidad para **18 bandejas GN 1/1 de 65 mm de altura**, lo que equivale a aproximadamente **100 kg** de producto por cada ciclo. La cocción lleva pocos minutos, tanto para las verduras como para huevos, pescado y marisco, y no mucho más para carnes hervidas, platos de cuchara, arroz y pasta.

VAPHOOR
COCEDOR DE VAPOR A PRESIÓN

www.importthispania.com

Wilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

VAPHOOR está fabricado en versión eléctrica y a vapor indirecto. El tiempo de cocción se controla mediante un programador electrónico. Bajo pedido, el panel de mandos se puede equipar con un PLC y con el software interactivo CCMP de Nilma para realizar y almacenar los ciclos de producción y permitir la trazabilidad de los productos de conformidad con los procedimientos de APPCC.

Todo bajo control, incluso desde un smartphone.



VAPHOOR

COCEDOR AUTOMÁTICO A VAPOR EN PRESIÓN

www.importthispania.com

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

Al crear el VAPHOOR, Nilma ha tenido en cuenta las grandes exigencias de producción de los establecimientos de especialidades gastronómicas, las cocinas de colectividades y los comedores; por eso, garantiza la más alta calidad de cocción y permite economizar notablemente en mano de obra y energía, además de ahorrar espacio.



IMPORTADORA DE PRESTIGIO DE MAQUINARIA DE COCINA DE ALTA TECNOLOGIA
PARA PREPARACION, COCCION Y ABATIMIENTO DE ALIMENTOS EN RESTAURACION,
INDUSTRIAS DE ALIMENTACION Y COLECTIVIDADES

Amizkarra, 8 - 01002 Vitoria
Teléfono 945 271 355
info@importhispania.com
www.importhispania.com

IMPORT - HISPANIA, S.L. no se responsabiliza de los posibles errores de impresión o transcripción en el presupuesto y se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, cualquier modificación en las características de sus fabricados, para beneficiarles en todo momento de las últimas novedades técnicas

