

IMPORT



HISPANIA, S.L.

Equipamiento Profesional

para la restauración, industrias de alimentación y colectividades

CUTTER VERTICAL FUNDIDOR NILMA - DSF



Imagen indicativa (puede que no corresponda al mencionado)



SALES INFORMATION

SPEEDY CUTTER – CUTTER FUNDIDOR DSF SALES INFORMATION

CUTTER VERTICAL TÉRMICO / AL VACÍO

COCINAR Y BATIR CON UN SOLO APARATO

Los modelos **DSF 40**, **70** y **120** representan la gama completa de cutters profesionales térmicos / al vacío de Nilma. Son extremadamente versátiles y están indicados para las grandes cocinas, los laboratorios gastronómicos y las industrias alimentarias. La gran ventaja que ofrece el **Speedy Cutter DSF** es la versatilidad: con un solo equipo y ahorrando mucho tiempo y mano de obra, permite realizar numerosas elaboraciones tanto para la preparación como para la cocción de alimentos, o ambas cosas sucesivamente.



Speedy Cutter DSF bate, pica, muele y homogeneiza a velocidad regulable los productos más variados, tales como el queso, la carne, los huevos, la verdura, la fruta fresca y los frutos secos. Amasa, amalgama y monta: mayonesa, salsa pesto y productos para la repostería, y eso no es todo... Funde, calienta, cocina y enfría (opcionalmente) de conformidad con los requisitos del Cook&Chill: salsas, cremas, patés, cremas de verduras, ragú, purés, bechamel, quesos y chocolate. Además, en pocos minutos cocina al vacío salsas, mermeladas y conservas, manteniendo inalteradas las características organolépticas y nutritivas del producto y resaltando su color, sabor y presentación.



Hechos completamente en acero inoxidable AISI 304, los tres modelos disponibles del DSF tienen capacidad para 40, 70 y 120 litros. Están dotados de un deflector que guía el producto, un sistema de calentamiento de vapor o eléctrico, un inyector de vapor directo sobre el producto (fundidor) y un sistema de elaboración al vacío. El control termostático de la temperatura, con sonda para alimentos, garantiza un óptimo resultado de cocción. Además del sistema de limpieza C.I.P., un cuentalitos y un variador de velocidad de 800 a 2400 rpm, el **DSF** se puede equipar con un panel de mandos dotado de PLC con interfaz de pantalla táctil, así como el software CCMP de Nilma, que es capaz de realizar y almacenar recetas, y que efectúa los controles de la máquina y de los parámetros de APPCC. El motor es fiable y adecuado para un uso intensivo, y está dotado de un electrofreno que detiene las cuchillas.

El grupo de corte inoxidable monta cuchillas lisas (estándar), dentadas o paletas amasadoras, según la elaboración que se vaya a realizar. La tapa está dotada de un sistema de apertura rápida. La basculación automática de la cuba facilita la operación de descarga del producto.



Con el modelo más grande, el **DSF 120**, es posible realizar producciones de más de una tonelada/hora de producto. Está dotado de una válvula de descarga en la cuba que facilita la extracción automática del producto para su posterior envío a la envasadora.



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

