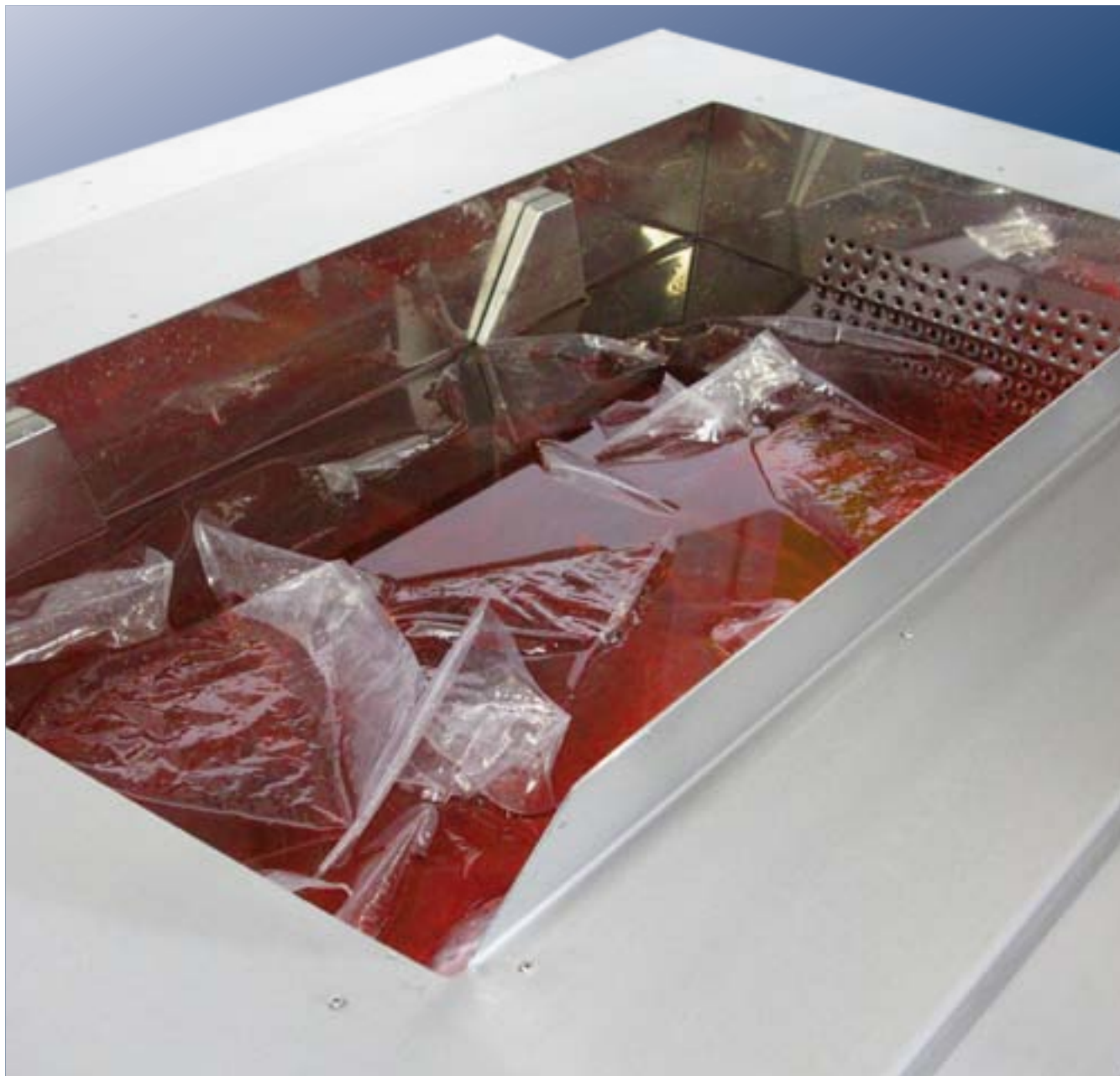


FASTERCOLD

Abbattitori termici in acqua per sacchetti



RAFFREDDAMENTO RAPIDO E SHELF LIFE: UN BINOMIO VINCENTE

La ristorazione collettiva, l'industria gastronomica e dei piatti pronti, avvertono sempre più la necessità di dover programmare i cicli di produzione differiti dalla distribuzione. Questo comporta l'impiego di un sistema di produzione e abbattimento termico che sia rapido e igienicamente sicuro.

Il nuovo "sistema Cook & Chill NILMA", prevede di confezionare in sacchetti sughi, ragù, zuppe, stufati, besciamelle appena cotte, e di raffreddarli in modo rapido nei nuovi abbattitori ad acqua **FASTERCOLD**. Questi abbattitori sono in grado di abbassare la tem-

peratura dei sacchetti contenenti il prodotto, in modo uniforme e con tempi di abbattimento inferiori di oltre il 50% rispetto agli abbattitori ad aria. Questa tecnologia innovativa consente il rispetto delle procedure HACCP e garantisce una shelf life del prodotto superiore a 20 giorni. Alla riattivazione i cibi risulteranno come appena cucinati.

I nuovi abbattitori ad acqua **FASTERCOLD** rappresentano la risposta più moderna per razionalizzare la produzione in cucina. Riducendo tempi e costi, a vantaggio di una migliore qualità ed una più lunga shelf life del prodotto.

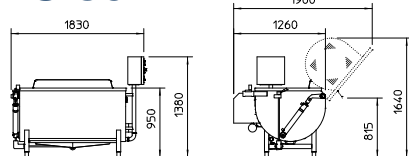
Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

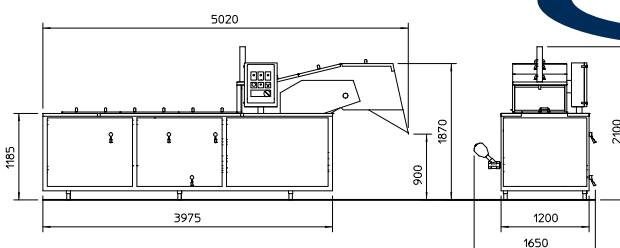


DISEGNI TECNICI

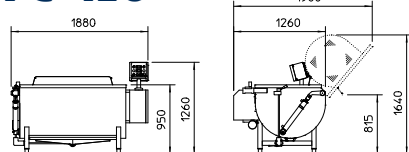
FC-80



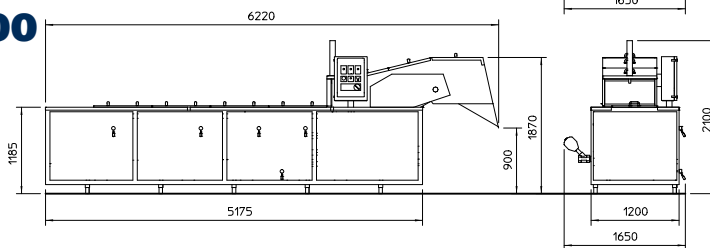
FC-300



FC-120



FC-600



Dati tecnici	FC-80	FC-120	FC-300	FC-600
ingresso acqua riempimento Ø	1"	1"	1" 1/2	1" 1/2
ingresso acqua gelida Ø	2"	2"	1" 1/2	1" 1/2
allaccio acqua di ritorno al raffreddatore Ø	4"	4"	2"	2" 1/2
scarico acqua	2"	2"	2" 1/2	2" 1/2
capacità vasca di contenimento (litri)	600	650	1.500	2.300
capacità di carico (kg)	80	120	300	600
tempo di scarico sacchetti (sec.)	25	25	120	120
attacco aria compressa Ø	-	-	1/8"	1/8"
consumo aria (litri/ora)	-	-	100	300
potenza installata	2,25 kW-3 ~ 230/400 V. 50 Hz	4,25 kW-3 ~ 230/400 V. 50 Hz	17,7 kW-3 ~ 230/400 V. 50 Hz	20,3 kW-3 ~ 230/400 V. 50 Hz
potenza frigorifera richiesta (kW)	7,5	9,5	18	30
peso (kg)	230	250	770	1.150

CARATTERISTICHE FC80 e FC120

Costruttive

- Costruzione interamente in acciaio inox 18/10.
- Vasca di contenimento, con angoli raggianti e piedi regolabili.
- Vasca di raffreddamento, con angoli raggianti.
- A richiesta: coibentazione vasca di contenimento.

Funzionali

- Sistema idraulico di scarico sacchetti tramite ribaltamento vasca di raffreddamento.
- Flusso regolabile di acqua, generato da elettropompe.
- Dispositivo elettronico di regolazione della intensità del vortice di raffreddamento.
- Regolazione automatica del livello acqua di raffreddamento.
- Macchina completamente ispezionabile per la pulizia.
- Quadro comandi in acciaio inox 18/10 grado di protezione IP 55, a bassa tensione 24 volt, composto da: termostato di controllo temperatura acqua di raffreddamento, programmatore dei tempi di raffreddamento, selettore di funzionamento manuale/stop/ automatico, spia di tensione, spia macchina in funzione, comando di scarico sacchetti.

CARATTERISTICHE FC300 e FC600

Costruttive

- Costruzione interamente in acciaio inox 18/10.
- Telaio portante in tubolare di acciaio inox 18/10, con piedi regolabili.
- Vasca di raffreddamento con griglia di fondo smontabile per la pulizia.
- Controvasca e coperchi coibentati.

Funzionali

- Azionamento automatico della paratia di scarico per sacchetti a fine ciclo.
- Flusso regolabile di acqua, generato da elettropompe.
- Comandi idraulici con leve di regolazione vortice e scarico acqua.
- Regolazione automatica del livello acqua di raffreddamento.
- Macchina completamente ispezionabile per la pulizia.
- Nastro trasportatore di scarico sacchetti, smontabile manualmente per la pulizia.
- Sistema di circolazione acqua gelida con elettropompa.
- Quadro comandi in acciaio inox 18/10 grado di protezione IP 55, a bassa tensione 24 volt, composto da: interruttore generale, termostato di controllo temperatura acqua di raffreddamento, programmatore dei tempi di raffreddamento, selettore di funzionamento manuale/stop/ automatico, spia di tensione, pulsante marcia/arresto nastro di scarico, pulsante d'emergenza.

FASTERCOLD

Abbattitori termici in acqua per sacchetti

La rivoluzione del sistema

Per aumentare la shelf life dei cibi cotti, ben oltre i cinque giorni di un normale refrigerato, impedendo la proliferazione batterica, che si sviluppa dopo cottura tra i 65° C e gli 8 °C, è indispensabile abbassare rapidamente la temperatura dei cibi sotto gli 8°C.

Ma non basta! Quando si parla di zuppe, sughi, ragù, purè, besciamelle, e anche di carne in umido tipo spezzatino... che fare ?

Nilma ha realizzato **FASTERCOLD** l'innovativo abbattitore in acqua per sacchetti che rappresenta la tecnologia indispensabile in un sistema Cook & Chill moderno e innovativo.

Dopo cottura nei cuocitori universali Mix Matic o Salsamat, un sistema di pompaggio a loro collegato, provvede a trasferire il prodotto ad oltre 90°C alla confezionatrice. I sacchetti ermetici così formati in diverse grammature a seconda delle esigenze, vengono immessi nell'abbattitore Fastercold. Il tempo di raffreddamento dei sacchetti è variabile in base alla loro grammatura ed alla tipologia di prodotto in essi contenuta.

L'efficacia del vortice freddo

Fastercold viene riempito automaticamente di acqua gelida a 2°C da un produttore remoto ad esso collegato.

Programmato il tempo di raffreddamento, i sacchetti vengono inseriti nella vasca. Il movimento a vortice dell'acqua, la cui intensità può essere regolata, permette al prodotto di raffreddarsi in modo rapido ed uniforme. L'azione del vortice favorisce lo scambio termico fra acqua fredda e sacchetti. Contemporaneamente il cibo viene anch'esso posto in movimento all'interno del sacchetto, favorendo la cessione graduale del suo calore. Lo scambio termico risulta essere così molto superiore alle normali tecniche utilizzate negli abbattitori ad aria.

Raffreddatore d'acqua remoto



Fastercold 300 - installazione passante



Movimento a vortice dell'acqua

Bocca di scarico sacchetti su tavolo rotante





Tutto sotto controllo

L'abbattitore Fastercold può essere collegato, a richiesta, al "Creative

Control Machine Point",

il software brevettato

Nilma che memorizza

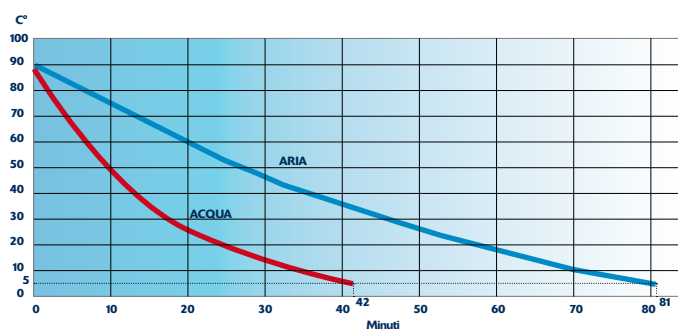
le funzioni di abbattimento temperatura/tempo. Il **CCMP 4.0**, interattivo col PC remoto dello chef,

effettua anche l'autodiagnostica dell'apparecchio, evidenziando gli allarmi e memorizzandoli.

I grandi vantaggi di una shelf life di oltre 20 giorni

I cibi che vengono trattati con questo procedimento di lavorazione in Cook & Chill, fino alla loro conservazione in cella a 0°C, mantengono pressoché inalterate le proprie caratteristiche organolettiche per oltre 20 giorni.

Questo consente di avere numerosi vantaggi pratici, tra cui: programmare la propria produzione nell'intero arco della giornata e su più turni, avere scorte di cibo pronte per l'uso, preservare a lungo le caratteristiche qualitative del prodotto senza congelarlo, trasportare il prodotto in modo pratico in più punti di distribuzione. Tutto questo anche con risparmio di: prodotto, energia, tempo, spazio e personale.



**RILIEVO TERMOMETRICO ABBATTIMENTO
DI SACCHETTI DA 3kg DI SUGO DI POMODORO**

I pratici sacchetti



Preformati o da coil, termosaldabili o clippati, realizzati in idoneo materiale resistente ad alta temperatura, i sacchetti possono essere di vari formati e riempiti con diverse grammature di prodotto a seconda delle esigenze.