

IMPORT



HISPANIA, S.L.

Equipamiento Profesional
para la restauración, industria de alimentación y colectividades

HORNO MIXTO PASANTE NILMA - KSP 40



Imagen indicativa (puede que no corresponda al mencionado)



SALES INFORMATION

HORNOS DE CONVECCIÓN-VAPOR KSP 40, KONVECTIO STEAM

SALES INFORMATION

KSP 40 horno de convección-vapor **Pasante**

LA EVOLUCIÓN DE LA ESPECIE

De acuerdo con las tendencias en ámbito higiénico-sanitario y productivo, y con especial referencia a las normas de APPCC, Nilma ha realizado el exclusivo horno mixto pasante **KSP 40**.



Este horno eléctrico patentado está dotado de un carro con capacidad para 20 bandejas GN 2/1 y dispone de una puerta doble que permite introducir el carro por el lado de cocción (bajo riesgo) y sacarlo por el lado contrario, en la zona de distribución (alto riesgo).

El horno está insertado en la pared que separa las dos zonas mencionadas y crea una barrera térmica capaz de mantener las correctas condiciones higiénico-sanitarias de los alimentos para reducir el riesgo de contaminación.

KSP 40 es fruto de la dilatada experiencia de Nilma en la fabricación de los hornos mixtos Konvectio Steam e incorpora todos los puntos fuertes de la gama, tales como la amplísima versatilidad de uso, un menor uso de condimentos, el mayor rendimiento del producto, una gran capacidad de producción, la facilidad y la seguridad durante el desplazamiento de los alimentos.



Además, las soluciones técnicas exclusivas que presenta **KSP 40** facilitan la cocción homogénea en todas las bandejas, independientemente del sistema de cocción elegido (convección, vapor o mixto).

Para que los alimentos queden en su punto —por ejemplo, los asados o el rosbif, que deben estar tiernos por dentro y dorados por fuera— es suficiente introducir la sonda en el corazón del producto y seleccionar la temperatura adecuada.

KSP 40 está equipado con un panel de mandos dotado de PLC con interfaz de pantalla táctil, mediante el cual se realiza la gestión automática de las recetas. Bajo pedido, se puede conectar al software interactivo CCMP de Nilma, que realiza la trazabilidad de los componentes de la receta, almacena los datos y efectúa los controles de la máquina, también a distancia. Todo bajo control, incluso desde un smartphone.



El horno **KSP 40**, único en su categoría, es el equipo ideal para los profesionales que están pendientes de todo lo que ofrece la tecnología más avanzada para los hornos mixtos, así como de su evolución.

IMPORT



HISPANIA, S.L.

Equipamiento Profesional

para la restauración, industria de alimentación y colectividades

HORNOS DE CONVECCIÓN-VAPOR NILMA - KONVECTIO STEAM



Imagen indicativa (puede que no corresponda al mencionado)



SALES INFORMATION

KONVECTIO STEAM

horno de convección-vapor

EL HORNO SE VUELVE UNIVERSAL

En el horno **Konvectio Steam** se unen dos sistemas de cocción innovadores: la convección térmica y el vapor.



Gracias a esta combinación, es posible cocinar mediante convección o solo al vapor, combinando los dos métodos o bien realizándolos en secuencia para obtener la cocción perfecta de cualquier producto, todo con un solo horno.

Y eso no es todo, ya que las ventajas del **Konvectio Steam** también incluyen:

- el respeto absoluto de las características organolépticas de los alimentos;
- un consumo reducido de condimentos y una cocción más adecuada desde el punto de vista dietético;
- mayor rendimiento del producto, con menor disminución del peso;
- una gran capacidad de producción en un espacio reducido;
- gran ahorro de costes de gestión; tiempos de calentamiento breves;
- una limpieza sumamente fácil;
- un desplazamiento más racional del producto gracias al exclusivo carro portabandejas, que es compatible con el abatidor Quick Frost y puede introducirse directamente en esta máquina.

KONVECTIO STEAM

HORNO DE CONVECCIÓN-VAPOR



El horno **Konvectio Steam** está disponible en dos modelos, **KS 20 y KS 40**, con capacidad para 10 y 20 bandejas GN 2/1 respectivamente, en versión eléctrica o de gas.

KONVECTIO STEAM
HORNO DE CONVECCIÓN-VAPOR

www.importhispania.com

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

Konvectio Steam está equipado con un panel de mandos dotado de PLC con interfaz de pantalla táctil, mediante el cual se realiza la gestión automática de las recetas y el control de los parámetros de APPCC. Bajo pedido, se puede conectar al software interactivo CCMP de Nilma, que realiza la trazabilidad de los componentes de la receta, almacena los datos y efectúa los controles de la máquina. Todo bajo control, incluso desde un smartphone.



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

