

IMPORT



HISPANIA S.L.

Equipamiento Profesional

para la restauración, industrias de alimentación y colectividades



Cook&Chill System

Wilma



IMPORT



HISPANIA S.L.

Nilma

Cook&Chill System



**EFICIENTE,
SEGURO,
¡PERFECTO ... como recién cocinado!**

● **Eficiente**

Planificación de la producción. El sistema **Cook&Chill** proyectado por Nilma permite **programar y centralizar** todas las elaboraciones. Esta planificación garantiza una perfecta optimización de los tiempos y de los recursos de la producción, con un **notable ahorro de los costes de gestión, mano de obra y de energía.**

● **Seguro**

Shelf - life del producto durante 20 días. Los alimentos preparados con el **Cook&Chill** se almacenan en cámaras frigoríficas, también en cómodas porciones y tienen un Shelf-life de al menos 20 días. Respetando las normativas HACCP es posible diferir la producción de la distribución, manteniendo inalterables la calidad de los alimentos

● **Perfecto**

¡Como recién cocinado! La tecnología Nilma, aplicada al **sistema Cook&Chill**, permite de conservar las características organolépticas y nutricionales de los productos cocinados. Después de su regeneración, pasta, carne, salsas se presentan perfectos en el aspecto y en el gusto, capaz de satisfacer al consumidor más exigente.

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.

IMPORT



HISPANIA S.L.

Lilma

Cook&Chill System



IMPORT



HISPANIA S.L.

SPIRAL Enfriador móvil para productos líquidos

El futuro del Cook&chill



Enfriador móvil para productos líquidos

SPIRAL es un dispositivo innovador sobre ruedas, una verdadera revolución en el mundo del Cook & Chill, ideado para refrigerar rápidamente diferentes productos líquidos (caldos, sopas de verduras, salsas, jugos, bechamel, etc.) directamente en marmitas para cocción con capacidades de 100 a 200 litros. El contacto directo del espiral frío con el producto cocinado garantiza rápidos tiempos de abatimiento de 90° a 3°C, cumpliendo plenamente con las normativas HACCP.

Un particular detalle técnico favorece el intercambio térmico entre el espiral y el producto que se desea enfriar, mejorando el rendimiento en más del 30%.

Una novedad original, exclusiva y patentada

Wilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

SPIRAL Enfriador movil para productos líquidos

SPIRAL es seguro, ya que evita los riesgos de accidentes asociados al transvase de líquidos

SPIRAL es universal, ya que puede ser utilizado en marmitas para hospitales, comedores, catering, precocinados y laboratorios; ya sea para marmitas con cuba redonda, cuadrada o autoclave, y puede desplazarse fácilmente de una marmita a otra. Además, al finalizar el trabajo puede ser almacenado en cualquier esquina de la cocina.

SPIRAL es rentable, en comparación con cualquier otra solución de refrigeración existente, al no requerir instalaciones fijas y voluminosas, ni tampoco cuenta con un sistema de conexión a compresores remotos (marmitas de cocción/enfriamiento o abatidores de aire).

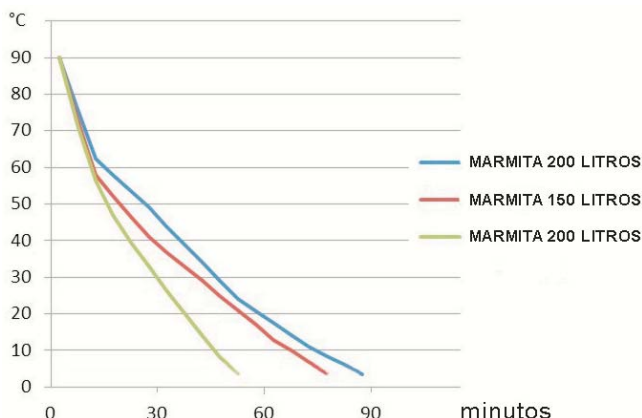
SPIRAL es fácil de usar, basta colocarlo cerca de la marmita, presionar el botón de bajada automática del espiral y programar la temperatura deseada en la pantalla táctil del PLC.

SPIRAL es fácil de limpiar, ya que el espiral es el único componente en contacto con el producto que se desea enfriar y está formado por un tubo de acero inoxidable de 18/10 con acabado brillante.



EJEMPLO DEL DIAGRAMA DE LOS TIEMPOS DE ENFRIAMIENTO

(valores referidos al enfriamiento de una sopa de verduras)



- construido en acero inoxidable AISI 304 - carcasa realizada en material resistente a los golpes - estructura montada sobre ruedas de acero inoxidable giratorias
- levantamiento automático del espiral
- grado de protección IP 65
- temperatura de trabajo en el producto: de 90°C a 3°C
- potencia instalada: 5,5 kW
- dimensiones del mueble: 1890x800x1790 (h) mm
- construcción según las normas CE

ISO 9001
registered by
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.

MIX-MATIC H/C

Marmita basculante con mezclador Cook&Chill



Mix Matic 150 H/C - Marmita basculante eléctrica, con mezclador, sistema de cocción y enfriamiento integrado.

Mix Matic 150 H/C es la nueva solución, ideal para cocinar sopas, arroces, salsas, maicena, mermeladas, cremas, flanes etcétera... y bajar la temperatura en poco tiempo. Completamente automática, reduce a lo mínimo las operaciones manuales, y ofrece la seguridad de conseguir notables cantidades de comida, cocinadas a la perfección y listas, a la temperatura deseada para el envasado. Construida completamente de acero inoxidable. **Mix Matic 150 H/C** tiene una dimensión reducida y una capacidad útil de 125 litros; el producto es mezclado a través de un mezclador de acero inoxidable, dotado de rascadores colocados sobre la pared y sobre el fondo, fácilmente desmontables para la limpieza. Todas las operaciones son

gestionadas desde el panel de mando colocado en el lateral de la máquina.

Tanto el sistema de cocción como de enfriamiento se realiza por medio de intercámara, la calefacción a través de resistencias de 24 kW y el enfriamiento por medio de agua fría de red o refrigerada. La marmita **Mix Matic 150 H/C** está predispuesta para poder conectarse a una instalación de producción de agua fría (chiller). Opcionalmente la **Mix Matic 150 H/C** puede ser conectada al software **Nilma Creative Control Machine Point 4.0**.

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

IMPORT



HISPANIA S.L.



Cook&Chill System

INSTALACIÓN DE COCCIÓN DE ALIMENTOS BOMBEABLES CON ENLACE POR MEDIO DE INSTALACIÓN MOVIL O FIJA AL DOSIFICADOR ENVASADOR



INSTALACIÓN PARA PRODUCTOS BOMBEABLES COMPUESTO DE MARMITA MIX MATIC o SALSAMAT, DOSIFICADOR, ENVASADOR Y ENFRIADOR EN AGUA FRIA



LÍNEA COCCIÓN Y ENFRIAMIENTO DE PASTA



HORNO MIXTO PARA COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA + ABATIDOR

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.



IMPORTADORA DE PRESTIGIO DE MAQUINARIA DE COCINA DE ALTA TECNOLOGIA
PARA PREPARACION, COCCION Y ABATIMIENTO DE ALIMENTOS EN RESTAURACION,
INDUSTRIAS DE ALIMENTACION Y COLECTIVIDADES

Amizkarra, 8 - 01002 Vitoria
Teléfono 945 271 355
info@importhispania.com
www.importhispania.com

IMPORT - HISPANIA, S.L. no se responsabiliza de los posibles errores de impresión o transcripción en la presente tarifa y se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, cualquier modificación en las características de sus fabricados, para beneficiarles en todo momento de las últimas novedades técnicas

