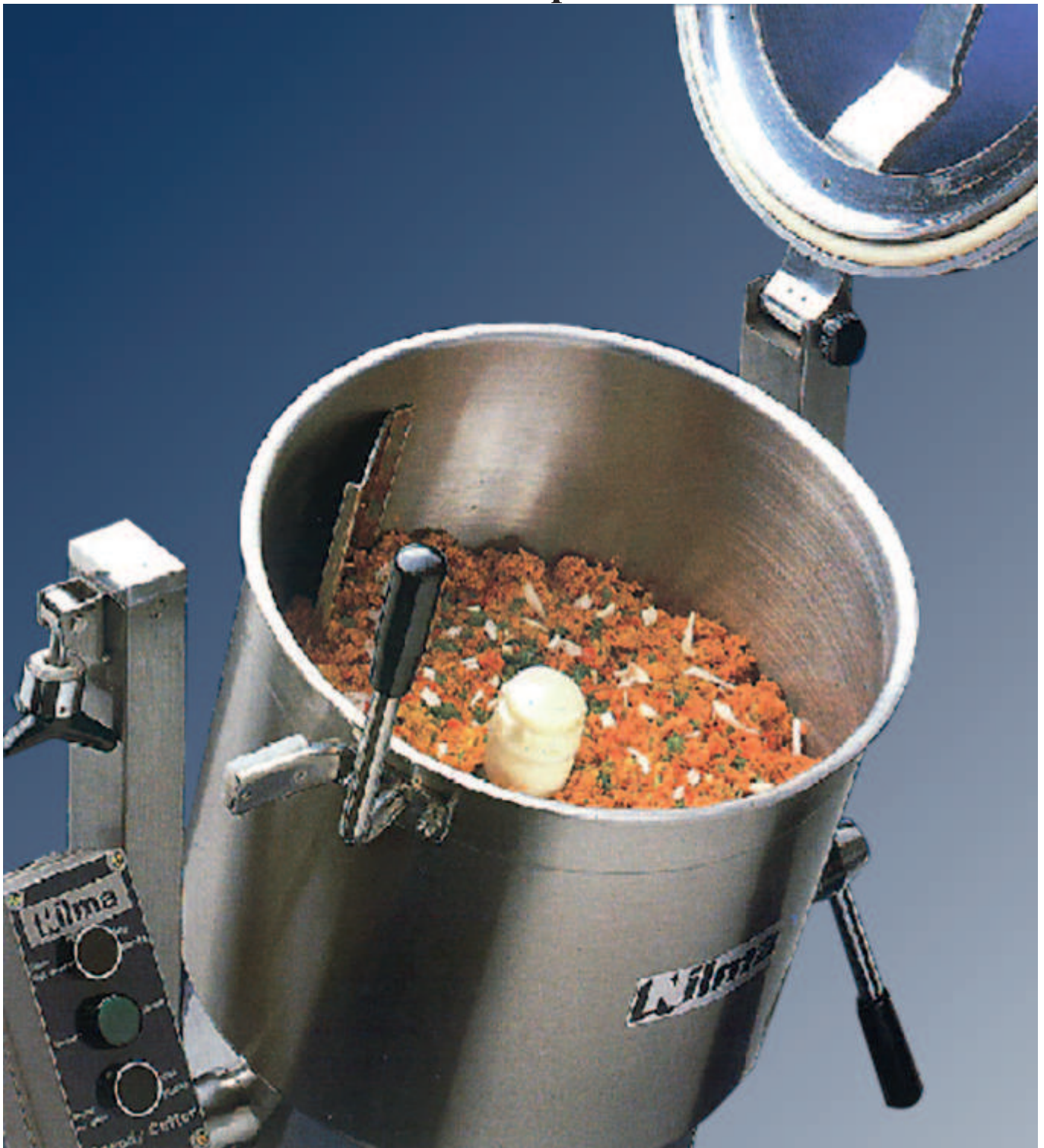


IMPORT



HISPANIA S.L.

SPEEDY CUTTER Preparador universal



TANTAS PREPARACIONES CON UNA SOLA MAQUINA

Triturar, rallar, desmenuzar, batir son unas operaciones que normalmente requieren toda una serie de aparatos diversos y a menudo no automáticos, aumentando la elaboración manual como ocurre todavía en muchas cocinas de restaurantes y pequeñas comunidades. Todo esto acarrea una gran pérdida de tiempo, con su coste además de una grave ralentización del trabajo de la cocina. Con Speedy Cutter, Nilma, ha realizado

una máquina que supera todos estos problemas, reuniendo en sí múltiples funciones que efectúa de forma rápida y eficaz. La preparación de la mayonesa ó de la carne picada, del pan y del queso rallado, de los purés de verduras y de los sofritos para los guisos, con Speedy Cutter se convierten en simples operaciones, que se hacen en un momento, con la garantía de una higiene absoluta y con la ventaja de una mayor racional organización del trabajo de la cocina.

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

Speedy Cutter, un complemento indispensable en cada cocina.

Dos cuchillas para cien trabajos

El funcionamiento de Speedy Cutter está basado sobre la acción de un cuchillo especial con dos hojas, una se encuentra en el fondo de la cuba y la otra, unos centímetros mas arriba.

Girando, las hojas cortan el producto y generan contemporáneamente un movimiento circular que dirige las sustancias hacia las paredes de la cuba desde donde caen a las hojas. Además, Speedy Cutter dispone de dos velocidades: una la mas baja, para cortar y empezar la elaboración y la segunda, para completarla. Según el tiempo de elaboración y el uso de estas dos velocidades, con Speedy Cutter se puede:

- **Triturar** cualquier tipo de carne, cruda ó cocida, pudiendo añadir durante la elaboración otros ingredientes, como huevos, queso, pan rallado, especias; resultando una mezcla perfectamente homogénea para obtener: hamburguesas, albóndigas o rellenos.
- **Rallar** pan duro ó también quesos.
- **Desmenuzar** cualquier tipo de ingredientes: verduras para el puré ó para el sofrito, almendras ó chocolate reduciéndolas a escamas o a granitos.
- **Montar** huevos, nata, margarina, también con otros ingredientes para obtener: mayonesas, flanes, natillas y todo tipo de cremas.
- **Batir** cualquier tipo de fruta, sin dejar posos.
- **Pasar** verduras, con el eventual añadido de otros ingredientes: además del clásico puré de verduras se puede obtener un óptimo puré de patatas y cualquier tipo de salsa, a base de verduras, de carne ó de pescado.
- **Homogeneizar** cualquier tipo de verduras, de carne, cebón, ternera, pollo ó fruta. Las diferentes sustancias, trituradas cuidadosamente y amalgamadas perfectamente entre ellas, se suministran más fácilmente y son más digeribles: y es justamente esta función la que hace indispensable a Speedy Cutter en las cocinas de los hospitales y en los asilos.



La velocidad como garantía de calidad y de ahorro

Todas las operaciones obtenibles con Speedy Cutter se efectúan en un tiempo variable de los 20 segundos a los 5 minutos como máximo.

Esta rapidez de trabajo, no solamente evita que se recaliente el producto sino que ofrece innegables ventajas en la calidad y en el aspecto de las comidas, ya que están menos expuestos al aire durante la elaboración y se evitan alteraciones u oxidaciones y tienen mayores garantías higiénicas. Además, asegura un ahorro notable de tiempo y de mano de obra, gracias también a la gran capacidad de trabajo de Speedy Cutter (hasta 60 litros de carga para el modelo DS/3) y a su extremada facilidad de uso.

Tiempos y capacidad de producción

	tiempos	capacidad en kg de los modelos		
		DS/1	DS/2	DS/3
Hamburguesas	4'	3-4	5-6	10-11
Rellenos	3'	7	10	18
Purés	45''	10	15	25
Battuto para Sofrito	1'	10	15	25
Mayonesa	5'	9	18	40
Pan	30''	2	4	8
Queso rallado	1'30''	4	6	10
Verduras pasadas	4'	10	15	25
Batidos	1'	10	15	25

La tecnología al servicio del trabajo y de la seguridad

La experiencia y la tecnología de Nilma han hecho extremadamente simple y práctico además de eficiente, el uso de Speedy Cutter.

Es suficiente colocar en la copa los ingredientes, cerrar la tapa, y poner en marcha la máquina a la velocidad más idónea para la elaboración que se desee. Speedy Cutter se cierra herméticamente y consiente elaborar sin problemas también productos líquidos o semilíquidos: la tapa transparente permite controlar en cualquier momento la elaboración, sin interrumpirla. Una vez acabado el trabajo, la cuba con vuelco facilita la cómoda extracción del producto; y las cuchillas se sacan fácilmente para proceder cómodamente a la limpieza. Además, las partes que están en contacto con el producto son de acero inoxidable 18/10 y aseguran la máxima garantía higiénica. Dispositivos especiales anti-accidentes ofrecen al operador una total seguridad en el trabajo.

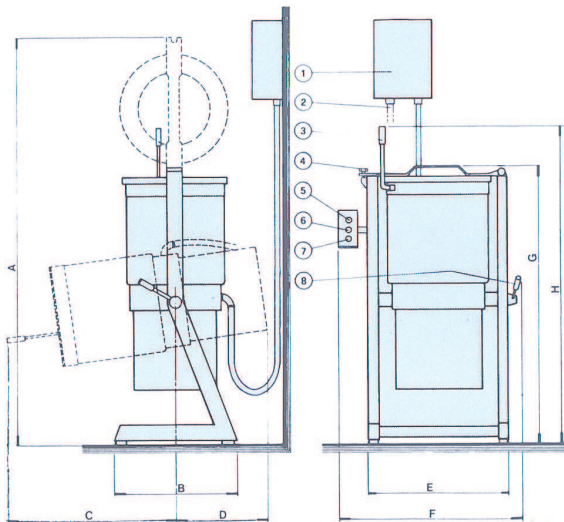
Nota: Los tiempos de elaboración y las cantidades de producción indicadas en la tabla, pueden variar dependiendo de la calidad de los productos, de la temperatura que tengan, del troceado y del grado de elaboración que se desee.

Detalle cierre tapa motor autofrenante



SPEEDY CUTTER

Preparador universal



LEYENDA

- 1) Interruptor general y selector de funcionamiento
- 2) Temporizador
- 3) Piloto de tensión
- 4) Piloto de funcionamiento
- 5) Mando de regulación de descarga
- 6) Mando de regulación entrada agua
- 7) Mando regulación lavada
- 8) Pulsador de marcha con vuelco
- 9) Selector subida - bajada.

LAS CARACTERISTICAS

CONSTRUCTIVAS

- Telar portante, en acero inoxidable 18/10, con pies de goma antivibración.
- Cuba de carga de acero inox. 18/10 satinado, con vuelco para facilitar la descarga del producto acabado.
- Palanca para el vuelco y otra para bloquear la cuba de carga en la posición que se desee.
- Tapa abisagrada sobre el lado derecho, dotado de junta, asa y bloqueo de seguridad.
- Grupo de cuchillos compuesto por un soporte que se puede desenroscar y dos cuchillas dentadas, con forma de hoz, de acero inoxidable tratado.
- Orificio que permite añadir especies o líquidos durante la elaboración.

FUNCIONALES

- Cuadro de potencia con junta estanca, para instalar en la pared, dotado de protector térmico del motor.
- Cuadro de mandos, de baja tensión 24 V. compuesto por: pulsador de marcha primera velocidad: 1400 vueltas/minuto, pulsador de marcha segunda velocidad: 2800 vueltas/minuto, y piloto de tensión.
- Dispositivo de seguridad que no permite que se ponga en marcha la maquina cuando tiene abierta la tapa y también para cuando la cuba esta volcada.
- Motor trifásico 220 ó 380 V., no conmutable, de gran potencia, con dos velocidades: 1.400-2800 vueltas/minuto, protegido exteriormente con un carenado de acero inoxidable.

		DS/1	DS/2	DS/3
Capacidad max. cuba	l.	23	32	60
Velocidad elaboración	gir./min.	1400/2800	1400/2800	1400/2800
Conexión eléctrica	V.	230 o 400.3.50+T230	o 400.3.50+T230	o 400.3.50+T
Potencia max. instalada	kW.	3,5	4,4	5,9
Peso de la maquina	Kg.	59	68	99

DIMENSIONALES

	DS/1	DS/2	DS/3
A	1.420	1.500	1.600
B	470	470	510
C	380	450	520
D	350	370	390
E	470	510	590
F	675	715	790
G	985	1.000	1.160
H	1.090	1.140	1.200

ISO 9001
registered
GASTEC

Wilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



IMPORT HISPANIA, S.L.

Amizkarra, 8 ● Apdo. 426 ● 01002 Vitoria ● Teléfono 945 271 355 ● Fax 945 287 925

info@importhispania.com ● www.importhispania.com

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