

IMPORT



HISPANIA, S.L.

Equipamiento Profesional
para la restauración, industria de alimentación y colectividades

ABATIMIENTO CON AGUA NILMA - FASTERCOLD



Imagen indicativa (puede que no corresponda al mencionado)



SALES INFORMATION

FASTERCOLD - SALES INFORMATION

ABATIMIENTO CON AGUA

ABATIDOR DE TEMPERATURA EN AGUA PARA ALIMENTOS CONFECCIONADOS EN BOLSITAS

ENFRIAMIENTO RÁPIDO Y VIDA ÚTIL: UNA COMBINACIÓN CON ÉXITO

La restauración colectiva, los establecimientos de especialidades gastronómicas y la industria alimentaria necesitan programar sus ciclos de producción desvinculándolos de la fase de distribución; además, necesitan que el periodo de conservación de los productos sea lo más largo posible. Para eso, se requiere una tecnología de abatimiento de la temperatura que sea rápida y segura desde el punto de vista higiénico.

Tras la etapa de cocción, el sistema Cook&Chill de Nilma incluye una fase de envasado de productos bombeables (como salsas, boloñesa, sopas, bechamel, etc.) en bolsas selladas y su posterior enfriamiento rápido en agua helada utilizando el abatidor **Fastercold**.



Fastercold enfría rápidamente los alimentos que han sido envasados a más de 90 °C, en un 50 % menos de tiempo que los abatidores de aire, de manera uniforme en todo el producto y garantizando una vida útil de más de 20 días.

Fastercold extrae rápidamente el calor del producto embolsado y, de esta forma, no solo proporciona todas las ventajas prácticas y organizativas del sistema Cook&Chill, sino que además respeta los parámetros de APPCC.



El abatidor **Fastercold** permite realizar con seguridad productos refrigerados, listos para ser regenerados, con una vida útil similar a la del producto pasteurizado.

Fastercold se presenta en cuatro versiones: dos cargan lotes de entre 120 y 200 kg por ciclo, y los otros dos son modelos en línea con capacidad de carga de entre 300 y 600 kg.

Nilma ofrece una línea completa para el Cook&Chill que va desde la cocción, la dosificación y el envasado en bolsas hasta el abatimiento rápido de temperatura con el Fastercold. Consulta a los expertos de Nilma para que te asesoren acerca del modelo más adecuado para tus necesidades.

SISTEMA DE COCCION COOK & CHILL MIXMATIC & FASTERCOLD





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

