

KONVECTIO-STEAM

Horno de convección y vapor



EL HORNO DE VENTA UNIVERSAL

KONVECTIO-STEAM es el resultado de dos sistemas de cocción innovadores que por primera vez Nilma ha introducido en Italia con su equipamiento especialista: la convección y el sistema de cocción al vapor.

Esta combinación permite que un solo horno pueda cocer al vapor que asar, grillar y gratinar en un solo horno, también para obtener nuevas posibilidades de cocción de combinar los dos sistemas o alternando en secuencia. Y todo con la seguridad de una cocción perfectamente uniforme en cada bandeja.

De todas formas, las ventajas de KONVECTIO-STEAM no quedan en los aspectos de la simple funcionalidad, ya que comprenden también:

- El total respecto a las características organolépticas del alimento.

- El menor consumo de condimentos, con cocciones dietéticamente más idóneas.
- Mayor rendimiento del producto, con una menor pérdida de peso.
- Alta capacidad productiva con un mínimo espacio.
- Tiempos breves de regeneración.
- Alta economía en el costo del ejercicio.
- Extrema facilidad de la limpieza.
- Una mayor racionalidad en el movimiento del producto gracias al carro exclusivo portabanderas, introducible también en el abatidor Quick Frost.

Todas las cualidades que hacen de KONVECTIO-STEAM una respuesta acertada a las necesidades de la innovación, racionalidad y economía de toda gran cocina.

KONVECTIO-STEAM

Horno de convección y vapor.

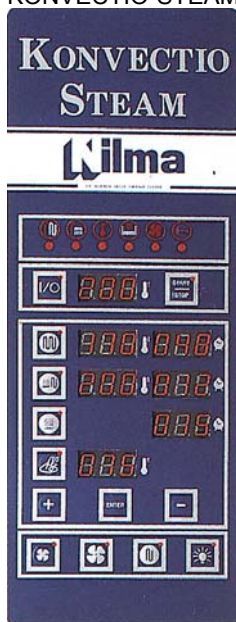


KONVECTIO-STEAM >> 10

>> Muy fácil de operar y usar.

KONVECTIO-STEAM es fácilmente programable gracias a un cuadro de mandos electrónicos de máxima simplicidad y claridad. Cada fase de cocción (convección-vapor-mixta) está visualizada sobre su propio display, que visualiza la temperatura y tiempo. Las fases se memorizan siguiendo el orden programado y se suceden una a otra automáticamente. También una vez iniciado la cocción es posible intervenir sobre el programador variando tiempo y temperatura, sin interrumpir el ciclo de cocción. A través de los apropiados mandos colocados sobre el cuadro electrónico se puede seleccionar la velocidad de convección más apropiada y la potencia de calentamiento para conseguir un sensible ahorro energético. La sonda del alimento está dotada de su propio display

para la temperatura y tiene prioridad sobre los otros parámetros introducidos, la luz interna de la cámara de cocción muestra los resultados de la cocción. Finalmente, la parte superior del cuadro de mandos está dedicada a una importante función: la autodiagnos. La posible causa de fallo de funcionamiento del horno está casi automáticamente señalados por seis pilotos apropiados.



>> Una cocción realmente uniforme en todo el horno ...

Las exclusivas características técnicas adoptadas en el horno KONVECTIO-STEAM – los particulares deflectores, la perfecta circulación y velocidad del aire – permiten una cocción verdaderamente homogénea sobre toda la bandeja, en cualquiera que sea el sistema de cocción programada y el producto a cocinar.

>> ... y realmente perfecta incluso en el corazón del producto.

Cuando se cocinan alimentos de las grandes dimensiones, resulta difícil obtener la cocción deseada ya sea en la superficie que en el corazón del producto: el ejemplo más claro es el roast-beef que debe presentar un óptimo dorado exterior mientras el interior debe ser cocido parcialmente.

Con KONVECTIO-STEAM esta diversa cocción es obtenible sin continuos chequeos o pruebas. Basta introducir la sonda en el corazón del alimento y programar la temperatura por ejemplo 70° C y contemporáneamente programar también la cocción exterior, por ejemplo 180° C. Cuando la sonda alcanza la temperatura deseada en el corazón del alimento, la cocción está terminada independientemente del tiempo y de la temperatura para la parte exterior.



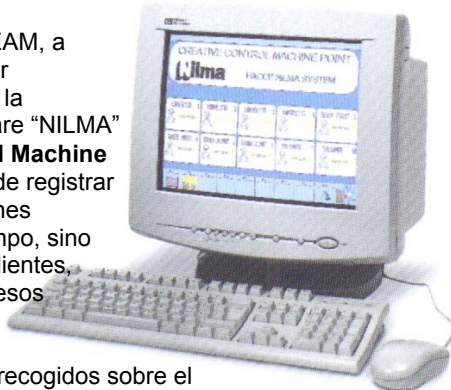


KONVECTIO-STEAM >> 20

A demanda, es posible dotar el KONVECTIO-STEAM con una impresora del proceso que registra los ciclos de cocción, especificando el número progresivo de la operación, fecha, la hora y la temperatura del producto, en acuerdo a la normativa de la certificación ISO 9000 y de los procesos HACCP.

>> La seguridad operativa garantizada a través del sistema de control HACCP

KONVECTIO-STEAM, a petición, puede ser predispuesto para la conexión al software "NILMA" "Creative Control Machine Point", en grado de registrar no-solo las funciones temperatura – tiempo, sino también los ingredientes, cantidades y procesos para realización cualquier receta. Los datos recogidos sobre el ordenador del chef, son archivados en los apropiados archivos.



>> Un carro practico y fácil de manejar.

Con KONVECTIO-STEAM es más racional y sin riesgo de quemaduras, gracias al exclusivo carro que se introduce directamente en la cámara de cocción.

Nilma, ha diseñado pensando también en la necesidad de abatir la temperatura del alimento después de cocinar: por esta razón el carro de KONVECTIO-

STEAM es perfectamente insertable en el abatidor QUICK-FROST, evitando los costos posteriores de traslado de bandejas.

Ejemplo de intercambiabilidad del carro entre KONVECTIO-STEAM 10-20-40 y QUICK-FROST 10-20-40.



>> Una limpieza simple y rápida

Gracias de la eliminación de los ángulos y , la limpieza de la cámara de cocción requiere un mínimo empeño de tiempo. Los ángulos internos están redondeados y las paredes perfectamente lisas, con soldaduras continuas, permitiendo la hermeticidad, el filtro e la grasa inox es extraíble manualmente y fácilmente lavable, la estructura no desliza sobre guías sino sobre el fondo de la cámara de cocción que está tallado en el KS10 y perfectamente lisa en el KS20.





KONVECTIO-STEAM >> 40

>> LOS MODELOS

KONVECTIO-STEAM >> 10 20 40

>> LAS VERSIONES

GAS: con doble intercambiador para la cocción a vapor o convección, realizado en acero inox 18/10, con funcionamiento independiente. Quemadores de acero inox y encendido electrónico, con sensor a llama por ionización.

ELECTRICA: con posibilidad e calentamiento a media resistencia en acero incoloy (convección). Generador de vapor funcionamiento eléctrico, con intercambiador, construido en acero inox 18/10 (vapor).

>> LOS ACCESORIOS

CARRO PAR EL KONVECTIO-STEAM 10: con estructura deslizante sobre ruedas, dotado de sistema de enganche rápido al horno, dotado con dos ruedas fijas y dos girables con freno.

- Construido en acero inox 18/10.
- Capacidad 10 bandejas GN 1/1.
- Dimensiones: 550 x 600 x 1460 mm.

CARRO PAR EL KONVECTIO-STEAM 20: con estructura insertable directamente en la cámara del horno, dotado de asa desmontable, dos ruedas fijas y dos girables con freno.

- Construido en acero inox 18/10.
- Capacidad 20 bandejas GN 1/1.
- Dimensiones: 700 x 890 x 1250 mm.

CARRO PAR EL KONVECTIO-STEAM 40: con estructura insertable directamente en la cámara del horno, dotado de asa desmontable, dos ruedas fijas y dos girables con freno.

- Construido en acero inox 18/10.
- Capacidad 40 bandejas GN 1/1.
- Dimensiones: 850 x 750 x 1860 mm.

BANDEJAS: Inox o teflonada, formato gastronorm GN 1/1 (30x325 mm.) o GN2/1 (530x650 mm.) en las alturas 20-40-65 mm.

REJILLAS: Inox o cromadas, formato gastronorm GN 1/1 (30x325 mm.) o GN2/1 (530x650 mm.)

CUBETAS: Inox lisas o perforadas, formato gastronorm GN 1/1 (30x325 mm.) o GN2/1 (530x650 mm.) en las alturas 20-40-65-100-150-200 mm.

IMPRESORA: de proceso que registra el ciclo de cocción especificando el número progresivo de la operación, la fecha, la hora y la temperatura del producto.

KONVECTIO-STEAM

Horno de convección y vapor

MÁXIMA FLEXIBILIDAD DE UTILIZACIÓN.

KONVECTIO-STEAM es realmente un horno universal porque permite una gama de prestaciones y una precisión de resultados finales impensables con los

hornos tradicionales, para estimular la fantasía de todo chef y valorizar la profesionalidad.

>> COCCIÓN A CONVECCIÓN

Es la tradicional cocción al horno a la parrilla, con temperatura hasta las 250°C pero sin riesgos de quemaduras o resultados no uniformes gracias a la circulación Forzada de aire caliente. Para asar carnes, cocinar pizzas, pan, dulces y también frituras o a la milanesa, para gratinar, para grillar carnes y verduras. Y además la posibilidad de programar la ventilación, o determinar la cocción al corazón del producto por medio de la sonda especial.



| | Temperatura de cocción | Tiempo de cocción | Contenedores H mm. | CAP . TOT. Kg. | | |
|-----------------------------|------------------------|-------------------|--------------------|----------------|------|------|
| | | | | KS10 | KS20 | KS40 |
| Lasaña | 170° C | 25' | 65 | 25 | 60 | 100 |
| Canelones | 170° C | 20' | 40 | 20 | 50 | 100 |
| Gnocchi de semola | 170° C | 20' | 40 | 20 | 50 | 100 |
| Pollo entero | 180° C | 30' | REJILLA | 20 | 50 | 100 |
| Hígado a la veneciana | 230° C | 8' | 20 | 15 | 30 | 60 |
| Albóndigas 50gr. | 250° C | 12' | 20 | 25 | 60 | 110 |
| Escalope milanesa 100gr | 190° C | 8' | 20 | 12 | 28 | 60 |
| Trucha entera 200gr | 230° C | 12' | 20 | 25 | 55 | 100 |
| Filete de pescado congelado | 180° C | 18' | 15 | 15 | 35 | 70 |
| Patata asada en cuarto | 180° C | 45' | 40 | 25 | 55 | 100 |
| Brioques congelados | 160° C | 15' | 10 | 10 | 22 | 44 |
| Tarta de frutas | 170° C | 25' | 40 | 15 | 40 | 80 |

>> COCCIÓN A VAPOR

Un sistema de cocción excelente a nivel nutricional y al mismo tiempo económico, porque limita la dispersión de sustancias nutritivas y vitaminas, exalta el sabor y el color de los alimentos y no requiere ni de hacer hervir grandes masas de agua ni largos tiempos de cocción, con evidentes ahorros de energía. Ideal para cocer verduras, pescado, fruta o - actuando sobre la temperatura - para cocer particularmente tipo "bañomaria"



| | Temperatura de cocción | Tiempo de cocción | Contenedores H mm. | CAP . TOT. Kg. | | |
|-----------------------|------------------------|-------------------|--------------------|----------------|------|------|
| | | | | KS10 | KS20 | KS40 |
| Salmón entero -1kg | 100° C | 25' | 40 perforada | 25 | 55 | 100 |
| Trucha entera 200gr | 100° C | 12' | 40 perforada | 26 | 55 | 100 |
| Salchichón entero | 100° C | 60' | 40 | 20 | 45 | 90 |
| Novillo pieza de 300g | 100° C | 90' | 40 | 25 | 55 | 110 |
| Gallina en cuarto | 100° C | 30' | 40 | 25 | 55 | 110 |
| Espinaca | 100° C | 8' | 65 perforada | 10 | 25 | 40 |
| Zanahoria en rodaja | 100° C | 20' | 65 perforada | 25 | 55 | 100 |
| Hinojo | 100° C | 20' | 65 perforada | 20 | 45 | 90 |
| Judía verde | 100° C | 25' | 40 perforada | 20 | 45 | 90 |
| Patata nueva entera | 100° C | 20' | 65 perforada | 15 | 35 | 70 |
| Brócoli congelada | 100° C | 25' | 65 perforada | 15 | 35 | 70 |
| Coliflor congelada | 100° C | 25' | 65 perforada | 15 | 35 | 70 |

>> COCCIÓN MIXTA

Un sistema de cocción que une las ventajas del vapor y de la convección, permitiendo la cocción más rápida, en presencia de alta humedad para no resecar los alimentos (menor pérdida de peso), manteniendo morbida la superficie y exaltando la presentación y el sabor.



| | Temperatura de cocción | Tiempo de cocción | Contenedores H mm. | CAP . TOT. Kg. | | |
|----------------------------------|------------------------|-------------------|--------------------|----------------|------|------|
| | | | | KS10 | KS20 | KS40 |
| Hinojo gratinado | 170° C | 8' | 40 | 12 | 25 | 50 |
| Calabacín | 180° C | 10' | 40 | 20 | 45 | 100 |
| Estofado | 175° C | 120' | 65 | 15 | 35 | 70 |
| Asado pollo (500gr) | 170° C | 60' | 40 | 25 | 55 | 100 |
| Conejo en trozos | 170° C | 90' | 40 | 25 | 55 | 100 |
| Asado de ternero 1kg | 170° C | 90' | 40 | 25 | 55 | 110 |
| Lenguado fresco 150 gr | 170° C | 12' | 20 | 15 | 35 | 70 |
| Filete lenguado con | 180° C | 18' | 20 | 18 | 38 | 75 |
| Monoporción congelado 110x160x40 | 140° C | 35' | REJILLA | 100 | 216 | 420 |

>> COCCIÓN EN SECUENCIA

La flexibilidad del horno **KONVECTIO-STEAM** hace posible una gran combinación diferentes (27), alternando las fases de vapor/convección/mixto, todas memorizables en función del orden que hayamos digitalizado. Toda cocción es programable en base al tiempo y a la temperatura más apropiada, así que todo el alimento puede ser cocinado conforme las propias características organolépticas, y resultados gastronómicos deseados, y a la fantasía del chef.



| | Temperatura de cocción | Tiempo de cocción | Contenedores H mm. | CAP . TOT. Kg. | | |
|--------------------------|------------------------|-------------------|--------------------|----------------|------|------|
| | | | | KS10 | KS20 | KS40 |
| Pimientos rellenos | Vap 100°C | 12' | 20 | 25 | 55 | 100 |
| | Con 170°C | 20' | | | | |
| Hinojo gratinado | Vap 100°C | 10' | 40 | 12 | 25 | 50 |
| | Con 170°C | 15' | | | | |
| Albóndiga de carne | Vap 100°C | 15' | 40 | 20 | 50 | 100 |
| | Con 170°C | 55' | | | | |
| Tibia congelada | Vap 100°C | 20' | 40 | 20 | 45 | 90 |
| | Mixt 170°C | 50' | | | | |
| Pato a la naranja entero | Con 180°C | 20' | 40 | 20 | 50 | 80 |
| | Vap 100°C | 10' | | | | |
| Cordero en piezas | Mixt 170°C | 50' | 40 | 25 | 55 | 100 |
| | Con 180°C | 10' | | | | |
| Pan congelado | Mixt 180°C | 5' | 20 | 25 | 55 | 60 |
| | Con 180°C | 18' | | | | |

>> REACTIVACION Y REGENERACION

Utilizando la fase mixta es posible reactivar precocinados (130°C) sin el peligro de resecar la superficie del alimento, mientras para los congelados se pasa directamente de la fase de descongelamiento a la de cocción.

La fase vapor, a temperatura controlada, permite de regenerar productos al vacío, posicionando directamente sobre la rejilla la confección sellada. La temperatura deseada se obtiene insertando la sonda en la confección.

Los tiempos de cocción y las cantidades de los productos pueden variar dependiendo del peso, dimensiones y calidad.

KONVECTIO-STEAM

Horno de convección y vapor

CHARACTERÍSTICAS

CONSTRUCTIVA

- Construcción en acero inox 18/10 satinado.
- Cámara de cocción aislada en acero inox 18/10 con ángulos redondeados, soldaduras continuas (hermética) y plano del fondo (seccionado) para la descarga de la grasa.
- Puerta en acero 18/10 aislada, con ventana de doble cristal templado y asa.
- Telar portante en acero 18/10, dotado de pies regulables para su nivelación.
- Canaleta de recogida condensados colocado bajo la puerta (KS10)
- Camino de desagüe vapor en acero inox 18/10.
- Filtro grasas en acero inox desmontable manualmente para la limpieza.

FUNCIONALES

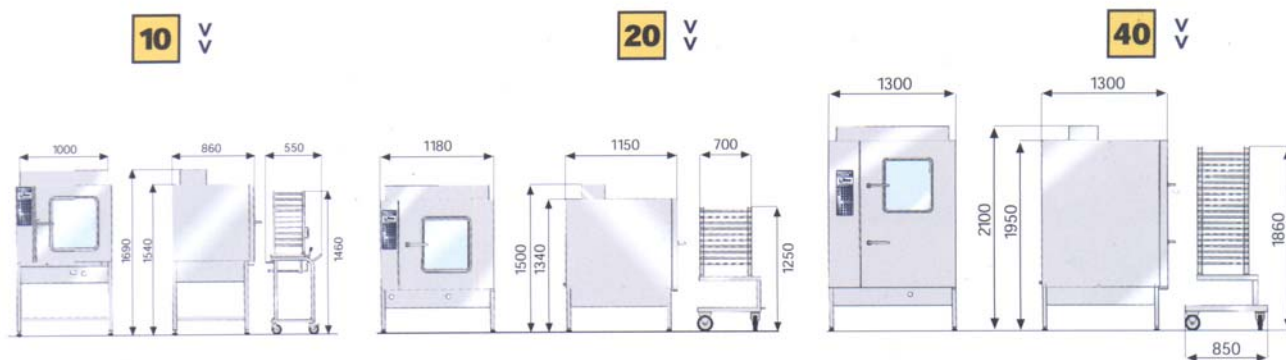
- Sonda termométrica digital para la lectura de la temperatura en el corazón del producto.
- Motor de doble velocidad.

- Cuadro de mandos electrónico, a baja tensión, dotado de tres programas de cocción memorizables, termostato y temporizador digital para cada fase de cocción, (convección-mixto-vapor). Autodiagnos de las principales funciones del horno. Selector de potencia (versión eléctrica).
- Luz en la cámara de cocción.
- Microinterruptor de seguridad sobre la abertura de la puerta.
- Dispositivo de uniformidad de temperatura (patentado)
- Dispositivo de condensación automática de los vapores de descarga.
- Componentes de seguridad automáticos sobre los principales elementos del horno (electroválvula, calderín, quemador, sonda, control de temperatura, puerta).
- Ciclo de lavado automático del generador de vapor al final del trabajo.
- Mando de desagüe generador del vapor.

Diseño técnico KONVECTIO-STEAM

Datos técnicos

| >>modelo | KS/10 gas | KS/10 E | KS/20 gas | KS/20 E | KS/40 gas | KS/40 E |
|---------------------------------|-----------|-----------|------------------|-----------|-----------|-----------|
| Capacidad bandeja | 10 GN 1/1 | 10 GN 1/1 | 20 GN 1/1 | 20 GN 1/1 | 40 GN 1/1 | 40 GN 1/1 |
| Conexión eléctrica V | | | 230/400.3.50+N+T | | | |
| Potencia eléctrica instalada Kw | 0,5 | 21,5 | 1 | 37 | 2 | 74 |
| Conexión agua Ø | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" |
| Poder calorífico (int) | 26 | - | 48 | - | 96 | - |
| Conexión gas Ø | 3/4" | - | 1" | - | 1" | - |
| Peso de la maquina kg | 180 | 160 | 320 | 300 | 550 | 510 |
| Ruido aéreo dBA | 60 | 60 | 68 | 68 | 68 | 68 |



IMPORT HISPANIA, S. L.

Amizkarra, 8 – Apdo. 426 – Teléfonos 945 271 344 • 945 271 355 • Fax 945 287 925 – 01002 Vitoria

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