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

Вертикальні кутери NILMA SPEEDY CUTTER і DSF

Nilma S.p.A. (Італія) · чаша 23–120 л · подрібнення, змішування, гомогенізація · версія DSF — з нагрівом і вакуумом



SPEEDY CUTTER DSF — вертикальний кутер із нагрівом і вакуумом. Фото виробника Nilma S.p.A.

Призначення

Вертикальні кутери подрібнюють, змішують, гомогенізують і вимішують сухі, рідкі та соковиті продукти. Їх ставлять у великих кухнях, цехах готової продукції, гастрономічних виробництвах і на харчових підприємствах.

Дві родини

Родина	Що вміє
SPEEDY CUTTER	універсальний процесор без нагріву: чаша 23 · 32 · 60 · 120 л · дві швидкості 1400 і 2800 об/хв · подрібнення, змішування, гомогенізація
SPEEDY CUTTER DSF	кутер з паровим нагрівом і вакуумом: чаша 40 · 70 · 120 л · швидкість до 2800 об/хв, температура за зондом, автоматичне перекидання казана

Різниця принципова. SPEEDY CUTTER — це швидкий універсальний процесор без нагріву. DSF додає до подрібнення варіння: у одному апараті одночасно йдуть кілька процесів підготовки та приготування, і це головна причина економії часу й праці. DSF плавить, гріє, варить і — з опцією — охолоджує соуси, креми, паштети, супи, рагу, пюре, бешамель, сири й шоколад, а під вакуумом варить джеми та конфітюри, зберігаючи природний аромат і колір.

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

SPEEDY CUTTER — універсальний процесор

Працює двошвидкісним ножовим вузлом із двома серповидними лезами: 1400 і 2800 об/хв. Кришка з герметичним ущільненням має отвір для внесення інгредієнтів під час обробки. Коли робота закінчена, чашу просто перекидають, щоб вивантажити продукт.

Параметр	Значення
Максимальна місткість чаші	DS/1 — 23 л · DS/2 — 32 л · DS/3 — 60 л
Швидкість обробки	1400 і 2800 об/хв
Живлення	230/400 В, 3 фази, 50 Гц + PE
Максимальна встановлена потужність	DS/1 — 3,5 кВт · DS/2 — 4,4 кВт · DS/3 — 5,9 кВт
Вага машини	DS/1 — 59 кг · DS/2 — 68 кг · DS/3 — 99 кг
Габарити A × B	DS/1 — 1420 × 470 мм · DS/2 — 1500 × 470 мм · DS/3 — 1600 × 510 мм
Габарити G × H	DS/1 — 985 × 1090 мм · DS/2 — 1000 × 1140 мм · DS/3 — 1160 × 1200 мм
DS/5	чаша 120 л — модель є в чинному переліку виробника; габаритів і ваги в наявному аркуші немає

Що готують

Майонез, паштети, песто, хумус, соуси, фарші з м’яса чи горіхів, начинки, панірувальні сухарі, терті сири, овочеві пюре, овочеві суміші. Більшість процесів триває від 20 секунд до 5 хвилин.



SPEEDY CUTTER — 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

SPEEDY CUTTER — конструкція

— рама з нержавіючої сталі 18/10 на гумових віброопорах;
— чаша з шліфованої нержавіючої сталі 18/10, перекидається для вивантаження продукту; важелі перекидання та фіксації в потрібному положенні;
— кришка на завісах праворуч, з ущільненням, ручкою та затискачем; отвір для внесення спецій або рідин під час обробки;
— ножовий вузол — знімний супорт і два серповидні зубчасті леза з обробленої нержавіючої сталі;
— настінна герметична шафа живлення із захистом від перегріву двигуна;
— панель керування на низькій напрузі 24 В: кнопка низької швидкості (1400 об/хв), кнопка високої (2800 об/хв) та індикатор напруги;
— запобіжний пристрій не дає запустити машину з відкритою кришкою і зупиняє її, якщо кришку відкрити;
— трифазний двигун 230 або 400 В на дві швидкості, у нержавіючому кожусі.

SPEEDY CUTTER DSF — з нагрівом і вакуумом

DSF 40, 70 і 120 — повний ряд кутерів Nilma з нагрівом і вакуумною системою. Подрібнює, змішує та гомогенізує з регульованою швидкістю сир, м’ясо, яйця, овочі, фрукти й горіхи; готує та вимішує майонез, песто, кондитерські маси. Нагрів — паровий, через сорочку; температуру тримає харчовий зонд; казан перекидається автоматично.

Параметр	Значення
Місткість	DSF 40 — 40 л · DSF 70 — 70 л · DSF 120 — 120 л
Тиск пари	0,5 бар для всіх моделей
Витрата пари	50 · 60 · 100 кг/год
Підключення пари Ø	1/2"
Конденсатовідвідник Ø	1/2"
Підведення води Ø	1/2"
Потужність	DSF 40 і DSF 70 — 11,5 кВт · DSF 120 — 30,5 кВт
Живлення	3~230/400 В 50 Гц + PE
Ступінь захисту	IP65
Вага нетто	230 · 270 · 1200 кг
Швидкість ножів	самогальмівний двигун з регулюванням до 2800 об/хв

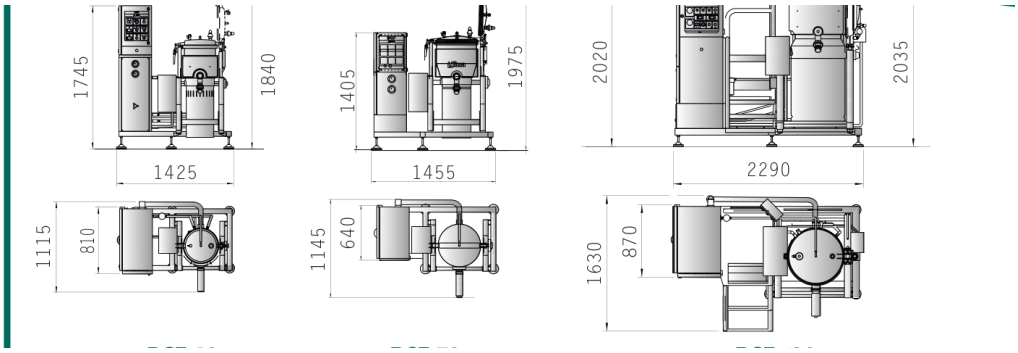
тел. +38 044 225 93 72 · +38 067 566 0 566
kyuri@ec-cibo.kiev.ua · www.ect.kiev.ua
вул. Вадима Гетьмана, 27, Київ, 03056

DSF — конструкція та функції

— повністю з нержавіючої сталі AISI 304;
— леза із загартованої нержавіючої сталі на маточині AISI 304;
— для DSF 120 — площадка обслуговування з нержавіючої сталі AISI 304;
— рама з нержавіючої сталі AISI 304 на регульованих ніжках;
— збалансована кришка з ущільненням, ручкою та лійкою з клапаном для внесення інгредієнтів;
— нагрів парою через сорочку із запобіжним клапаном, електромагнітним клапаном впуску пари та конденсатовідвідником;
— автоматичне перекидання казана варіння;
— вакуумна система з рідинно-кільцевим насосом (мінус 0,5 бар);
— задавання температури за харчовим зондом;
— запобіжні пристрої на відкриванні кришки та на перекиданні казана;
— електромеханічна панель керування 24 В із захисними дверцятами.

Опції DSF

— кульовий кран вивантаження продукту DN50;
— кульовий кран вивантаження продукту DN65 з ручним або автоматичним відкриванням;
— автоматична система перемішування з бічним шкребком;
— упорскування пари безпосередньо в казан варіння;
— охолодження продукту холодною водою, що циркулює в сорочці;
— електричний парогенератор на 0,5 бар: потужність 18 кВт, живлення 3~230/400 В 50 Гц + PE.



Габаритні схеми DSF 40, DSF 70 і DSF 120 — креслення виробника, розміри в мм

Постачання та сервіс

Доставка й пакування, монтаж і пусконалагоджувальні роботи, навчання персоналу, гарантія 12 місяців, післягарантійне обслуговування та запасні частини. Модель і склад опцій підбираються під рецептуру та обсяги замовника.

Обладнання виготовлене згідно з гармонізованими нормами і має маркування CE. Характеристики є орієнтовними; виробник залишає за собою право змінювати їх без попередження.