

## SPEEDY CUTTER DSF

### Cutter Fundidor con calefacción y al vacío



### COCER Y HOMOGÉNEORIZAR EN UN SOLO APARATO

Los **Speedy Cutter DSF** en sus capacidades de **40-70-120** litros constituyen la gama Nilma de los cutter fundidores, con calefacción y con vacío. Extremadamente versátiles, se utilizan ampliamente en cocinas, laboratorios e industrias alimentarias.

La gran ventaja de usar **Speedy Cutter DSF** es su versatilidad. De hecho, en un solo aparato, son posibles simultáneamente múltiples elaboraciones de preparación y cocción, con notable ahorro de tiempo y mano de obra.

**Speedy Cutter DSF** bate, pica, muele y homogéneiza, a velocidad ajustable, los productos más diversos, como: queso, carne, huevos, verduras, frutas frescas y frutos secos.

Amasa, amalgama y monta: mayonesa, pesto y productos de pastelería, pero no solo eso, Funde, calienta, cocina y enfría (opcional), salsas, cremas, patés, cremas de verduras, ragú, purés, bechamel, quesos y chocolates. Además, cocina también al vacío, salsas, mermeladas y conservas, manteniendo las características organolépticas y nutritivas del producto y resaltando su color, sabor y presentación.

**Nilma**  
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



# SPEEDY CUTTER DSF

Cutter fundidor vertical con vacío

## CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

Construcción totalmente en acero inoxidable AISI 304  
Plataforma en acero inox AISI 304 para DSF120

Tapa equilibrada, dotada de guarnición, asa y embudo con válvula para introducir ingredientes

Cuchillas de acero inoxidable tratadas, con eje de acero inoxidable AISI 304

Bastidor tubular de acero inoxidable AISI 304 con pies regulables

Calentamiento a vapor con entrecámara, dotado de válvula de seguridad, electroválvula de entrada de vapor, descargador de condensados

## CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES

Basculación automática de la cuba de cocción

Termorregulador con sonda de producto

Motor autofrenante de velocidad regulable hasta 2.800 rpm/min

Sistema de vacío con bomba de anillo líquido (- 0,5 bar)

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

Cuadro de mandos, electromecánico (24 V ac), con contrapuerta

## ACCESORIOS - Opcionales

Válvula de descarga de bola DN 50

Válvula de descarga de bola DN 65 manual o automática

Refrigeración producto por circulación de agua refrigerada en la entrecámara

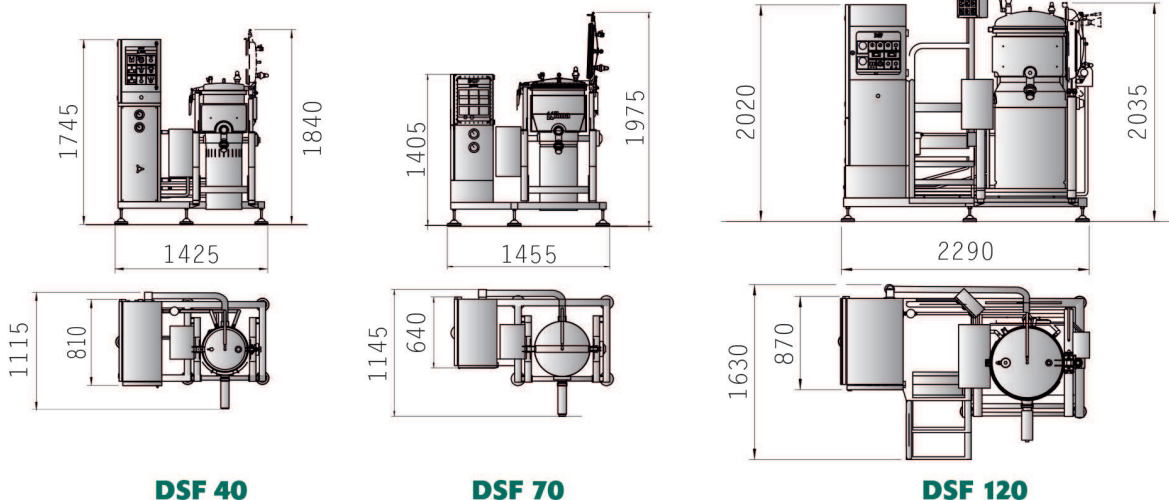
Mezclador motorizado con rascador de pared

Dispositivo de inyección de vapor en el producto

Generador de vapor eléctrico 0,5 bar.  
Potencia 18 kW - 3~230/400V50Hz+T

DATOS TÉCNICOS	DSF 40	DSF 70	DSF 120
Capacidad cuba lt	40	70	120
Alimentación vapor bar	0,5	0,5	0,5
Consumo vapor kg/h	50	60	100
Conexión vapor Ø	1/2"	1/2"	1/2"
Desagüe condensados Ø	1/2"	1/2"	1/2"
Conexión agua Ø	1/2"	1/2"	1/2"
Potencia eléctrica kW	11,5	11,5	30,5
Conexión eléctrica	3~230/400V50Hz+T	3~230/400V50Hz+T	3~230/400V50Hz+T
Grado de protección IP	65	65	65
Peso kg	230	270	1.200

## DISEÑO TÉCNICO



Reproducción prohibida incluso parcial. Mayo\_2021



# IMPORT HISPANIA, S.L.

Amizkarra, 8 ● Apdo. 426 ● 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.