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

Вертикальные куттеры NILMA SPEEDY CUTTER и DSF

Nilma S.p.A. (Италия) · чаша 23–120 л · измельчение, смешивание, гомогенизация · версия DSF — с нагревом и вакуумом



SPEEDY CUTTER DSF — вертикальный куттер с нагревом и вакуумом. Фото производителя Nilma S.p.A.

Назначение

Вертикальные куттеры измельчают, смешивают, гомогенизируют и вымешивают сухие, жидкие и сочные продукты. Их ставят в больших кухнях, цехах готовой продукции, гастрономических производствах и на пищевых предприятиях.

Два семейства

Семейство	Что умеет
SPEEDY CUTTER	универсальный процессор без нагрева: чаша 23 · 32 · 60 · 120 л · две скорости 1400 и 2800 об/мин · измельчение, смешивание, гомогенизация
SPEEDY CUTTER DSF	куттер с паровым нагревом и вакуумом: чаша 40 · 70 · 120 л · скорость до 2800 об/мин, температура по зонду, автоматическое опрокидывание котла

Разница принципиальная. SPEEDY CUTTER — это быстрый универсальный процессор без нагрева. DSF добавляет к измельчению варку: в одном аппарате одновременно идут несколько процессов подготовки и приготовления, и это главная причина экономии времени и труда. DSF плавит, греет, варит и — с опцией — охлаждает соусы, кремы, паштеты, супы, рагу, пюре, бешамель, сыры и шоколад, а под вакуумом варит джемы и конфитюры, сохраняя природный аромат и цвет.

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

SPEEDY CUTTER — универсальный процессор

Работает двухскоростным ножевым узлом с двумя серповидными лезвиями: 1400 и 2800 об/мин. Крышка с герметичным уплотнением имеет отверстие для внесения ингредиентов во время обработки. Когда работа закончена, чашу просто опрокидывают, чтобы выгрузить продукт.

Параметр	Значение
Максимальная вместимость чаши	DS/1 — 23 л · DS/2 — 32 л · DS/3 — 60 л
Скорость обработки	1400 и 2800 об/мин
Питание	230/400 В, 3 фазы, 50 Гц + PE
Максимальная установленная мощность	DS/1 — 3,5 кВт · DS/2 — 4,4 кВт · DS/3 — 5,9 кВт
Вес машины	DS/1 — 59 кг · DS/2 — 68 кг · DS/3 — 99 кг
Габариты A × B	DS/1 — 1420 × 470 мм · DS/2 — 1500 × 470 мм · DS/3 — 1600 × 510 мм
Габариты G × H	DS/1 — 985 × 1090 мм · DS/2 — 1000 × 1140 мм · DS/3 — 1160 × 1200 мм
DS/5	чаша 120 л — модель есть в действующем перечне производителя; габаритов и веса в имеющемся листе нет

Что готовят

Майонез, паштеты, песто, хумус, соусы, фарши из мяса или орехов, начинки, панировочные сухари, тёртые сыры, овощные пюре, овощные смеси. Большинство процессов длится от 20 секунд до 5 минут.



SPEEDY CUTTER — 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

SPEEDY CUTTER — конструкция

— рама из нержавеющей стали 18/10 на резиновых виброопорах;
— чаша из шлифованной нержавеющей стали 18/10, опрокидывается для выгрузки продукта; рычаги опрокидывания и фиксации в нужном положении;
— крышка на петлях справа, с уплотнением, ручкой и зажимом; отверстие для внесения специй или жидкостей во время обработки;
— ножевой узел — съёмный суппорт и два серповидных зубчатых лезвия из обработанной нержавеющей стали;
— настенный герметичный шкаф питания с защитой от перегрева двигателя;
— панель управления на низком напряжении 24 В: кнопка низкой скорости (1400 об/мин), кнопка высокой (2800 об/мин) и индикатор напряжения;
— предохранительное устройство не даёт запустить машину с открытой крышкой и останавливает её, если крышку открыть;
— трёхфазный двигатель 230 или 400 В на две скорости, в нержавеющем кожухе.

SPEEDY CUTTER DSF — с нагревом и вакуумом

DSF 40, 70 и 120 — полный ряд куттеров Nilma с нагревом и вакуумной системой. Измельчает, смешивает и гомогенизирует с регулируемой скоростью сыр, мясо, яйца, овощи, фрукты и орехи; готовит и вымешивает майонез, песто, кондитерские массы. Нагрев — паровой, через рубашку; температуру держит пищевой зонд; котёл опрокидывается автоматически.

Параметр	Значение
Вместимость	DSF 40 — 40 л · DSF 70 — 70 л · DSF 120 — 120 л
Давление пара	0,5 бар для всех моделей
Расход пара	50 · 60 · 100 кг/час
Подключение пара Ø	1/2"
Конденсатоотводчик Ø	1/2"
Подвод воды Ø	1/2"
Мощность	DSF 40 и DSF 70 — 11,5 кВт · DSF 120 — 30,5 кВт
Питание	3~230/400 В 50 Гц + PE
Степень защиты	IP65
Вес нетто	230 · 270 · 1200 кг
Скорость ножей	самотормозящий двигатель с регулированием до 2800 об/мин

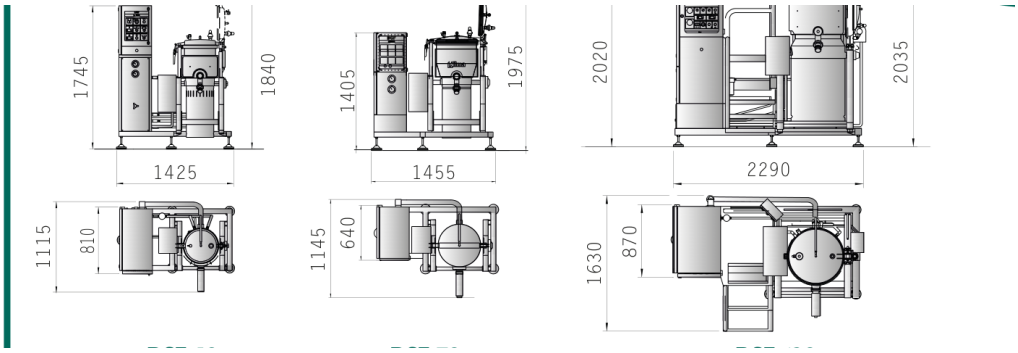
тел. +38 044 225 93 72 · +38 067 566 0 566
kyuri@ec-cibo.kiev.ua · www.ect.kiev.ua
ул. Вадима Гетьмана, 27, Киев, 03056

DSF — конструкция и функции

— полностью из нержавеющей стали AISI 304;
— лезвия из закалённой нержавеющей стали на ступице AISI 304;
— для DSF 120 — площадка обслуживания из нержавеющей стали AISI 304;
— рама из нержавеющей стали AISI 304 на регулируемых ножках;
— сбалансированная крышка с уплотнением, ручкой и воронкой с клапаном для внесения ингредиентов;
— нагрев паром через рубашку с предохранительным клапаном, электромагнитным клапаном впуска пара и конденсатоотводчиком;
— автоматическое опрокидывание котла варки;
— вакуумная система с жидкостно-кольцевым насосом (минус 0,5 бар);
— задание температуры по пищевому зонду;
— предохранительные устройства на открывании крышки и на опрокидывании котла;
— электромеханическая панель управления 24 В с защитной дверцей.

Опции DSF

— шаровой кран выгрузки продукта DN50;
— шаровой кран выгрузки продукта DN65 с ручным или автоматическим открыванием;
— автоматическая система перемешивания с боковым скребком;
— впрыск пара непосредственно в котёл варки;
— охлаждение продукта холодной водой, циркулирующей в рубашке;
— электрический парогенератор на 0,5 бар: мощность 18 кВт, питание 3~230/400 В 50 Гц + PE.



Габаритные схемы DSF 40, DSF 70 и DSF 120 — чертежи производителя, размеры в мм

Поставка и сервис

Доставка и упаковка, монтаж и пусконаладочные работы, обучение персонала, гарантия 12 месяцев, постгарантийное обслуживание и запасные части. Модель и состав опций подбираются под рецептуру и объёмы заказчика.

Оборудование изготовлено согласно гармонизированным нормам и имеет маркировку CE. Характеристики являются ориентировочными; производитель оставляет за собой право изменять их без предупреждения.