

PASTALINE Línea de cocción y enfriamiento de pasta



INNOVAR RESPETANDO LA TRADICIÓN

Dos conceptos que pueden parecer en antítesis entre ellos, pero que encuentran significado en el **Pastaline**. Una nueva línea de cocción y enfriamiento rápido de la pasta que combina las ventajas de la cocción a la italiana con la moderna tecnología del **Cook & Chill**.

Se sabe que la pasta se pasa muy rápidamente y que, una vez cocida, debe ser servida en pocos minutos.

Muy a menudo, las necesidades de producción no permiten producir la pasta en línea caliente, por ejemplo, las cocinas de aeropuertos o cocinas centrales que sirven a hospitales, comedores de empresa y escolares o las industrias de platos preparados y gastronomía.

Por esto **Nilma** ha desarrollado **Pastaline**, para responder a la exigencia de cocinar grandes cantidades de pasta de manera óptima, respetando tiempos, temperaturas y la justa relación agua/pasta. Pero también por la necesidad de diferir la cocción de la distribución, manteniendo inalteradas las peculiaridades de un buen plato a la italiana respetando las normativas HACCP.

Pastaline es una línea de cocción y enfriamiento verdaderamente universal que se puede emplear para todos los tipos de pasta: formato largo, como tagliatelle, espaguetis, corto como pennes, pero también para ñoquis, arroz, pasta rellena como tortellini y raviolis y otros alimentos que necesiten este proceso.

Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



PASTALINE

Línea de cocción y enfriamiento de pasta

Un resultado perfecto como en la mejor tradición

La pasta, una vez cocida y escurrida, tiende a pasarse en pocos minutos. Almacenada en contenedores gastronorm multiporciones, mantiene la temperatura durante más tiempo. Sin embargo, tiende a perder el sello de cocción, en detrimento de la calidad.

Para limitar este inconveniente se utiliza reducir los tiempos de cocción, para alcanzar, con la parada en temperatura, el tiempo de cocción correcto. Con este proceso se obtienen buenos resultados cualitativos hasta aproximadamente media hora después de la cocción de la pasta.

De lo contrario, en todos los casos en los que no se puede respetar el tiempo máximo de distribución, la única solución es el Cook & Chill, cocción y enfriamiento rápido de la pasta. Con **Pastaline**, la línea de cocción y refrigeración totalmente automática, esto es posible. La única intervención manual consiste en verter pasta y sal en el agua de cocción.

Por lo demás el cocedor de pasta **Dough.O.Mat** es el principal componente de la línea, que controla automáticamente la temperatura de cocción, el nivel del agua, mezcla la pasta evitando que se pegue, y finalmente la vierte en el enfriador.

El enfriador, alimentado con agua fría, mezcla la pasta con un movimiento torbellino, bloqueando la cocción y enfriándola en uno o dos minutos. El ciclo de enfriamiento es controlado por un programador de tiempos y de temperatura.

Al final del enfriamiento, la cesta se eleva automáticamente a la posición de escurrido. A continuación, el operario completará la operación de descarga de la pasta en el carro de recogida.

A continuación, la pasta enfriada deberá almacenarse en una cámara refrigerada a la espera de su reactivación. La reactivación podrá realizarse sumergiendo la pasta de nuevo brevemente en agua hirviendo o calentándola en una sartén, en microondas, en termocontacto o en vapor.

Hablamos de ahorro: tiempo, mano de obra y energía

La posibilidad de procesar grandes cantidades de pasta y almacenarla para la reactivación representa una gran ventaja tanto en términos de programación de la producción, con la consiguiente reducción de los costes, como en términos de resultados cualitativos, respetando las normas HACCP.

Tanto el cocedor y el enfriador de **Pastaline** son completamente automáticos. Una vez programados para todas sus funciones, minimizan las intervenciones del operario. Por último, el sistema de calentamiento del cocedor, con su control termostático del agua de cocción y gracias al perfecto aislamiento, permite un importante ahorro de energía.

Grandes prestaciones en un mínimo espacio

Pastaline se presenta en forma muy compacta y está compuesto por: un cocedor de pasta, colocado en un bastidor de soporte con pasarela, un enfriador de agua y un carro de recogida producto. La capacidad de producción varía según el modelo de cocedor, del formato de la pasta y del tiempo de cocción deseado. El cocedor se hace en cuatro modelos, una y dos cubas.

	modelo	capacidad de carga	Porciones/hora*
C80	1 cuba	20 kg	600-800
C80/2	2 cubas	20+20 kg	1200-1600
C150	1 cuba	40 kg	1200-1600
C300	1 cuba	60 kg	1800-2400

* Porciones de 100 gr de pasta seca



Todo el ciclo productivo en cuatro fases



La Programación integral de la cocción ...

El programador permite ajustar automáticamente los tiempos de cocción y el modo de mezcla (continuo-alterno). Al final de la cocción el cestillo se levanta automáticamente, descargando en la cuba del enfriador.



... y del enfriador

El programador permite ajustar automáticamente también los tiempos de enfriamiento y descarga en el carro de recogida

¿La higiene? Total

Todas las superficies que están en contacto con el agua de cocción son de acero inox AISI 316 para resistir la corrosión de la sal. El cestillo de cocción, la contracuba y el cestillo del enfriador son púldos, con ángulos redondeados, para permitir una fácil limpieza de la superficie. Al final del trabajo para obtener un efecto autolavable bastará accionar añadido al agua el especial detergente "Keal".

CARACTERÍSTICAS COCEDOR	CONSTRUCTIVAS	Estructura tubular de acero inox 18/10, dotado de patas regulables
		Cuba y cestillo de cocción AISI 316, paneles externos, cuadro de mandos, tapa y chimenea en acero inox AISI304
		Tapa autobalanceo dotado de asa
		Cestillo basculante perforado sobre las paredes laterales y fondo
		Cuba de cocción aislada y dotado con dispositivo de vaciado y rebosadero
		Terminación partes en contacto con el alimento pulidos. Paneles exteriores, tapa y chimenea finamente satinado.
	FUNCIONALES	Sistema automático de basculación del cestillo comandado del programador electrónico
		Dispositivo de mezcla oleo-dinámico de la pasta con selector stop / continuo / alterno
		Sistema de calefacción indirecta con entrecámara (excluido versión a gas)
		Dispositivo de bloqueo mezcla con vuelco conectado
		Control electrónico del nivel de agua en la cuba de cocción
		Cuadro de mandos en acero inoxidable montado sobre brazo móvil, grado de protección IP55
		Control termostático de la temperatura del agua de cocción calibrada a 98 °C
		Dispositivo automático de elevación de la cesta al final del ciclo de cocción
		Dispositivo de descarga del agua de la cuba de cocción
		Dispositivo de seguridad que excluye el funcionamiento del sistema de calefacción en caso de falta de agua en el recipiente de cocción
		Programador electrónico digital, pulsadores de funcionamiento manual o automático, pulsadores de subida cesta
		Modelos de dos cubas con funcionamiento independiente de las cestillos y de los sistemas de calefacción.



Todo bajo control

A petición el PASTALINE se puede conectar al software "Creative Control Machine Point" capaz de registrar, además de la función temperatura / tiempo, también ingredientes, cantidad y fases de trabajo para la realización de cualquier receta.

El uso interactivo con el ordenador del chef permite la trazabilidad completa de los alimentos y el almacenamiento de todos los datos. El "CCMP" también realiza el autodiagnóstico del funcionamiento de Dough.O.Mat resaltando las alarmas y memorizándolas



ACCESORIOS

Carro cuba para recogida del producto del enfriador. Construida en acero inoxidable 18/10 con doble pared aislada, dotada de estante inferior y cuatro ruedas giratorias, de las cuales dos con freno.

C80 y C80/2

Dimensiones: 1.058 x 620 x 912 h mm
Capacidad: 3 cubetas GN 1/1 h 200

C150 y C300

Dimensiones: 1.875 x 620 x 912 h mm
Capacidad: 5 cubetas GN 1/1 h 200

CARACTERÍSTICAS ENFRIADOR	CONSTRUCTIVAS	Construcción en acero inox 18/10 AISI 304
		Dotado de patas regulables para la nivelación de la máquina
		Cesto de enfriamiento de acero Aisi 304 con acabado pulido, orificios adecuados para enfriar pasta y arroz
	Bajo demanda versión cuba aislada	
	FUNCIONALES	Cuba dotada de desagüe y rebosadero
		Tolva dedescarga producto
		Sistema automático de basculación del cestillo, mediante dispositivo hidráulico
		Dispositivo de ajuste de la intensidad del movimiento de agua
		Control electrónico del nivel de agua en la cuba
		Regulación automática de la temperatura del agua
Mandos integrados en el cuadro principal, equipado con: termostato de control temperatura agua, temporizador de los tiempos, pulsador de marcha, selector subida y bajada cesta		

DATOS TÉCNICOS	C80			C80/2			C150		C300
	Eléctrica	Gas	Vapor	Eléctrica	Gas	Vapor	Eléctrica	Vapor	Vapor
Capacidad cuba L	200			2x200			400		600
Agua caliente Ø	3/4"			1"			1"		1" 1/2
Desagüe general Ø	2"			2x 2"			2"		2"
Vapor Ø			1"			1"1/2		1"1/2	1"1/2
Presión bar (kPa)			0,5(50)			0,5(50)		2(200)	2(200)
T° Vapor °C						110		133	133
Desagüe condensados Ø			1/2"			1"		1/2"	1/2"
Consumo vapor kg/h			80			160		150	260
Gas Ø		3/4"			1"1/4				
Potencia cal kW I _{2h} I ₃₊		29/30			2x29/30				
Potencia instalada kW	38	1,75	1,75	2 x 38	2 x 3,5	2 x 3,5	61,8	1,8	3,6
Tensión eléctrica	3 N 400 / 230 V 50Hz								
Peso kg	350	350	350	700	650	700	350	380	880

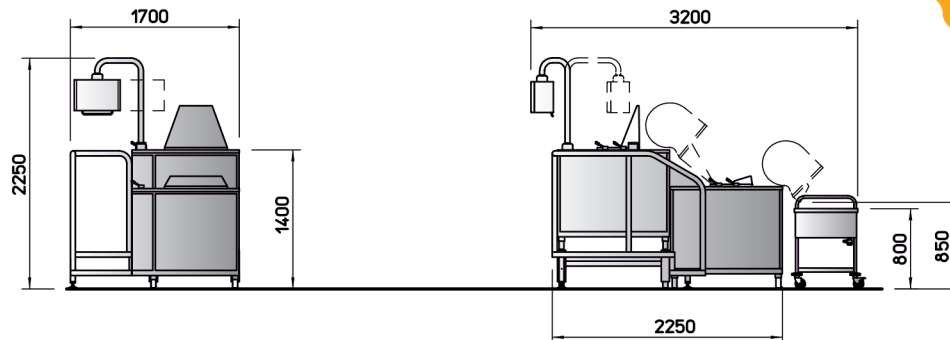
ENFRIADOR	C80	C80/2	C150	C300
Capacidad cuba L	200	700	700	700
Agua fría Ø	1"	1"	1"	1" 1/2
Desagüe general Ø	2"	2"	2"	2"
Tensión eléctrica	3 N 400 / 230 V 50Hz			
Peso kg	220	260	260	280



DISEÑO TÉCNICO

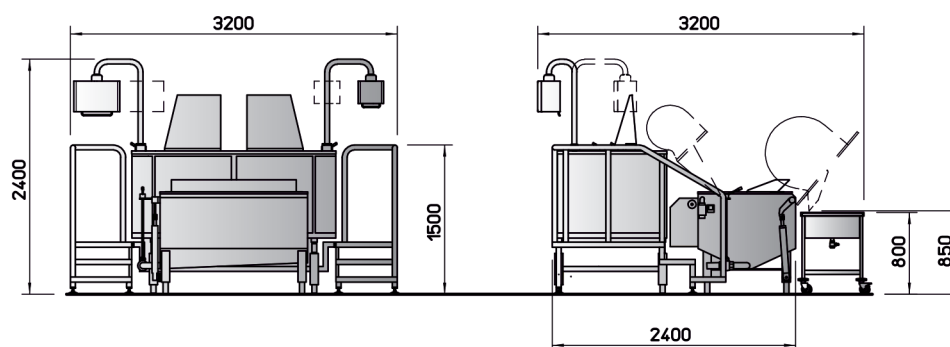
PASTALINE

C80



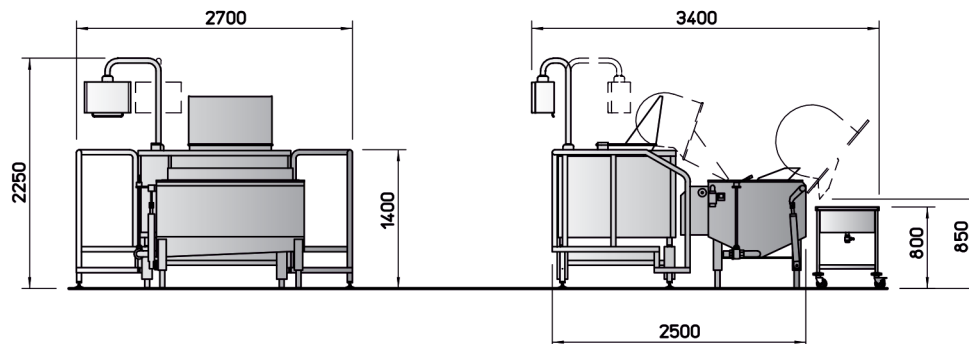
PASTALINE

C80-2



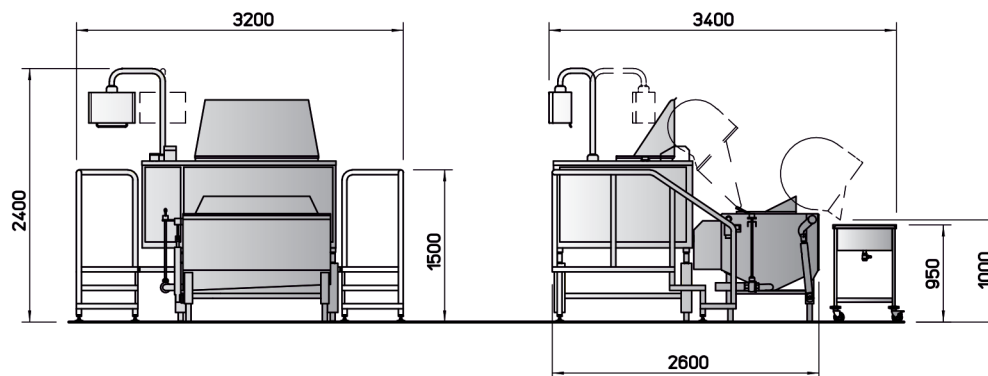
PASTALINE

C/150



PASTALINE

C/300



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.