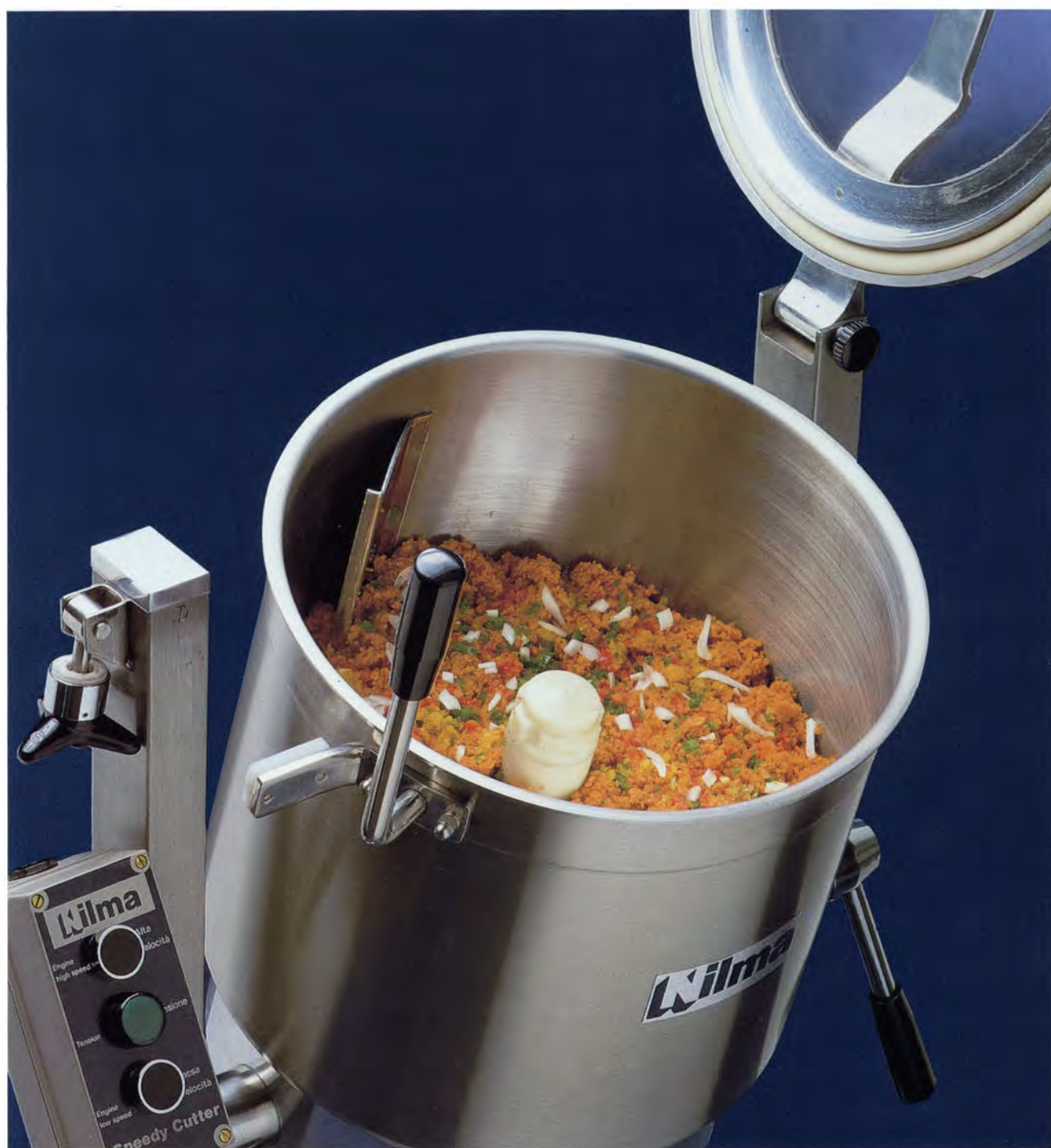


SPEEDY CUTTER

Preparatore universale



TANTE PREPARAZIONI IN UNA SOLA MACCHINA

Tritare, grattugiare, sminuzzare, frullare sono operazioni che normalmente richiedono tutta una serie di attrezzature diverse e sovente non automatiche, quando non addirittura una lavorazione manuale, come ancora avviene in molte cucine di ristoranti e piccole comunità. Tutto ciò comporta un notevole dispendio di tempo, e quindi un costo oltre che un grave rallentamento del lavoro di cucina. Con Speedy Cutter la Nilma ha realizzato una macchina che supera questi problemi, riunendo in sé molteplici

ci funzioni che esegue in modo estremamente rapido ed efficace. La preparazione della maionese o della carne tritata, del pane e del formaggio grattugiato, dei passati di verdura o del battuto per i soffritti, diventano con Speedy Cutter operazioni semplici, da eseguire in un attimo, con la garanzia di un'igiene assoluta, e col vantaggio di una più razionale organizzazione del lavoro di cucina.

Wilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

SPEEDY CUTTER

Preparatore universale

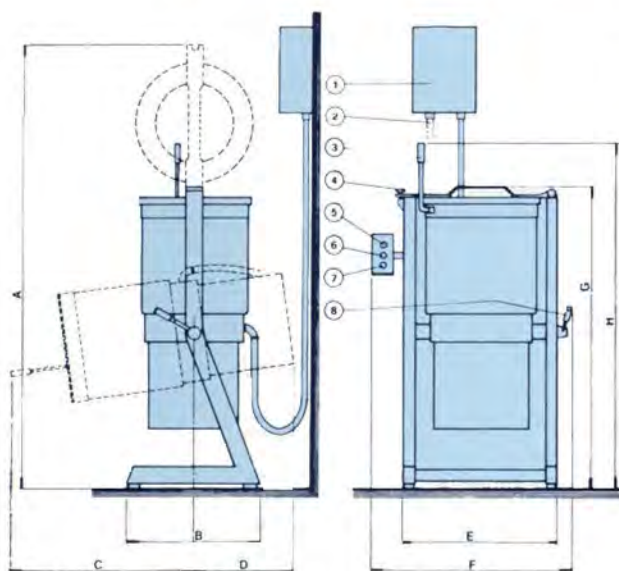
LE CARATTERISTICHE

COSTRUTTIVE

- Telaio portante, in acciaio inox 18/10, dotato di piedini in gomma antivibrazione.
- Coppa di carico in acciaio inox 18/10 satinato, ribaltabile per facilitare lo scarico del prodotto lavorato.
- Leve di ribaltamento e blocco della coppa di carico nella posizione desiderata.
- Coperchio incernierato sul lato destro, dotato di guarnizione, maniglia e blocchetto di serraggio.
- Gruppo coltelli composto da un supporto sfilabile e da due lame dentate, a falce, in acciaio inox trattato.
- Foro che permette di aggiungere spezie o liquido durante la lavorazione.

FUNZIONALI

- Quadro di potenza a tenuta stagna, da installare a parete, dotato di protezione termica del motore.
- Quadro comandi, a bassa tensione 24 V, composto da: pulsante di marcia prima velocità (1400 giri/min.), pulsante di marcia seconda velocità (2800 giri/min.) e spia di tensione.
- Dispositivo di sicurezza che non permette l'avviamento della macchina a coperchio aperto o ne arresta il funzionamento all'apertura dello stesso.
- Motore trifase 230 o 400 V, non commutabile, di elevata potenza, a due velocità (1400-2800 giri/min.), protetto esternamente da una carenatura in acciaio inox.



LEGENDA

- 1) Quadro elettrico di potenza a muro.
- 2) Allacciamento elettrico.
- 3) Leva di ribaltamento.
- 4) Manopola di serraggio coperchio.
- 5) Pulsante di alta velocità.
- 6) Spia di tensione.
- 7) Pulsante di bassa velocità.
- 8) Leva di blocco ribaltamento.

		DS/1	DS/2	DS/3
Capacità max. della coppa	l	23	32	60
Velocità di lavorazione	giri/min.	1400-2800	1400-2800	1400-2800
Collegamento elettrico	230 o 400.3.50+T	230 o 400.3.50+T	230 o 400.3.50+T	230 o 400.3.50+T
Potenza max. installata	kW	3,5	4,4	5,9
Peso della macchina	Kg	59	68	99

DIMENSIONALI	DS/1	DS/2	DS/3
A	1.420	1.500	1.600
B	470	470	510
C	380	450	520
D	350	370	390
E	470	510	590
F	675	715	790
G	985	1.000	1.160
H	1.090	1.140	1.200



APPARECCHIO COSTRUITO
SECONDO NORME ARMONIZZATE
E DOTATO DI MARCATURA CE.

Azienda con Sistema di gestione per la
Qualità certificato UNI ENI ISO 9001:2008

Wilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

NILMA SpA - Via E. Zacconi 24/A - 43100 Parma - Tel. 0521/785241 - Fax 0521/774642 - E-mail: nilma@nilma.it - Home Page: www.nilma.it
La Nilma si riserva il diritto di apportare, senza obbligo di preavviso, tutte le modifiche e i perfezionamenti tecnici che riterrà necessari

Speedy Cutter, l'indispensabile

Due lame per cento lavori

Il funzionamento di Speedy Cutter è basato sull'azione di uno speciale coltello a due lame, una posta sul fondo della coppa e l'altra alcuni centimetri più in alto.

Ruotando, le lame tagliano il prodotto e contemporaneamente generano un movimento circolare che porta le sostanze sospinte verso le pareti della coppa a ricadere sulle lame. In più Speedy Cutter dispone di due velocità: una - la più bassa - per sgrossare e avviare la lavorazione, la seconda per completarla. A seconda del tempo di lavorazione e dell'uso di queste due velocità, con Speedy Cutter è possibile:

- **Tritare** ogni tipo di carne, cruda o cotta, potendo anche aggiungere durante la lavorazione altri ingredienti, come uova, formaggio, pane grattugiato, spezie; ne risulta così un impasto perfettamente omogeneo per ottenere **hamburger, polpette e ripieni**.
- **Grattugiare** pane raffermo o anche formaggi.
- **Sminuzzare** ogni tipo di ingredienti, dalle verdure per il **minestrone** e per la «battuta» dei **soffritti**, fino alle mandorle o al cioccolato, che vengono ridotti in granella o in scaglie per la preparazione di **dolci**.
- **Montare** uova, panna, margarina, anche con altri ingredienti, per ottenere **maionese, zabaglione, panna vegetale** e ogni sorta di creme.
- **Frullare** ogni tipo di frutta senza lasciare grumi.
- **Passare** verdure, con l'eventuale aggiunta di altri ingredienti. Oltre ai classici passati di verdura, si possono così ottenere un'ottima **purea di patate** ed ogni tipo di **salsa**, a base di verdura, di carne o di pesce.
- **Omogeneizzare** ogni tipo di verdura, di carne - manzo, vitello, pollo - o di frutta. Le varie sostanze, finemente e perfettamente tritate e amalgamate fra loro, risultano più facilmente amministrabili e digeribili: ed è proprio questa funzione che rende Speedy Cutter indispensabile nelle cucine di ospedali e case di cura.



complemento di ogni cucina

La velocità come garanzia di qualità e di risparmio

Tutte le lavorazioni ottenibili con Speedy Cutter vengono eseguite in un tempo variabile dai 20 secondi ad un massimo di 5 minuti.

Questa rapidità di esecuzione non solo evita il surriscaldamento del prodotto ma offre innegabili vantaggi anche sulla qualità e l'aspetto dei cibi che, restando meno esposti all'aria durante la lavorazione, non sono soggetti ad alterazioni o ossidazioni, e presentano maggiori garanzie igieniche. In più assicura un notevole risparmio di tempo e di manodopera, grazie anche alla grande capacità di lavoro di Speedy Cutter (fino a 60 litri di capacità nel modello DS/3) e alla sua estrema semplicità d'uso.

Tempi e capacità di produzione

	tempi	capacità in kg dei modelli		
		DS/1	DS/2	DS/3
Hamburger	4'	3-4	5-6	10-11
Ripieni	3'	7	10	18
Purea	45"	10	15	25
Battuto per soffritto	1'	10	15	25
Maionese	5'	9	18	40
Pane grattugiato	30"	2	4	8
Formaggio grattugiato	1'30"	4	6	10
Passato di verdura	4'	10	15	25
Frullato di verdura	1'	10	15	25

La tecnologia al servizio dell'operatività e della sicurezza

L'esperienza specifica e la tecnologia Nilma hanno reso estremamente semplice e pratico, oltre che efficiente, l'uso di Speedy Cutter. Basta inserire nella coppa gli ingredienti, chiudere il coperchio, e mettere in azione la macchina alla velocità più adatta alla lavorazione richiesta. Speedy Cutter è a perfetta tenuta e consente perciò di lavorare senza problemi anche prodotti liquidi o semiliquidi; il coperchio trasparente permette di controllare in ogni momento la lavorazione, senza interromperla.

A fine lavoro, la coppa ribaltabile assicura una comoda estrazione del prodotto; e il coltello si sfilta facilmente per le operazioni di pulizia. Inoltre la costruzione in acciaio inox 18/10 delle parti a contatto con il prodotto assicura la massima garanzia igienica. Speciali dispositivi antinfortunistici offrono infine all'operatore una totale sicurezza nel lavoro.

I tempi di lavorazione e la qualità di produzione riportate in tabella possono variare in base alla qualità del prodotto, alla sua temperatura e pezzatura e al grado di lavorazione desiderato.

