

DOUGH.O.MAT Cocedor de alimentos automático



TECNOLOGIA AL SERVICIO DE LA TRADICIÓN

En Italia la pasta, además de ser considerada como un alimento base, es el plato nacional. Todos saben que se tiene que cocer con gran cantidad de agua y que se tiene que meter en la cazuela cuando hierve el agua. Pero además de esto, hay otras tantas recomendaciones para preparar un plato de spaghetti.

- Cocer a una temperatura controlada, para que no se pierda el gluten y el almidón;
- Mezclar a la velocidad más idónea para cada tipo de pasta, para cocinar de manera homogénea sin pegarse;
- No levantar la tapa de la cazuela, para no alterar la temperatura del agua de cocción.

Nilma, al diseñar **Dough.O.Mat**, tuvo en cuenta todas estas medidas y realizó un cocedor absolutamente revolucionario, respetando la mejor tradición gastronómica.

Un cocedor tan perfecto que puede preparar sin el más mínimo problema incluso alimentos "difíciles", como: arroz, espaguetis, tortellini y ñoquis. Y sobre todo, un cocedor de pasta totalmente automático que no sólo mejora la calidad de la pasta, sino que también mejora el ambiente de cocina, la calidad del trabajo, el ahorro de mano de obra y el consumo de energía

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



DOUGH.O.MAT

Cocedor automático



**El modo más seguro
de cocer en grande,
con grandes ventajas
y grandes resultados.**



¿El ambiente de trabajo? Sin "nubes"

Dough.O.Mat no necesita ninguna intervención manual y por tanto puede trabajar con la tapa cerrada, limitando la dispersión de vapores que hacen más húmedo el ambiente de la cocina.

Hablemos de ahorros: la energía....

¡Y la mano de obra!

El sistema de calentamiento (gas, eléctrico, vapor) del **Dough.O.Mat** es automático y se regula en función de la temperatura de cocción. Este perfecto control termostático, presente in todas las versiones, además del aislamiento interno de la máquina, permite notables ahorros energéticos. La utilización del Dough.O.Mat, es completamente automático, requiere sólo unas pocas intervenciones manuales: programar el tiempo y el mezclado, cargar la pasta, añadir la sal y al final de la cocción, terminar la descarga automática de la pasta en el carro. Para efectuar estas simples operaciones, basta un solo operario, mientras Dough.O.Mat cuece, podrá dedicarse también a otras actividades.



La Programación integral de la cocción

Ofrece al chef la ventaja de poder dedicarse a otros trabajos mientras **Dough.O.Mat** hace 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, llevando la pasta a la posición de escurrido. El chef sólo tiene que completar la descarga de la pasta en el carrito.

Todo bajo control

A petición Dough.O.Mat 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

¿La higiene? Total

Todas las superficies de **Dough.O.Mat** 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 y la contracuba son púldos, con ángulos redondeados, para permitir una fácil limpieza de la superficie. Al final del trabajo, accionando la bomba de mezclado, de modo de hacer circular el agua con el añadido del especial detergente "Keal", se desarrollará un efecto autolavable incluso en las partes menos accesibles.



ACCESORIOS

Carro cuba construida en acero inoxidable 18/10 con doble pared aislada, dotada de estante inferior y cuatro ruedas giratorias, de las cuales dos con freno.

C40 y C40/2

Dimensiones: 740 x 620 x 912 h mm
Capacidad: 2 cubetas GN 1/1 h 200

C80 y C80/2

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

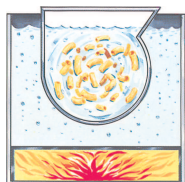
C150 y C300

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



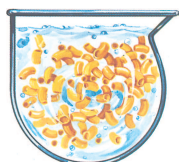
CARACTERÍSTICAS	CONSTRUCTIVAS	Estructura tubular de acero inox 18/10, dotado de patas regulables
		Cuba y cestillo de cocción AISI 316, paneles externos, cuadro de mandos, tapa y chimenea en acero inox AISI304
		Tapa autobalanceo dotado de asa
		Cestillo basculante perforado sobre las paredes laterales 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	
	Cestillo basculante perforado sobre las paredes laterales y fondo	

La automatización más completa para una perfecta cocción a la italiana



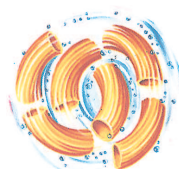
Hervir, pero no demasiado

Más allá de la temperatura de 98°, la pasta libera almidón y gluten y tiende a ablandarse. Para ello **Dough.O.Mat** está dotada de un dispositivo que permite cocinar la pasta a una temperatura controlada. Este dispositivo permite ventajas no sólo cualitativas, sino también prácticas, como la reducción de la formación de espuma durante la cocción y un ahorro de energía que puede llegar hasta el 20% con respecto a los hervidores normales.



1 kg de pasta por 10 litros de agua

Es la relación ideal dictada por la mejor tradición gastronómica italiana. La pasta, en mucha agua, se cuece de manera uniforme y en una menor concentración de almidones así, resultará bien cocida, de manera homogénea y no "pegajosa".



El mezclado automático de la pasta

La cocción de varios kilos de pasta plantea numerosos problemas: la pasta se amontona, se pega, se rompe y la cocción no es uniforme. Para ello **Dough.O.Mat** está dotado de un dispositivo de mezclado hidrodinámico de la pasta durante la fase de cocción. El mezclado se realiza mediante un torbellino de agua, de intensidad regulable. Las ventajas de este dispositivo son: la completa automatización del cocedor de pasta (evita cualquier intervención manual durante la cocción), la posibilidad de cocer fácilmente, sin dañar, cualquier formato de pasta, como fideos y espaguetis, o rellena como tortellini y de pasta tierna como ñoquis.

Todo esto en muy poco espacio

Dough.O.Mat se fabrica en seis modelos, de uno y dos cubas. Su capacidad productiva permite cocinar de 200 a 2.400 platos de pasta por hora, en un espacio limitado, gracias a la completa automatización y a la notable velocidad de calentamiento. Esto no se puede hacer con marmitas tradicionales.

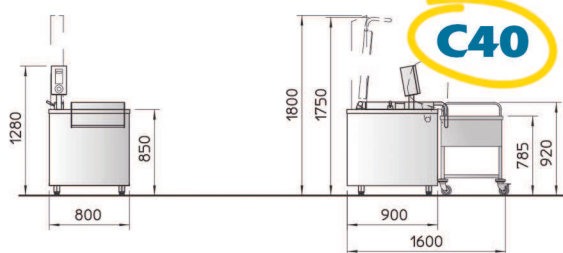
modelo	capacidad de carga	porciones/hora
C40 1 cuba	7 kg	200-300
C40/2 2 cubas	7+7 kg	400-600
C80 1 cuba	20 kg	600-800
C80/2 2 cubas	20+20 kg	1200-1600
C150 1 cuba	40 kg	1200-1600
C300 1 cuba	60 kg	1800-2400

*Datos referidos a pasta corta o arroz- porción 100gr de pasta seca



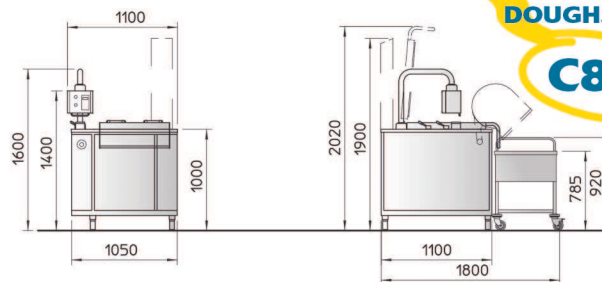
DISEÑO TÉCNICO

DOUGH.O.MAT



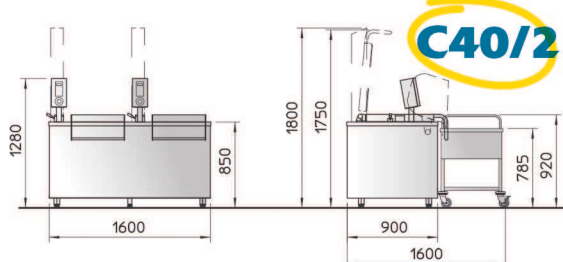
C40

DOUGH.O.MAT



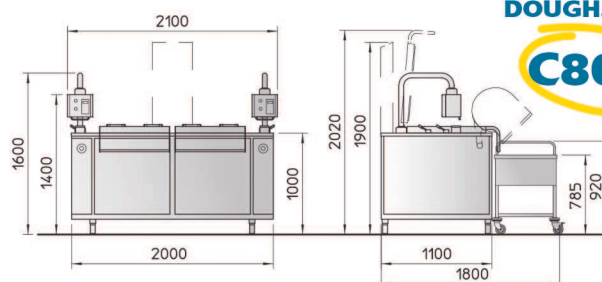
C80

DOUGH.O.MAT



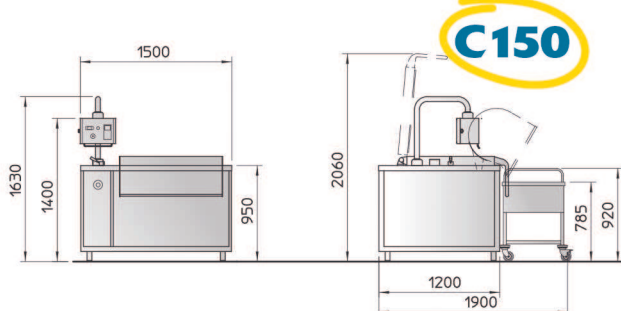
C40/2

DOUGH.O.MAT



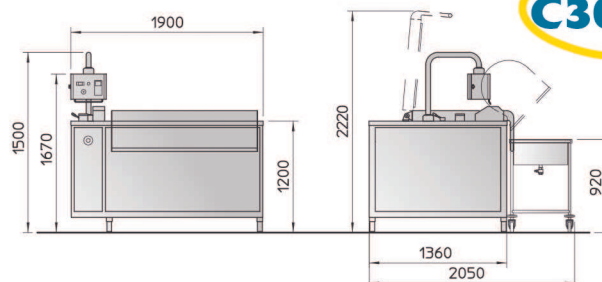
C80/2

DOUGH.O.MAT



C150

DOUGH.O.MAT



C300

DATOS TÉCNICOS	C40			C40/2			C80			C80/2			C150		C300
	Eléctrica	Gas	Vapor	Eléctrica	Gas	Vapor	Eléctrica	Gas	Vapor	Eléctrica	Gas	Vapor	Eléctrica	Vapor	Vapor
Capacidad cuba L	100			2x100			200			2x200			400		600
Agua caliente Ø	3/4"			3/4"			3/4"			1"			1"		1" 1/2
Desagüe general Ø	1" 1/2			2 x 1"1/2"			2"			2x 2"			2"		2"
Vapor Ø			3/4"			2 x 3/4"			1"			1"1/2	1"1/2	1"1/2	1"1/2
Presión bar (kPa)			0,5(50)			0,5(50)			0,5(50)			0,5(50)	2(200)	2(200)	2(200)
Tº Vapor ºC			110			110						110	133	133	133
Desagüe condensados Ø			1/2"			2 x 1/2"			1/2"			1"	1/2"	1/2"	1/2"
Consumo vapor kg/h			50			100			80			160	150	260	260
Gas Ø		1"			1"1/4			3/4"			1"1/4				
Potencia cal kW I _{2h} , I ₃₊		17			2 x 17			29/30			2x29/30				
Potencia instalada kW	12,5	0,75	0,75	2x12,5	1,5	1,5	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	184	225	184	370	450	370	350	350	350	700	650	700	350	380	880



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.