

IMPORT



HISPANIA S.L.

SALSAMAT

Estofadora automática basculante



UN BRAZO DERECHO LLENO DE FANTASIA

Máxima tecnología, máxima funcionalidad. Junto con un notable ahorro de tiempo, de mano de obra, de consumo energético y nuevas posibilidades gastronómicas.

Esto es lo que ofrece **Salsamat** a una comunidad, cocina centralizada, restauración e industria alimentaria.

La automatización integral de las diferentes fases operativas y del calentamiento, la distribución óptima del calor, la programabilidad de las diferentes funciones de cocción, el exclusivo sistema de

mezclamiento completado con los raspadores especiales; todo esto hace que **Salsamat** sea extremadamente versátil en su uso.

Soasar, guisar y estofar carnes, preparar picadillos de carne, guisos, salsas, arroces, purés, guarniciones, mermeladas y también especialidades gastronómicas ya no comporta ningún problema;

Salsamat ofrece la seguridad de obtener siempre resultados cualitativamente superiores.

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



Estofadora automática basculante

SALSAMAT 80

Ideal para pequeñas producciones y centros de restauración hasta 500 comensales

Capacidad útil: 65 litros.



SALSAMAT 160

Ideal para medias producciones y centros de restauración hasta 600 comensales o más

Capacidad útil: 160 litros.



MUCHO MÁS QUE UNA ESTOFADORA



SALSAMAT ofrece sorprendentes resultados gastronómicos gracias a sus exclusivas características funcionales que permiten la máxima flexibilidad de uso con todo tipo de producto. Con **SALSAMAT** se pueden soasar, estofar, guisar las comidas más dispares: primeros platos, asados, verduras, salsas y condimentos de todo tipo de género; y los resultados son siempre excelentes!

COCCIÓN UNIFORME

SALSAMAT se vale de un sistema de mezclado absolutamente exclusivo, programable que permite escoger el mezcolamiento justo del producto durante la cocción con 3 programas diversos: continuo, alterno y con inversor de mezcolamiento. La cuba de cocción es baja y ancha, el fondo en acero inox 18/10, y realizado en una sola pieza del espesor de 18mm, dispone de brazos giratorios, dotados de palas de mezclado desmontables para la limpieza y rascadores especiales en acero inox que actúan sobre toda la superficie de cocción, evitando, que el producto soasando se pegue sobre el fondo.

COMPLETAMENTE AUTOMÁTICA



Todas las fases operativas están completamente automatizadas a través del cuadro de mando, colocado sobre brazo orientable. El temporizador electrónico, el termostato para el control de la temperatura y los otros componentes desarrollan automáticamente las funciones introducidas por el operario, asegurando una perfecta ejecución de la receta.



SALSAMAT 300

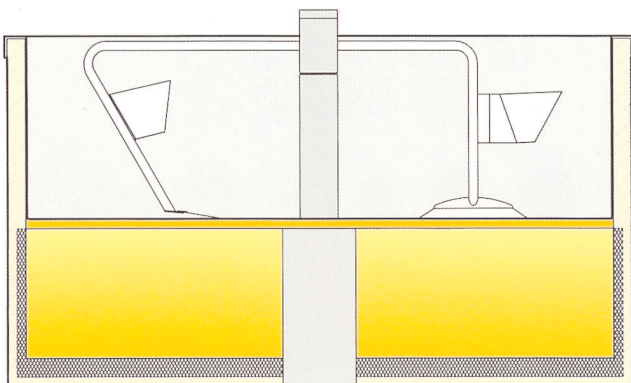
Ideal para grandes comedores, cocinas centralizadas y para la industria alimentaria

Capacidad útil: 300 litros.



BAJO CONSUMO ENERGÉTICO

Todas las versiones de **SALSAMAT**: gas, eléctrica o vapor, están proyectadas a modo de reducir al mínimo los consumos energéticos. De hecho, durante una hora de cocción, **SALSAMAT** tiene un uso energético de solo 20 minutos. Las características técnicas que garantizan este rendimiento son: la regulación termostática de la temperatura, el aislamiento completo y el alto espesor del fondo de la olla que garantiza una notable acumulación térmica.



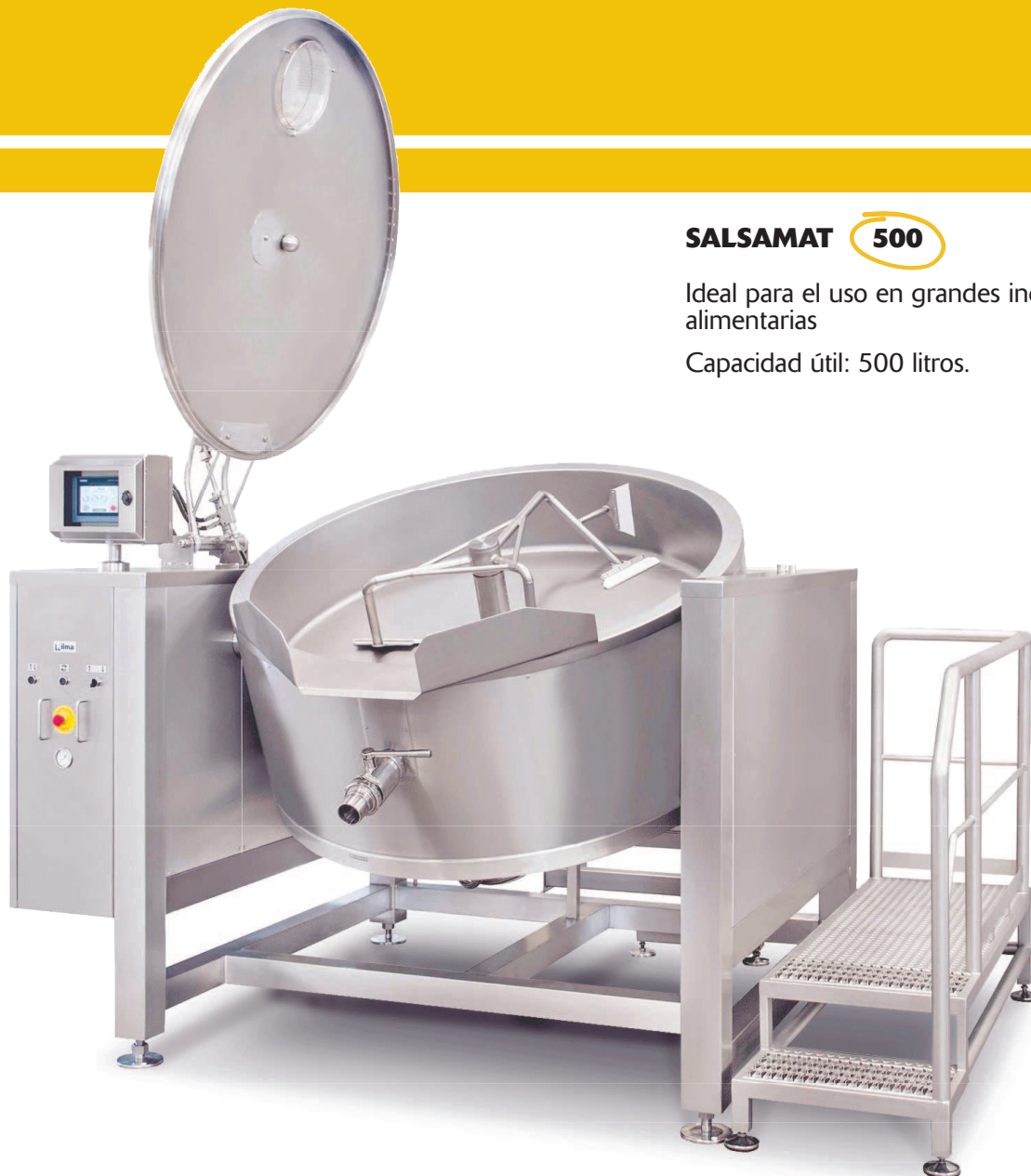
MÁXIMO CONTROL OPERATIVO

SALSAMAT, en la versión con PLC, se puede configurar para el uso del software Nilma "CCMP - Creative Control Machine Point". Este software, que hace que la máquina sea interactiva con el PC, permite: la ejecución automática de recetas, control y registro de todos los parámetros de cocción (HACCP), **trazabilidad** de los productos utilizados en las recetas y autodiagnóstico de las funciones de la máquina.

FÁCIL DE USAR

SALSAMAT no requiere intervención manual y realiza los diferentes procedimientos de cocción con total autonomía. El operario solo tiene que programar la máquina y añadir los ingredientes, el resto piensa **SALSAMAT**: regula la temperatura, revuelve y al final de la cocción avisa de que el producto está listo para ser vertido automáticamente en el carro correspondiente.





SALSAMAT **500**

Ideal para el uso en grandes industrias alimentarias

Capacidad útil: 500 litros.

ACCESORIOS

CARRO

Con cuba de recogida producido, de acero inoxidable 18/10, con una capacidad de 100 litros, equipado con dispositivo de regulación de altura, mango y ruedas inoxidable de las cuales dos giratorias con freno. Dimensiones mm: 780x726x1156 (h).

DUCHA de LAVADO

Apertura de chorro progresiva. Caudal 16 l/min.

VARIADOR de VELOCIDAD

Sistema de regulación de la velocidad de mezclado de 4 a 18 r.p.m.

CUENTALITROS

Dispositivo de llenado automático de la cuba.

VÁLVULA de VACIADO

Fabricada en acero inoxidable 18/10, de bola, con conexión porta goma

SONDA Control de Temperatura Producto

Detecta la temperatura del producto dentro de la olla de cocción.

SISTEMA de EVACUACIÓN de VAPORES e INTRODUCCIÓN de INGREDIENTES

Situado en la tapa, está equipado con rejilla de protección y puerta.

Fabricado en acero inoxidable 18/10

ELEVADOR para DEPOSITOS-VAGONETAS

Permite la descarga automática del producto en la cuba. Utiliza depositos - vagonetas de 200 litros.

PASARELA de CARGA

Fabricado en acero inoxidable 18/10.

Disponible para modelos de 300 y 500 litros.

FILTRO para VACIADO DE LÍQUIDOS

Colocado en la boca de descarga permite, al volcar la cuba, separar el líquido del producto sólido.

CONTRAPUERTA

Protección frontal del panel de mandos.

Grado de protección IP65.



SALSAMAT

Estofadora automática basculante



CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

Equipo construido completamente en acero inoxidable AISI 304.

Bastidor portante, en tubular de acero inoxidable AISI 304, montado sobre pies regulables en altura.

Fondo difusor de gran espesor.

Fondo de acero inoxidable AISI 304 para la versión gas y eléctrica.

Fondo de acero inoxidable AISI 316 para la versión a vapor.

Tapa de acero inoxidable montada sobre bisagras equilibradas.

Cuadro de mandos colocado sobre brazo móvil de acero inoxidable.

Tapa de acero inoxidable montada sobre bisagras equilibradas.

Cuadro de mandos colocado sobre brazo móvil de acero inoxidable.

Dispositivo automático de basculación de la cuba.

Cuba de cocción y sistema de calefacción aisladas.

Entrada de agua caliente y fría.

Dispositivo automático de mezclamiento con rascadores de fondo y palas mezcladoras orientables y desmontables.

CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES

Cuadro de mandos analógico con pantalla digital.

Dispositivo de mezclamiento programable para funcionamiento: continuo, alternado, inverso.

Dispositivos de seguridad en la tapa y en la basculación de la cuba.

LOS MODELOS

80

160

300

500

750*

*disponible sobre demanda

LAS VERSIONES

Eléctrica: sistema de calentamiento con resistencias de acero inoxidable incoloy aplicadas sobre todo el fondo de la olla de cocción.

Gas: cámara de combustión de acero térmico. Quemador atmosférico de encendido electrónico, equipado con electrodo de encendido y detector de llama de ionización.

Vapor: cuba equipada con fondo con entrecámara, válvula de seguridad y descargador de aire. Presión de trabajo 6 bar. Temperatura máxima de cocción: 165°C.

SALSAMAT

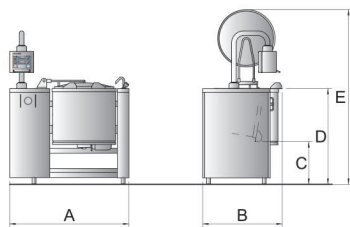
Estofadora automática basculante

DATOS TÉCNICOS	SALSAMAT 80		SALSAMAT 160			SALSAMAT 300			SALSAMAT 500	
	gas	eléctrica	gas	eléctrica	vapor	gas	eléctrica	vapor	vapores	
Capacidad de carga [l]	65		160			300			500	
Potencia eléctrica [kW]	0,7	9,5	0,7	24,7	0,75	1,1	51	1,1	4	
Potencia térmica [kW]	14	-	37	-		53,5	-		-	
Conexión agua caliente y fría	1/2"		1/2"			1/2"			3/4"	3/4"
Conexión gas	3/4"	-	3/4"	-		3/4"	-		-	
Conexión vapor	-		-		3/4"	-		1"	1"	
Consumo Vapor [kg/h]	-		-		100	-		200	300	
Conexión eléctrica	3/N~230/400 V 50Hz + T	3~230/400 V 50Hz + T	3/N~230/400 V 50Hz + T	3~230/400 V 50Hz + T		3/N~230/400 V 50Hz + T	3~230/400 V 50Hz + T		3~230/400 V 50Hz + T	
Temperatura máxima	230°C		230°C			160°C	230°C			160°C
Peso [kg]	340	250	570	530	550	930	820	860	1680	
Profundidad útil cuba [mm]	300		300			300			300	
Diámetro fondo cocción [mm]	600		970			1300			1600	
Superficie de intercambio [m ²]	0,28		0,74			1,32			2	

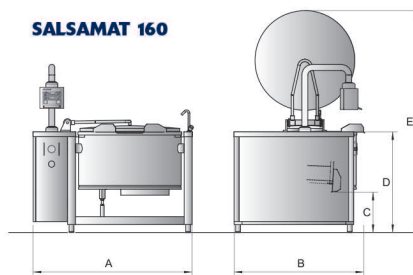
Dimensiones (mm)										
A	1245		1600			2000			2440	
B	1106	850	1200			1860			2100	
C	592	450	420		404	290		404	700	
D	1000		1000			1100			1200	1740
E	1880	1850	2200	2200	2230	2700	2700	2800	3760	

DISEÑO TÉCNICO

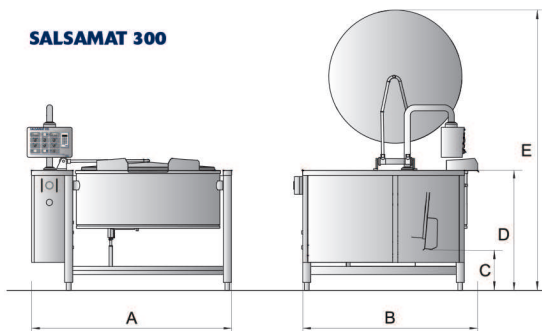
SALSAMAT 80



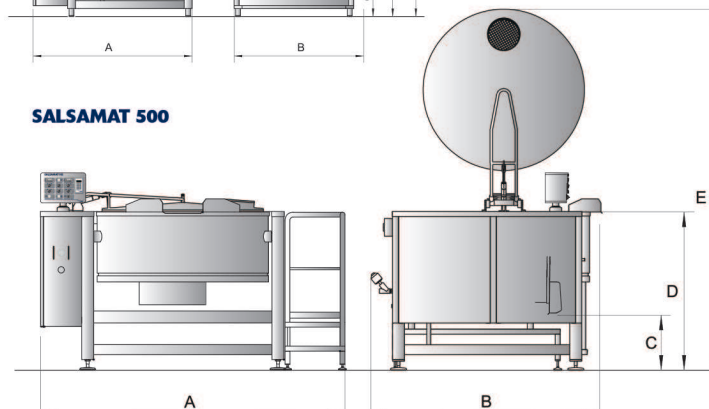
SALSAMAT 160



SALSAMAT 300



SALSAMAT 500



Reproducción prohibida incluso parcial. Julio_2019

ISO 9001
registered
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.

