

SPIRAL è sicuro, poiché evita il rischio di travasare prodotti bollenti, spesso causa di infortuni.

SPIRAL è universale: può infatti essere utilizzato nelle cucine di ospedali, mense, centri di cottura o gastronomie. Ideale per pentole tonde, quadre o autoclavi, può essere spostato da un recipiente all'altro e, a fine lavoro, comodamente riposto in un angolo della cucina.

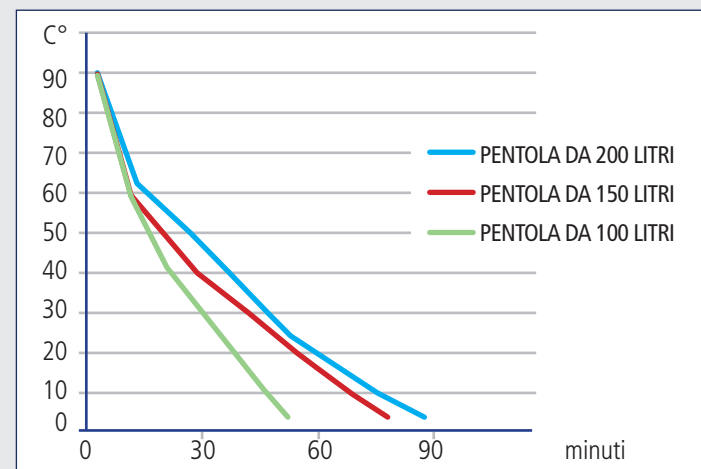
SPIRAL è economico, se confrontato con tutte le altre soluzioni di raffreddamento esistenti, poiché non richiede installazioni fisse e ingombranti o impianti di collegamento a compressori remoti (pentole di cottura/raffreddamento od abbattitori ad aria).

SPIRAL è di facile utilizzo, basta posizionarlo vicino alla pentola, premere il pulsante di abbassamento automatico della spirale e programmare la temperatura desiderata sull'apposito touch screen del PLC.

SPIRAL è facile da pulire, infatti la spirale, unico componente a contatto con il prodotto da raffreddare, è costituita da un tubo in acciaio inox 18/10, con finitura lucida.



ESEMPIO DI DIAGRAMMA DEI TEMPI DI RAFFREDDAMENTO
(valori riferiti al raffreddamento di una zuppa vegetale)



Dati tecnici e costruttivi

- costruzione in acciaio inox 18/10 - carenatura in materiale antiurto - struttura carrellata montata su ruote inox girevoli con freno.
- sollevamento automatico spirale
- grado di protezione IP 65
- temperatura di lavoro nel prodotto: da 90°C a 3°C
- potenza installata: 5,5 kW
- dimensioni d'ingombro: 1890x800x1790 (h) mm
- costruzione a norme CE

BREVETTATO

SPIRAL®

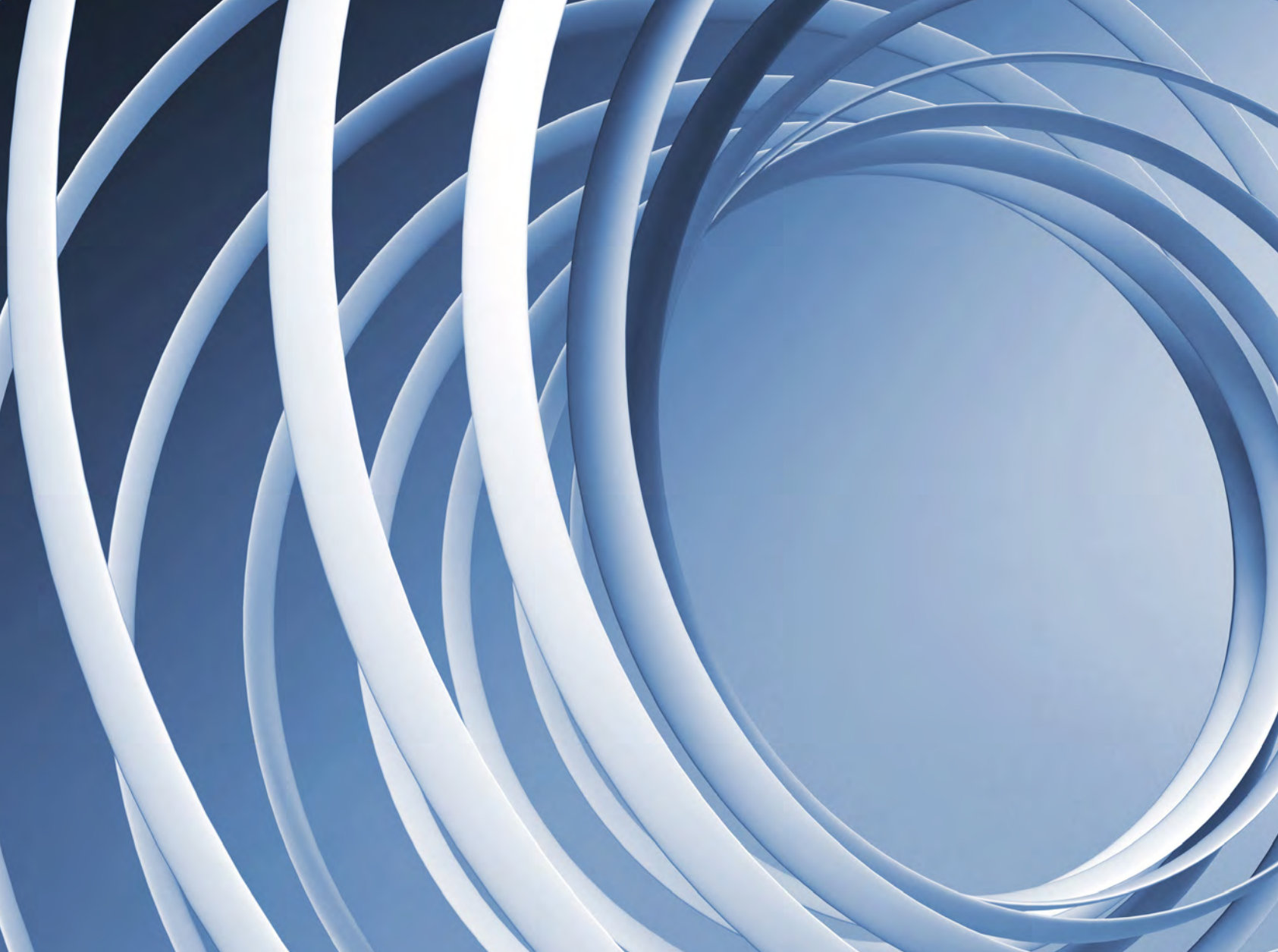
Raffreddatore carrellato per prodotti liquidi

SPIRAL è un' innovativo apparecchio carrellato, una vera rivoluzione per il Cook & Chill, ideato per raffreddare rapidamente i prodotti liquidi (brodi, minestre, salse, sughi, besciamelle, ecc.) direttamente in pentole di cottura con capacità dai 100 ai 200 litri. Il contatto diretto della spirale fredda con il prodotto cotto garantisce tempi di abbattimento rapidi, nel pieno rispetto delle normative HACCP.

Un particolare accorgimento tecnico favorisce lo scambio termico fra spirale e prodotto da raffreddare, migliorando il rendimento di oltre il 30%.



Una novità originale, esclusiva e brevettata



10/13

NILMA S.p.A. Via E. Zacconi, 24/A - 43122 Parma - Tel. +39.0521.785241 - Fax +39.0521.774642 - www.nilma.it • nilma@nilma.it



Il futuro del Cook&Chill