

IMPORT



HISPANIA S.L.

SPIRAL Enfriador móvil para productos líquidos

El futuro del Cook&chill



Enfriador móvil para productos líquidos

SPIRAL es un dispositivo innovador sobre ruedas, una verdadera revolución en el mundo del Cook & Chill, ideado para refrigerar rápidamente diferentes productos líquidos (caldos, sopas de verduras, salsas, jugos, bechamel, etc.) directamente en marmitas para cocción con capacidades de 100 a 200 litros. El contacto directo del espiral frío con el producto cocinado garantiza rápidos tiempos de abatimiento de 90° a 3°C, cumpliendo plenamente con las normativas HACCP.

Un particular detalle técnico favorece el intercambio térmico entre el espiral y el producto que se desea enfriar, mejorando el rendimiento en más del 30%.

Una novedad original, exclusiva y patentada

Wilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

SPIRAL Enfriador movil para productos líquidos

SPIRAL es seguro, ya que evita los riesgos de accidentes asociados al transvase de líquidos

SPIRAL es universal, ya que puede ser utilizado en marmitas para hospitales, comedores, catering, precocinados y laboratorios; ya sea para marmitas con cuba redonda, cuadrada o autoclave, y puede desplazarse fácilmente de una marmita a otra. Además, al finalizar el trabajo puede ser almacenado en cualquier esquina de la cocina.

SPIRAL es rentable, en comparación con cualquier otra solución de refrigeración existente, al no requerir instalaciones fijas y voluminosas, ni tampoco cuenta con un sistema de conexión a compresores remotos (marmitas de cocción/enfriamiento o abatidores de aire).

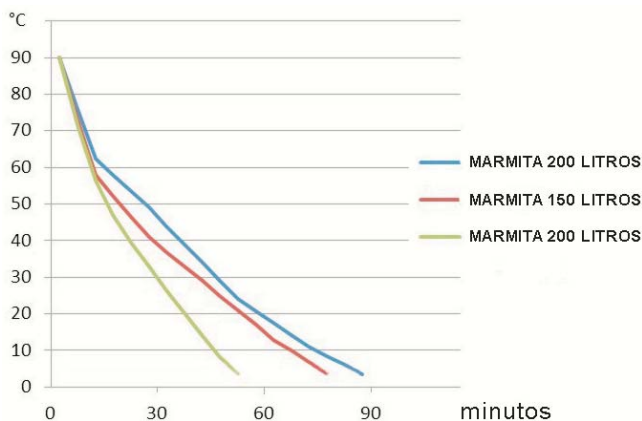
SPIRAL es fácil de usar, basta colocarlo cerca de la marmita, presionar el botón de bajada automática del espiral y programar la temperatura deseada en la pantalla táctil del PLC.

SPIRAL es fácil de limpiar, ya que el espiral es el único componente en contacto con el producto que se desea enfriar y está formado por un tubo de acero inoxidable de 18/10 con acabado brillante.



EJEMPLO DEL DIAGRAMA DE LOS TIEMPOS DE ENFRIAMIENTO

(valores referidos al enfriamiento de una sopa de verduras)



- construido en acero inoxidable AISI 304 - carcasa realizada en material resistente a los golpes - estructura montada sobre ruedas de acero inoxidable giratorias
- levantamiento automático del espiral
- grado de protección IP 65
- temperatura de trabajo en el producto: de 90°C a 3°C
- potencia instalada: 5,5 kW
- dimensiones del mueble: 1890x800x1790 (h) mm
- construcción según las normas CE

ISO 9001
registered by
GASTEC

Wilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



IMPORT HISPANIA, S.L.

Amizkarra, 8 ● 01002 Vitoria ● Teléfono 945 271 355

info@importhispania.com ● www.importhispania.com

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