

IMPORT



HISPANIA, S.L.

Equipamiento Profesional
para la restauración, industria de alimentación y colectividades

ABATIMIENTO POR CONTACTO.

NILMA - SPIRAL



Imagen indicativa (puede que no corresponda al mencionado)



SALES INFORMATION

SPIRAL - SALES INFORMATION

ABATIMIENTO POR CONTACTO

ENFRIADOR SOBRE RUEDAS

EL FUTURO DEL SISTEMA COOK&CHILL

SPIRAL es un innovador enfriador sobre ruedas que representa una verdadera revolución para el ámbito del Cook&Chill. Ha sido ideado para realizar el abatimiento rápido de temperatura de productos líquidos, tales como caldos, platos de cuchara, salsas, sopas, etc., y se utiliza directamente en marmitas redondas de 100 a 200 litros o en vagonetas.

Efectúa un intercambio térmico excelente gracias al contacto directo entre la espiral refrigeradora y el producto. De esta forma se garantizan los tiempos de abatimiento prescritos por las normas de APPCC.



Estas son las ventajas de usar el **SPIRAL**:

- es seguro, ya que evita tener que transvasar líquidos hirvientes a los contenedores Gastronorm (como sucede, en cambio, con los abatidores de temperatura);

- es universal, ya que puede utilizarse en las cocinas de hospitales, comedores, cocinas centrales y establecimientos de especialidades gastronómicas;
- se monta sobre ruedas, por lo que es fácil desplazarlo de una marmita a otra para abatir la temperatura de varios productos; además, al final del trabajo se puede guardar en cualquier lugar de la cocina;
- es económico en comparación con otras soluciones tales como las marmitas de cocción y enfriamiento o los abatidores de aire, ya que no requiere instalaciones fijas ni conexiones a unidades de refrigeración;
- es fácil de usar: basta colocarlo cerca de la marmita, programar la temperatura deseada en el PLC y accionar la bajada de la espiral para introducirla en el producto;
- es fácil de limpiar, ya que tanto la espiral como el mezclador (desmontable) están hechos de acero inoxidable AISI 304.

SPIRAL
ENFRIADOR MÓVIL PARA PRODUCTOS LÍQUIDOS - PATENTADO

www.importthispania.com

Wilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

Por todo eso, **SPIRAL** es el abatidor sobre ruedas perfecto para las cocinas grandes y los establecimientos de especialidades gastronómicas.



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

