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

Автоматичні перекидні казани NILMA SALSAMAT

Nilma S.p.A. (Італія) · корисна місткість 65–500 л · соуси, рагу, різотто, тушковані страви, овочі та супи



SALSAMAT автоматично перекидає казан і вивантажує готовий продукт у візок — фото виробника Nilma S.p.A.

Призначення

SALSAMAT — автоматичний перекидний казан (брезьєра) з вбудованою мішалкою для приготування соусів, рагу, різотто, тушкованого м’яса, овочів, кремів і супів. Одне завантаження — від 65 до 500 л продукту, тому машина розрахована на кухонні комбінати, їдальні, лікарні, централізовані кухні та харчові виробництва. Оператор задає програму й закладає інгредієнти, решту машина виконує сама: тримає температуру, перемішує продукт у заданому режимі, а після варіння подає сигнал і перекидає казан.

Принцип роботи

Продукт готується в широкому неглибокому казані з нержавіючої сталі з термодифузійним дном завтовшки 18 мм: товсте дно дає значний тепловий маховик і рівномірне обсмажування. Усередині казана обертаються поворотні рамена зі знімними лопатями та донними шкребками; шкребки проходять по всій поверхні дна, тому продукт не пристає. Казан і система нагріву теплоізольовані, температура тримається термостатом — за годину варіння нагрів працює лише близько 20 хвилин.

Модельний ряд

Модель	Основні параметри
SALSAMAT 80	корисна місткість 65 л · діаметр дна 600 мм · версії газова та електрична. Для невеликих гастрономічних виробництв і закладів харчування до 500 порцій
SALSAMAT 160	корисна місткість 160 л · діаметр дна 970 мм · версії газова, електрична, парова. Для кухонних комбінатів, їдалень і лікарень від 600 порцій
SALSAMAT 300	корисна місткість 300 л · діаметр дна 1300 мм · версії газова, електрична, парова. Для великих їдалень, централізованих кухонь і харчової промисловості
SALSAMAT 500	корисна місткість 500 л · діаметр дна 1600 мм · версія парова. Для великих харчових виробництв
SALSAMAT 750	виготовляється на запит

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

Конструктивні особливості

— обладнання повністю з нержавіючої сталі AISI 304;
— несуча рама з трубчастого профілю AISI 304 на регульованих по висоті ніжках;
— термодифузійне дно підвищеної товщини — суцільний лист 18 мм;
— дно з нержавіючої сталі AISI 304 для газової та електричної версій;
— дно з нержавіючої сталі AISI 316 для парової версії;
— кришка з нержавіючої сталі на збалансованих завісах, з ручкою та мікровимикачем, який не дає перекинути казан із закритою кришкою;
— панель керування на рухомому кронштейні з нержавіючої сталі;
— автоматичне перекидання казана поршнем від гідростанції;
— казан і система нагріву теплоізольовані;
— підведення гарячої та холодної води з кранами;
— автоматичний пристрій перемішування з донними шкребками та поворотними знімними лопатями; вузол мішалки знімається вручну для миття.

Функціональні особливості

— аналогова панель керування з цифровими індикаторами; на запит — сенсорний екран із ПЛК;
— перемішування програмується у трьох режимах: безперервне, періодичне та з реверсом; із зупиненою мішалкою машина працює як звичайна брезьєра;
— запобіжні пристрої на кришці та на механізмі перекидання казана, мікровимикач блокує перемішування при відкритій кришці;
— у версії з ПЛК машина підтримує програмне забезпечення Nilma CCMP (Creative Control Machine Point): автоматичне виконання рецептів, контроль і реєстрація параметрів варіння (HACCP), простежуваність інгредієнтів і самодіагностика функцій машини.



SALSAMAT 80 (65 л) і SALSAMAT 160 (160 л) — фото виробника Nilma S.p.A. Машини показано в одному масштабі зображення, а не у справжньому співвідношенні розмірів.

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



Казан у роботі: поворотні рамена з лопатями та донними шкребками — фото виробника Nilma S.p.A.

Версії нагріву

Усі три версії спроєктовані так, щоб звести споживання енергії до мінімуму: термостатичне регулювання температури, повна теплоізоляція та велика товщина дна казана.

Версія	Система нагріву
Електрична	нагрівальні елементи з нержавіючої сталі incoloy, розміщені по всьому дну казана
Газова	камера згоряння з жаротривкої сталі; атмосферний пальник з електронним запалюванням, електродом запалювання та іонізаційним датчиком полум’я
Парова	казан з дном подвійного обігріву, запобіжним клапаном і повітровідвідником; робочий тиск 6 бар, максимальна температура варіння 165 °C

Технічні характеристики

Значення наведено для моделей 80 · 160 · 300 · 500 у тому ж порядку.

Параметр	Значення
Корисна місткість	65 · 160 · 300 · 500 л
Діаметр дна варіння	600 · 970 · 1300 · 1600 мм
Корисна глибина казана	300 мм — однакова для всіх моделей
Поверхня теплообміну	0,28 · 0,74 · 1,32 · 2,0 м²
Максимальна температура	230 °C — газова та електрична версії; 160 °C — парова
Підключення гарячої та холодної води	1/2" — моделі 80 і 160, а також 300 у газовій та електричній версіях; 3/4" — 300 парова і 500
Вага	у порядку версій газова / електрична / парова: 80 — 340 / 250 кг · 160 — 570 / 530 / 550 кг · 300 — 930 / 820 / 860 кг · 500 — 1680 кг
Виконання	згідно з нормами EN 60335-1 і EN 60335-2-39, маркування CE

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

Потужність і підключення

Модель і версія	Значення
SALSAMAT 80, газова	теплова потужність 14 кВт · електрична 0,7 кВт · газ 3/4" · 3/N~230/400 В 50 Гц + Т
SALSAMAT 80, електрична	електрична потужність 9,5 кВт · 3~230/400 В 50 Гц + Т
SALSAMAT 160, газова	теплова потужність 37 кВт · електрична 0,7 кВт · газ 3/4" · 3/N~230/400 В 50 Гц + Т
SALSAMAT 160, електрична	електрична потужність 24,7 кВт · 3~230/400 В 50 Гц + Т
SALSAMAT 160, парова	електрична потужність 0,75 кВт · підключення пари 3/4" · витрата пари 100 кг/год
SALSAMAT 300, газова	теплова потужність 53,5 кВт · електрична 1,1 кВт · газ 3/4" · 3/N~230/400 В 50 Гц + Т
SALSAMAT 300, електрична	ТЕНи 48 кВт, потужність підключення 51 кВт · 3~230/400 В 50 Гц + Т
SALSAMAT 300, парова	електрична потужність 1,1 кВт · підключення пари 1" · витрата пари 200 кг/год
SALSAMAT 500, парова	електрична потужність 4 кВт · підключення пари 1" · витрата пари 300 кг/год · 3~230/400 В 50 Гц + Т

Приводи

Перемішування — мотор-редуктор, розміщений під казаном варіння; для SALSAMAT 300 його потужність 1,1 кВт. Перекидання казана — поршень від гідростанції потужністю 0,25 кВт (SALSAMAT 300).



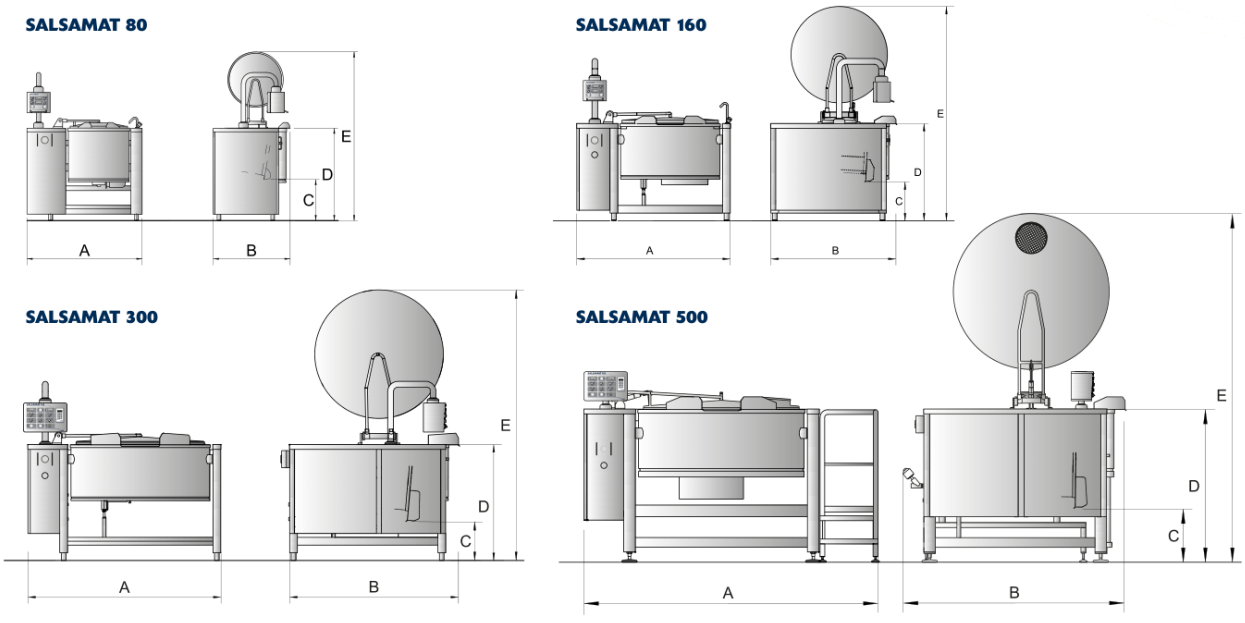
SALSAMAT 300 (300 л) і SALSAMAT 500 (500 л) — фото виробника Nilma S.p.A.

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

Габаритні розміри

Літери відповідають габаритним схемам нижче: A — ширина, B — глибина, C — висота вивантаження, D — висота машини, E — висота з відкритою кришкою. Розміри в міліметрах, значення наведено для моделей 80 · 160 · 300 · 500.

Розмір	Значення
A — ширина	1245 · 1600 · 2000 · 2440 мм
B — глибина	80 — 1106 мм газова / 850 мм електрична · 160 — 1200 мм · 300 — 1860 мм · 500 — 2100 мм
C — висота вивантаження	80 — 592 / 450 мм · 160 — 420 мм газова та електрична, 404 мм парова · 300 — 290 мм газова та електрична, 404 мм парова · 500 — 700 мм
D — висота машини	80 — 1000 мм · 160 — 1000 мм · 300 — 1100 мм газова та електрична, 1200 мм парова · 500 — 1740 мм
E — висота з відкритою кришкою	80 — 1880 / 1850 мм · 160 — 2200 мм газова та електрична, 2230 мм парова · 300 — 2700 мм газова та електрична, 2800 мм парова · 500 — 3760 мм



Габаритні схеми SALSAMAT 80, 160, 300 і 500 — креслення виробника Nilma S.p.A., розміри в мм

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

Аксесуари та опції

— візок для збору продукту: ванна з нержавіючої сталі 18/10 (AISI 304) на 100 л, габарити 780 × 726 × 1156 (в) мм, з регулюванням висоти, ручкою та нержавіючими колесами, два з яких поворотні з гальмом;
— душ для миття з плавним відкриванням струменя, витрата 16 л/хв;
— варіатор швидкості перемішування від 4 до 18 об/хв;
— лічильник води — пристрій автоматичного наповнення казана;
— зливний кульовий кран з нержавіючої сталі 18/10 зі штуцером під шланг (DN 65);
— зонд контролю температури продукту всередині казана варіння;
— система відведення пари та внесення інгредієнтів: розміщена на кришці, із захисною решіткою та відкидним люком, нержавіюча сталь 18/10 — дозволяє випарювати продукт і додавати спеції, не відкриваючи кришку;
— самонесуча площадка обслуговування з нержавіючої сталі 18/10 — для моделей 300 і 500 л;
— підіймач вагонеток на 200 л для автоматичного завантаження продукту в казан;
— фільтр дренажу рідини на зливному отворі — відділяє рідину від твердого продукту при перекиданні казана;
— захисні дверцята панелі керування, ступінь захисту IP65.

Орієнтовна продуктивність

Дані виробника для SALSAMAT 300 при роботі зі свіжим, незамороженим м’ясом.

Продукт	Показник
Рагу для лазаньї	270 кг рагу, що містить 90 кг м’яса, за 2,5 години
М’ясо для тортеліні	120 кг фаршу або дрібно нарізаного м’яса за одне завантаження
Бешамель	270 кг за 1 годину

Постачання та сервіс

Доставка, монтаж і пусконалагоджувальні роботи, навчання персоналу, гарантійне та післягарантійне обслуговування, запасні частини. Стандартна напруга живлення 400/3/50 або 230/3/50; інша напруга — за окремим узгодженням. Модель, версія нагріву та комплектація підбираються під рецептуру й обсяги замовника.

Характеристики є орієнтовними; виробник залишає за собою право змінювати їх без попередження. Точна конфігурація узгоджується при замовленні.