

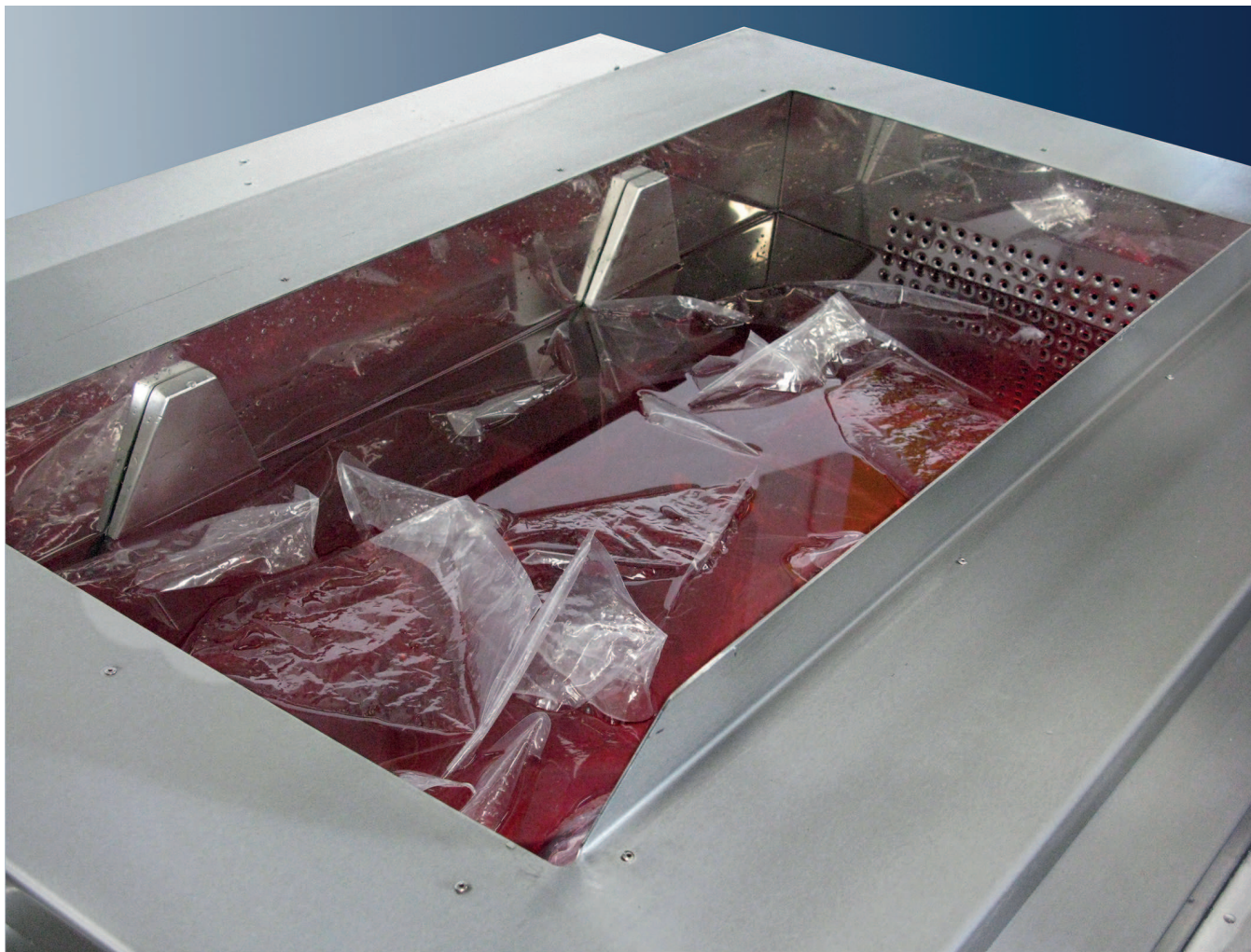
IMPORT



HISPANIA S.L.

FASTERCOLD

Abatidor térmico en agua para bolsas



ENFRIADOR RÁPIDO Y SHELF LIFE: UN BINOBIO VENCEDOR

La restauración colectiva, la industria gastronómica y la de los platos preparados, advierten siempre la necesidad de poder programar los ciclos de producción diferidos de la de distribución. Esto conlleva al empleo de un sistema de producción y abatimiento térmico que sea rápido e higiénicamente seguro.

El "**sistema Cook & Chil NILMA**", prevé de confeccionar en bolsas jugos, ragú, sopas, estofado, bechamel apenas cocinados, y de enfriarlos de modo rápido en los nuevos abatidores a agua **FASTERCOLD**. Estos abatidores están en grado de bajar la temperatura de las bolsas que contienen el producto, de modo

uniforme y con los tiempos de enfriamiento inferior más allá del 50% respecto a los abatidores a aire. Esta tecnología innovativa permite el respeto de los procedimientos HACCP y garantiza una shelf life del producto superior a los 20 días. A la regeneración los alimentos resultan como recién cocinados.

Los nuevos abatidores a agua **FASTERCOLD** representan la respuesta más moderna para racionalizar la producción en cocina. Reduciendo los tiempos y los costes, con el beneficio de una mejor calidad y una más larga shelf live del producto.

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



FASTERCOLD

Abatidor térmico en agua para bolsas



FASTERCOLD

FC/120

La revolución del sistema

Para aumentar la vida útil de los alimentos cocinados mucho más allá de los cinco días de un producto refrigerado ordinario, evitando la proliferación bacteriana que tiene lugar después de la cocción entre 65 ° C y 8 ° C, es esencial reducir rápidamente la temperatura de los alimentos por debajo de los 8 ° C.

¡Pero eso no es suficiente!
¿Qué se puede hacer con las sopas, salsas, ragúes, puré, bechamel y también guisos?
Nilma ha desarrollado **FASTERCOLD**, el innovador enfriador de bolsas en baño de agua, la tecnología indispensable en un sistema Cook & Chill moderno e innovador.

Después de cocinar en las marmitas universales MIX MATIC o SALSAMAT, un sistema de bombeo conectado a ellas transfiere el producto a la máquina llenadora de bolsas, a más de 90 ° C. Las bolsas herméticas, producidas en diferentes pesos según las necesidades, se introducen a continuación en el enfriador **FASTERCOLD**. El tiempo de enfriamiento de las bolsas varía en función de su gramaje y del tipo de producto que contienen.

La eficacia del remolino de agua fría

El **Fastercold** se llena automáticamente con agua refrigerada a 2 ° C desde un enfriador de agua remoto conectado a él. Una vez programado el tiempo de enfriamiento, las bolsas se colocan en la cuba. El remolino de agua con intensidad regulable permite que el producto se enfríe rápida y uniformemente. La acción del remolino de agua facilita el intercambio de calor entre el agua fría y las bolsas. Contemporáneamente la comida viene también puesta en movimiento dentro de la bolsa, favoreciendo la salida gradual de su calor. El intercambio de calor resulta ser muy superior a las técnicas normales utilizadas en los abatidores mecánicos de aire.

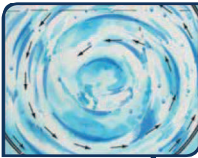
ENFRIADOR DE AGUA REMOTO (propiedad)



FASTERCOLD FC/ 300 - INSTALACIÓN PASANTE



Movimiento a torbellino del agua



MODELOS

FASTERCOLD

FC/120

FASTERCOLD

FC/200

FASTERCOLD

FC/300

FASTERCOLD

FC/600

Las grandes ventajas de un shelf life de otros 20 días

Las comidas que son tratados con este procedimiento de elaboración en Cook & Chill, hasta su conservación en cámara a 0°C, mantienen inalteradas las propias características organolépticas por alrededor de 20 días. Esto permite tener numerosas ventajas prácticas: programar la misma producción en el arco del día y sobre más turnos, tener preparada comida lista para el uso, preservar a lo largo las características cualitativas del producto sin congelarlo, transportar el producto de modo práctico en más puntos de distribución. Todo esto también con ahorro de: producto, energía, tiempo, espacio y personal.

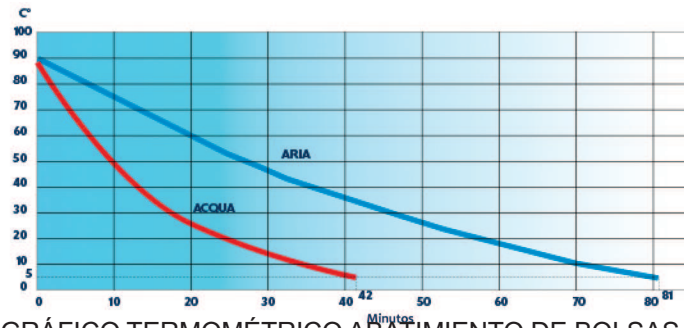


GRÁFICO TERMOMÉTRICO ABATIMIENTO DE BOLSAS DE 3kg DE SALSA DE TOMATE

TODO BAJO CONTROL

El abatidor Fastercold puede ser conectado bajo pedido al software Nilma "Creative Control Machine Point" el software patentado Nilma que memoriza las funciones de abatimiento temperatura/tempo. El CCMP4.0, interactivo con el PC remoto del chef, efectúa también los autodiagnósticos del aparato, mostrando las alarmas y memorizándolas.



ACCESORIOS

Carro de recogida de bolsas, de acero inoxidable Aisi 304, para **Fastercold FC/120 y FC/200**.

Mesa giratoria motorizada de recogida de bolsas, de acero inoxidable AISI 304, para **Fastercold FC/300 y FC/600**.



Las prácticas bolsas

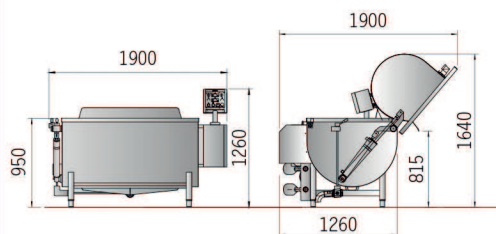


Preformadas o de coil, termoselladas o grapadas, realizadas en idóneo material resistente a alta temperatura, las bolsas pueden ser de varios formatos y rellenos con diversos pesos de producto según las exigencias.

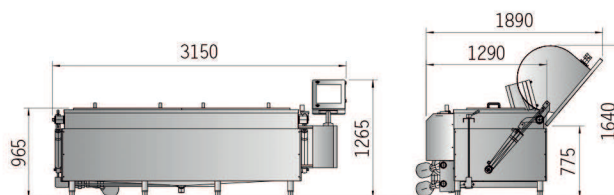
CARACTERÍSTICAS FC/120 - FC/200	CONSTRUCTIVAS	Construcción en acero inoxidable Aisi 304, satinado, dotado de pies regulables. Cuba de contenido equipado con: electroválvulas de entrada y recirculación de agua refrigerada, rebosadero y descarga. Cuba de enfriamiento pulida, perforada en las paredes laterales y en la parte inferior y equipada con dispensadores de flujo. Cárter de acero inoxidable Aisi 304, de protección de los dispositivos mecánicos. Basculación cuba de enfriamiento por medio de dispositivo hidráulico.
	FUNCIONALES	Dispositivo electrónico de regulación de la intensidad del torbellino del agua. Cuba de contenido y enfriamiento inspeccionable para la limpieza. Regulador electrónico del nivel de agua de refrigeración. Dispositivo de regulación automática de la temperatura de enfriamiento. Dispositivo de descarga automática de las bolsas. Cuadro de mandos electromecánico, de acero inoxidable Aisi 304, grado de protección IP55, de baja tensión, compuesto por: termostato control de temperatura agua de enfriamiento, selector de operación manual / stop / automático, temporizador electrónico de tiempo de enfriamiento, Indicador de tensión, indicador de máquina en funcionamiento, control de descarga de bolsas..
	CONSTRUCTIVAS	Construcción en acero inoxidable Aisi 304, satinado. Bastidor portante en tubular de acero inoxidable Aisi 304, equipado con pies de nivelación. Cuba de enfriamiento pulida, con rejilla de fondo extraíble para la limpieza y equipada con dispensadores de flujo. Cuba de contenido equipado con: electroválvulas de entrada y recirculación de agua refrigerada, rebosadero y descarga. Cinta de descarga de material plástico para uso alimentario.
	FUNCIONALES	Cinta de descarga desmontable manualmente para la limpieza. Pared de accionamiento automático controlado por temporizador. Regulador electrónico del nivel de agua de refrigeración. Panel de control de acero inoxidable Aisi 304, equipado con pantalla táctil PLC para los siguientes ajustes y funciones: remolino de agua de las diferentes secciones, tiempo de enfriamiento, velocidad de la cinta de descarga, temperatura del agua de enfriamiento, almacenamiento de los parámetros producidos, control del funcionamiento de la máquina con almacenamiento de alarmas.

DISEÑO TÉCNICO

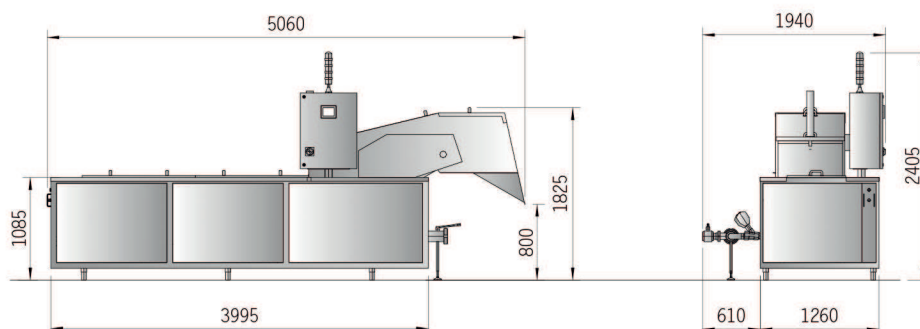
FASTERCOLD FC/120



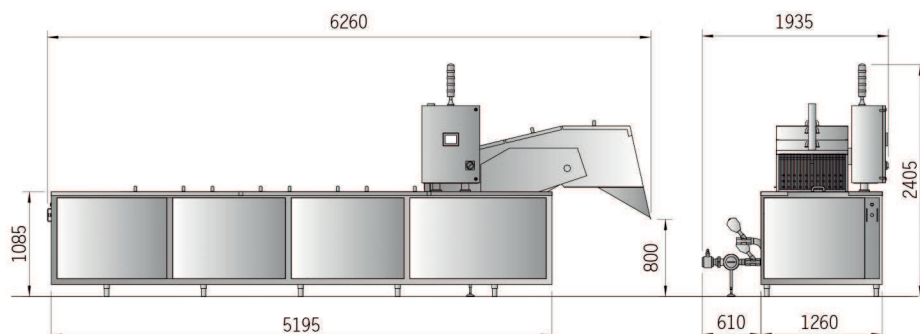
FASTERCOLD FC/200



FASTERCOLD FC/300



FASTERCOLD FC/600



	FC-80	FC-120	FC-300	FC-600
Entrada de agua Ø	1"	1"1/2	1"1/2	1"1/2
Entrada agua fría Ø	1"1/2	2"	2"	1"1/2
Conexión agua retorno	1"1/2	2"	2"	2"1/2
Desagüe agua Ø	2"	2"	2"1/2	2"1/2
Capacidad cuba Litros	695	1400	1500	2500
Capacidad de carga max. kg	120	200	300	600
Tiempo vaciado bolsas (sec)	25	25	120	120
Conexión aire comprimido Ø	-	1/8"	1/8"	1/8"
Consumo aire (litros/hora)	-	60	300	600
Potencia instalada kW	3-3-230/400V.50Hz	7-3-230/400V.50Hz	12,5-3-230/400V.50Hz	20,3-3-230/400V.50Hz
Potencia frigorífica requerida	12 kW	20 kW	30 kW	60 kW
Peso (kg)	1015	2060	2430	3700

Reproducción prohibida incluso parcial. Agosto_2023

ISO 9001
registered
GASTEC

Wilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



IMPORT HISPANIA, S.L.

Amizkarra, 8 ● Apdo. 426 ● 01002 Vitoria ● Teléfono 945 271 355 ● Fax 945 287 925

info@importhispania.com ● www.importhispania.com

IMPORT HISPANIA, S.L. Se reserva en todo momento la posibilidad de modificar sus aparatos sin previo aviso.