

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.



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

