тел. +38 044 225 93 72 · +38 067 566 0 566
kyuri@ec-cibo.kiev.ua · www.ect.kiev.ua
ул. Вадима Гетьмана, 27, Киев, 03056

Автоматические опрокидные котлы NILMA SALSAMAT

Nilma S.p.A. (Италия) · полезная вместимость 65–500 л · соусы, рагу, ризотто, тушёные блюда, овощи и супы



SALSAMAT автоматически опрокидывает котёл и выгружает готовый продукт в тележку — фото производителя Nilma S.p.A.

Назначение

SALSAMAT — автоматический опрокидной котёл (брезьера) со встроенной мешалкой для соусов, рагу, ризотто, тушёного мяса, овощей, кремов и супов. Загрузка — от 65 до 500 л: подходит комбинатам питания, столовым, больницам, централизованным кухням и пищевым производствам. Оператор задаёт программу и закладывает ингредиенты — далее машина держит температуру, перемешивает продукт и по окончании варки опрокидывает котёл.

Принцип работы

Продукт готовится в неглубоком котле с термодиффузионным дном 18 мм: толстое дно даёт тепловой маховик и равномерную обжарку. Внутри вращаются рамена со скребками и лопастями, поэтому продукт не пристаёт. Котёл и система нагрева теплоизолированы, температура держится термостатом — за час варки нагрев работает около 20 минут.

Модельный ряд

Модель	Основные данные
SALSAMAT 80	полезная вместимость 65 л · диаметр дна 600 мм · версии газовая и электрическая. Для небольших гастрономических производств и заведений питания до 500 порций
SALSAMAT 160	полезная вместимость 160 л · диаметр дна 970 мм · версии газовая, электрическая, паровая. Для комбинатов питания, столовых и больниц от 600 порций
SALSAMAT 300	полезная вместимость 300 л · диаметр дна 1300 мм · версии газовая, электрическая, паровая. Для крупных столовых, централизованных кухонь и пищевой промышленности
SALSAMAT 500	полезная вместимость 500 л · диаметр дна 1600 мм · версия паровая. Для крупных пищевых производств
SALSAMAT 750	изготавливается по запросу

тел. +38 044 225 93 72 · +38 067 566 0 566
kyuri@ec-cibo.kiev.ua · www.ect.kiev.ua
ул. Вадима Гетьмана, 27, Киев, 03056

Конструктивные особенности

— оборудование полностью из нержавеющей стали AISI 304;
— несущая рама из трубчатого профиля AISI 304 на регулируемых по высоте ножках;
— термодиффузионное дно повышенной толщины — сплошной лист 18 мм;
— дно из нержавеющей стали AISI 304 для газовой и электрической версий;
— дно из нержавеющей стали AISI 316 для паровой версии;
— крышка из нержавеющей стали на сбалансированных петлях, с ручкой и микровыключателем, который не даёт опрокинуть котёл с закрытой крышкой;
— панель управления на подвижном кронштейне из нержавеющей стали;
— автоматическое опрокидывание котла поршнем от гидростанции;
— котёл и система нагрева теплоизолированы;
— подвод горячей и холодной воды с кранами;
— автоматическое устройство перемешивания с донными скребками и поворотными съёмными лопастями; узел мешалки снимается вручную для мойки.

Функциональные особенности

— аналоговая панель управления с цифровыми индикаторами; по запросу — сенсорный экран с ПЛК;
— перемешивание программируется в трёх режимах: непрерывное, периодическое и с реверсом; при остановленной мешалке машина работает как обычная брезьера;
— предохранительные устройства на крышке и на механизме опрокидывания котла, микровыключатель блокирует перемешивание при открытой крышке;
— в версии с ПЛК машина поддерживает программное обеспечение Nilma CCMP (Creative Control Machine Point): автоматическое выполнение рецептов, контроль и регистрация параметров варки (HACCP), прослеживаемость ингредиентов и самодиагностика функций машины.



SALSAMAT 80 (65 л) и SALSAMAT 160 (160 л) — фото производителя Nilma S.p.A. Машины показаны в одном масштабе изображения, а не в истинном соотношении размеров.

тел. +38 044 225 93 72 · +38 067 566 0 566
kyuri@ec-cibo.kiev.ua · www.ect.kiev.ua
ул. Вадима Гетьмана, 27, Киев, 03056



Котёл в работе: поворотные рамена с лопастями и донными скребками — фото производителя Nilma S.p.A.

Версии нагрева

Все три версии спроектированы так, чтобы свести потребление энергии к минимуму: термостатическое регулирование температуры, полная теплоизоляция и большая толщина дна котла.

Версия	Система нагрева
Электрическая	нагревательные элементы из нержавеющей стали incoloy, размещённые по всему дну котла
Газовая	камера сгорания из жаростойкой стали; атмосферная горелка с электронным розжигом, электродом розжига и ионизационным датчиком пламени
Паровая	котёл с дном двойного обогрева, предохранительным клапаном и воздухоотводчиком; рабочее давление 6 бар, максимальная температура варки 165 °C

Технические характеристики

Значения приведены для моделей 80 · 160 · 300 · 500 в том же порядке.

Параметр	Значение
Полезная вместимость	65 · 160 · 300 · 500 л
Диаметр дна варки	600 · 970 · 1300 · 1600 мм
Полезная глубина котла	300 мм — одинаковая для всех моделей
Поверхность теплообмена	0,28 · 0,74 · 1,32 · 2,0 м²
Максимальная температура	230 °C — газовая и электрическая версии; 160 °C — паровая
Подключение горячей и холодной воды	1/2" — модели 80 и 160, а также 300 в газовой и электрической версиях; 3/4" — 300 паровая и 500
Вес	в порядке версий газовая / электрическая / паровая: 80 — 340 / 250 кг · 160 — 570 / 530 / 550 кг · 300 — 930 / 820 / 860 кг · 500 — 1680 кг
Исполнение	согласно нормам EN 60335-1 и EN 60335-2-39, маркировка CE

тел. +38 044 225 93 72 · +38 067 566 0 566
kyuri@ec-cibo.kiev.ua · www.ect.kiev.ua
ул. Вадима Гетьмана, 27, Киев, 03056

Мощность и подключение

Модель и версия	Значение
SALSAMAT 80, газовая	тепловая мощность 14 кВт · электрическая 0,7 кВт · газ 3/4" · 3/N~230/400 В 50 Гц + Т
SALSAMAT 80, электрическая	электрическая мощность 9,5 кВт · 3~230/400 В 50 Гц + Т
SALSAMAT 160, газовая	тепловая мощность 37 кВт · электрическая 0,7 кВт · газ 3/4" · 3/N~230/400 В 50 Гц + Т
SALSAMAT 160, электрическая	электрическая мощность 24,7 кВт · 3~230/400 В 50 Гц + Т
SALSAMAT 160, паровая	электрическая мощность 0,75 кВт · подключение пара 3/4" · расход пара 100 кг/час
SALSAMAT 300, газовая	тепловая мощность 53,5 кВт · электрическая 1,1 кВт · газ 3/4" · 3/N~230/400 В 50 Гц + Т
SALSAMAT 300, электрическая	ТЭНы 48 кВт, мощность подключения 51 кВт · 3~230/400 В 50 Гц + Т
SALSAMAT 300, паровая	электрическая мощность 1,1 кВт · подключение пара 1" · расход пара 200 кг/час
SALSAMAT 500, паровая	электрическая мощность 4 кВт · подключение пара 1" · расход пара 300 кг/час · 3~230/400 В 50 Гц + Т

Приводы

Перемешивание — мотор-редуктор, размещённый под котлом варки; для SALSAMAT 300 его мощность 1,1 кВт. Опрокидывание котла — поршень от гидростанции мощностью 0,25 кВт (SALSAMAT 300).



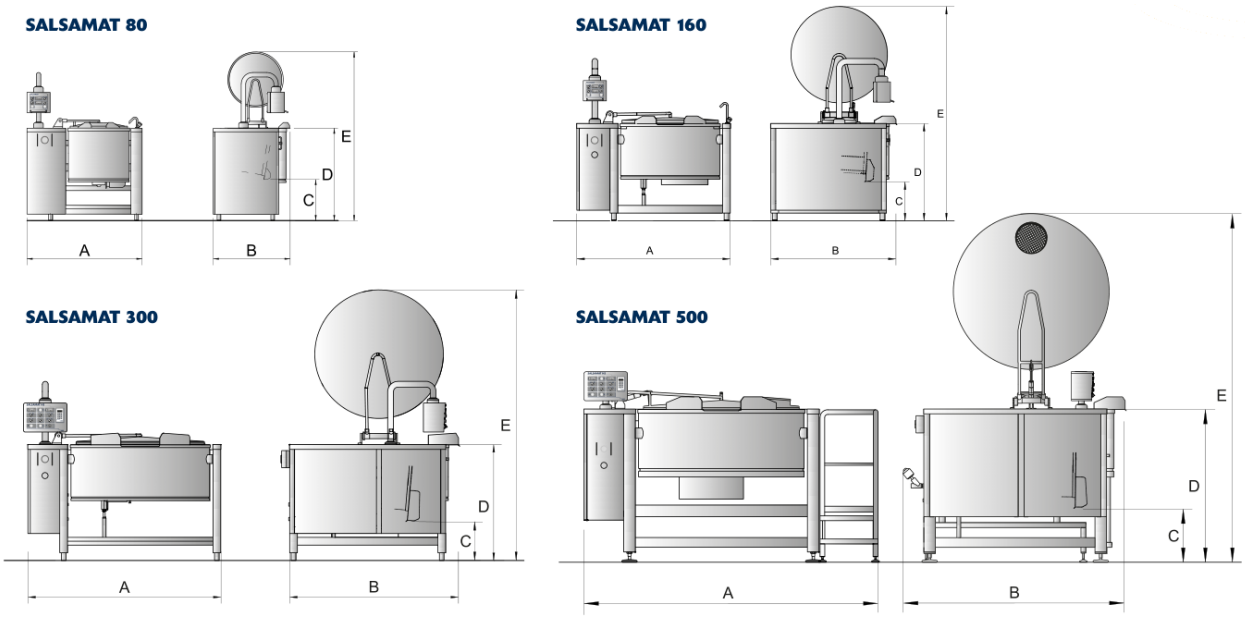
SALSAMAT 300 (300 л) и SALSAMAT 500 (500 л) — фото производителя Nilma S.p.A.

тел. +38 044 225 93 72 · +38 067 566 0 566
kyuri@ec-cibo.kiev.ua · www.ect.kiev.ua
ул. Вадима Гетьмана, 27, Киев, 03056

Габаритные размеры

Буквы соответствуют габаритным схемам ниже: A — ширина, B — глубина, C — высота выгрузки, D — высота машины, E — высота с открытой крышкой. Размеры в миллиметрах, значения приведены для моделей 80 · 160 · 300 · 500.

Размер	Значение
A — ширина	1245 · 1600 · 2000 · 2440 мм
B — глубина	80 — 1106 мм газовая / 850 мм электрическая · 160 — 1200 мм · 300 — 1860 мм · 500 — 2100 мм
C — высота выгрузки	80 — 592 / 450 мм · 160 — 420 мм газовая и электрическая, 404 мм паровая · 300 — 290 мм газовая и электрическая, 404 мм паровая · 500 — 700 мм
D — высота машины	80 — 1000 мм · 160 — 1000 мм · 300 — 1100 мм газовая и электрическая, 1200 мм паровая · 500 — 1740 мм
E — высота с открытой крышкой	80 — 1880 / 1850 мм · 160 — 2200 мм газовая и электрическая, 2230 мм паровая · 300 — 2700 мм газовая и электрическая, 2800 мм паровая · 500 — 3760 мм



Габаритные схемы SALSAMAT 80, 160, 300 и 500 — чертежи производителя Nilma S.p.A., размеры в мм

тел. +38 044 225 93 72 · +38 067 566 0 566
kyuri@ec-cibo.kiev.ua · www.ect.kiev.ua
ул. Вадима Гетьмана, 27, Киев, 03056

Аксессуары и опции

— тележка для сбора продукта: ванна из нержавеющей стали 18/10 (AISI 304) на 100 л, габариты 780 × 726 × 1156 (в) мм, с регулировкой высоты, ручкой и нержавеющими колёсами, два из которых поворотные с тормозом;
— душ для мойки с плавным открыванием струи, расход 16 л/мин;
— вариатор скорости перемешивания от 4 до 18 об/мин;
— счётчик воды — устройство автоматического наполнения котла;
— сливной шаровой кран из нержавеющей стали 18/10 со штуцером под шланг (DN 65);
— зонд контроля температуры продукта внутри котла варки;
— система отвода пара и внесения ингредиентов: размещена на крышке, с защитной решёткой и откидным люком, нержавеющая сталь 18/10 — позволяет упаривать продукт и добавлять специи, не открывая крышку;
— самонесущая площадка обслуживания из нержавеющей стали 18/10 — для моделей 300 и 500 л;
— подъёмник тележек на 200 л для автоматической загрузки продукта в котёл;
— фильтр дренажа жидкости на сливном отверстии — отделяет жидкость от твёрдого продукта при опрокидывании котла;
— защитные дверцы панели управления, степень защиты IP65.

Ориентировочная производительность

Данные производителя для SALSAMAT 300 при работе со свежим, незамороженным мясом.

Продукт	Показатель
Рагу для лазаньи	270 кг рагу, содержащего 90 кг мяса, за 2,5 часа
Мясо для тортеллини	120 кг фарша или мелко нарезанного мяса за одну загрузку
Бешамель	270 кг за 1 час

Поставка и сервис

Доставка, монтаж и пусконаладочные работы, обучение персонала, гарантийное и постгарантийное обслуживание, запасные части. Стандартное напряжение питания 400/3/50 или 230/3/50; иное напряжение — по отдельному согласованию. Модель, версия нагрева и комплектация подбираются под рецептуру и объёмы заказчика.

Характеристики являются ориентировочными; производитель оставляет за собой право изменять их без предупреждения. Точная конфигурация согласовывается при заказе.