

IMPORT



HISPANIA, S.L.

Equipamiento Profesional

para la restauración, industria de alimentación y colectividades

LÍNEAS AUTOMÁTICAS DE COCCIÓN Y ENFRIAMIENTO DE PASTA NILMA - PASTALINE



Imagen indicativa (puede que no corresponda al mencionado)



SALES INFORMATION

PASTALINE - SALES INFORMATION

LÍNEAS AUTOMÁTICAS DE COCCIÓN Y ENFRIAMIENTO DE PASTA

EL SISTEMA COOK&CHILL PARA PASTA

Una vez hervida y escurrida, la pasta tiende a sobrecocerse en pocos minutos. Cuando se coloca en contenedores Gastronorm multirraciones para su distribución, se mantiene caliente durante mucho tiempo y esto hace que pierda su punto de cocción, en detrimento de la calidad. La única solución para este problema que permite respetar la normativa de APPCC es desvincular la cocción de la distribución para poder diferir esta última; esto se consigue con el método Cook&Chill, que consiste en cocinar y refrigerar rápidamente la pasta para regenerarla posteriormente, cuando sea necesario, en el lugar donde se consume.



La línea de cocción y enfriamiento **Pastaline** realiza estas operaciones de forma completamente automática. *La única intervención manual que requiere es introducir la pasta y la sal en el agua de cocción.* De todo lo demás se encarga el cocedor de pasta, uno de los componentes de la línea, que controla la temperatura de cocción y el nivel de agua, remueve la pasta para evitar que se pegue y, al final del ciclo, la vierte automáticamente en el enfriador, otro componente de la línea.

El enfriador, que se alimenta con agua fría, controla el tiempo y la temperatura, remueve la pasta y la enfría en tan solo dos minutos. Al final del ciclo, el cesto se levanta automáticamente hasta la posición de escurrido. A continuación, el operario vierte la pasta en el carro. La pasta enfriada puede guardarse en una cámara frigorífica incluso varios días, en espera de su distribución.

PASTALINE

Línea de cocción
y enfriador de alimentos



Wilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

La línea **Pastaline** se presenta en varios modelos con una capacidad de carga de entre 7 y 60 kg de pasta cruda por ciclo, con calentamiento mediante gas, electricidad o vapor. La **Pastaline** encuentra su aplicación ideal en las cocinas centrales, los establecimientos de especialidades gastronómicas y las empresas de comida preparada.

Pastaline es una línea verdaderamente universal, ya que cuece todo tipo de pasta, tanto de formato corto (por ejemplo, los macarrones o las espirales) como largo (por ejemplo, los espaguetis o los tallarines), y también ñoquis, arroz o pastas rellenas (como los tortellinis y los raviolis). También es perfecta para otros alimentos que necesitan el mismo tipo de tratamiento, como las verduras, la quinua, la espelta, el cuscús y los moluscos.





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

