

2009 / 10



HACCP

Wilma
www.nilma.it
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

MAXIM 30

PRĘDKOŚĆ OBRÓBKİ TO WAŻNY ASPEKT

MAXIM został zaprojektowany specjalnie do automatycznego obierania cebuli. Wszystko co musicie zrobić to włożyć cebulę (do 30 kg) do zasobnika i ustawić czas obierania. W trakcie procesu woda usuwa obrane łuski cebuli do filtra, mocowanego do korpusu urządzenia. Delikatny dysk ścierny urządzenia zabezpiecza bulwy przed uszkodzeniem.



BOXER

JEDYNA DROGA ABY UNIKNĄĆ KOSZTOWNEJ STRATY CZASU

BOXER został tak zaprojektowany aby szybko i delikatnie obierać ząbki czosnku.

Samo obieranie czosnku jest bez wątpienia czynnością dokuczliwą dla personelu. Używając BOXERA – wystarczy, aby główki czosnku zostały podzielone (ręcznie) na ząbki, które należy (nie więcej niż 5 kg) umieścić w zasobniku.

Oprócz tego, że zaoszczędzimy do 90% czasu (niezbędnego przy obróbce ręcznej) – uzyskujemy również gwarancję higieny procesu. Dysk ścierny (obierający czosnek) jest łatwo – demontowalny, dzięki czemu możemy go dokładnie umyć po każdym cyklu.



APRIBOX

ELEKTRYCZNY OTWIERACZ KONSERW

Otwieranie puszek nie musi być uciążliwe!

Ręczne otwieranie za pomocą tradycyjnych przyrządów zabiera mnóstwo czasu i z reguły nie jest bezpieczne (78% skażeń w kuchniach zbiorowego żywienia).

APRIBOX bezpiecznie – ścinając pokrywę puszki i szlifując krawędź – otwiera konserwy o wadze do 5 kg. Włącza się automatycznie po dostawieniu puszki do urządzenia.



PIONEER SYSTEM

ZINTEGROWANY SYSTEM PIONEER

oferuje dużą wydajność produkcyjną przy równie znacznej oszczędności czasu. Szybko i sprawnie duże ilości ziemniaków są wstępnie myte, obierane, oczkowane, powtórnie myte - w sposób zapewniający higienę i ergonomię. Cykl roboczy rozpoczyna się od pojemnika zasypanego – gdzie następuje wstępne mycie ziemniaków. Następnie zostają one podniesione poprzez elewator, który zasypuje urządzenie obierające. Na koniec cyklu obierania (w wodzie), ziemniaki automatycznie zostają „wyspane” do komory stołu przy którym są oczkowane.

Wymiennie możemy zastosować tzw. stół selekcyjny, gdzie – napędzane elektrycznie rolki – obracają ziemniaki, wskazując personelowi miejsca do oczyszczenia. Po zakończeniu obróbki ręcznej, ziemniaki trafiają na taśmę podawczą, bądź rynnę (w zależności czy jest to pojedyncza – czy podwójna linia), a następnie do wózka transportowego.

System jest dostępny w wersji jedno i dwu-liniowej, odpowiednio o wydajności 600 i 1200 kg/h gotowego produktu. Warto zauważyć, że oprócz ziemniaków – linia nadaje się do obierania selera oraz marchwi. Dla tej ostatniej należy zastosować podajnik szczelbelkowy – w miejsce elewatora.

Dzięki temu urządzeniu w sposób zasadniczy oszczędzamy na sile roboczej.





UNIKALNY SYSTEM MYCIA

System mycia zaprojektowany w ATIRMATIC bazuje na wirowym przepływie oraz regulowanym ciśnieniu (czystej) wody. Ciśnienie ustawia operator - w zależności od struktury mytych produktów. Przepływ wirowy nadaje warzywom obrotowy moment, co znakomicie usuwa z nich wszelkie zanieczyszczenia. Ziemia, brud... - oddzielone od warzyw, zostają ruchem odśrodkowym skierowane na perforowane boki miski i odprowadzone ze zbiornika do kanału spustowego. Mycie prowadzone jest ciągle w wodzie czystej! W ostatniej fazie cyklu, na podajniku taśmowym – wyładowniczym, następuje proces płukania wodą bieżącą. Dzięki zastosowaniu opatentowanego systemu ATIRMATIC możemy wyeliminować mycie wstępne wraz z systemem uciążliwych filtrów.

Opcjonalnie możemy zastosować pompy podające środek bakteriobójczy (mycie) i zabezpieczający przed utlenianiem produktu (płukanie)

ATIRMATIC

PRYMAT W ZACHOWANIU ŚWIEŻOŚCI, CZYSTOŚCI I... PRĘDKOŚCI

Liczne zapytania ze strony zakładów przemysłu przetwórczego o to, jak należy przetwarzać duże ilości świeżych warzyw w krótkim czasie, skłoniło firmę NILMA do zaprojektowania i wykonania myjki do warzyw pracującej w trybie ciągłym.

Unikalny system mycia, zaawansowana automatyzacja procesu oraz doskonałe efekty (potwierdzone testami bakteriologicznymi) sprawiły, że ATIRMATIC stał się odpowiedzią na zapotrzebowanie rynku.

Wielkość urządzenia jest dostosowywana do rodzaju i ilości produktu.



ATIR (BARBOTAGE)

AUTOMATYCZNA MYJKA DO WARZYW, OWOCÓW, GRZYBÓW

Doskonałość mycia!

Tradycyjne sposoby mycia (w komorze basenu) nie dość, że nie gwarantują usunięcia wszystkich zanieczyszczeń, to jeszcze zabierają mnóstwo czasu.

Problem mycia dużych ilości produktu – nie uszkadzając go, jest stary jak „obróbka wstępna”. ATIR, dzięki unikalnemu kształtowi zbiornika myjącego, podwójnemu płaszczowi (wewnętrzny z perforacją, umożliwiającą odprowadzanie zanieczyszczeń) oraz regulacji ciśnienia wody – zabezpiecza proces mycia dla kuchni zbiorowego żywienia i/lub małych zakładów przetwórstwa spożywczego, w zakresie od 100 do 1000 porcji / dziennie. Cykl mycia zamyka się z reguły w czasie 2 do 3 minut.

PODWÓJNA OPERACJA

Stosując kombinację unikalnej technologii mycia (stosowanej w klasycznym urządzeniu ATIR) oraz systemu barbotage (napowietrzania wody) – ATIR BAROTAGE staje się unikalnym rozwiązaniem problemu mycia grzybów. Ciągły przepływ wody + bąbelki powietrza są nadzwyczaj odpowiednie dla tego, jakże delikatnego produktu i dają świetny rezultat już po kilku minutach.



IDROVER

WIRÓWKA WARZYW

NILMA wie, że czas ma swoją wartość.

Dla firmy cateringowej to bardzo ważne, aby osuszyć produkt w jak najkrótszym czasie od umycia.

Po to aby zachował swoją świeżość, wygląd i nie uległ uszkodzeniu.

Jeśli chcemy poddać warzywa krojeniu – również się to nie uda, jeśli będą mokre.

IDROVER – będący mocnym i solidnym urządzeniem – z warzywami i owocami obchodzi się nadszycaj delikatnie. Jest łatwy i bezpieczny w obsłudze (podniesienie kłapy – natychmiastowo uruchamia hamulce, które zatrzymują bęben w miejscu).

Pojemność: 50 ltr.



STRIPPER

STWORZONY DLA WARZYW LIŚCIASTYCH

Warzywa wychodzące ze STRIPPERA wyglądają jak świeżo zebrane i tak starannie pokrojone, jakby zrobiono to ręcznie. Wydajność do 7000 cięć / godzinę. To jest rozwiązanie firmy NILMA w dziedzinie racjonalizacji pracy oraz uzyskania najwyższej jakości.

STRIPPER zapewnia:

- świetną prezentację pokrojonych warzyw
- kontrolę grubości cięcia
- absolutne bezpieczeństwo pracy
- oszczędność czasu

Stosowany zarówno w kuchniach zbiorowego żywienia – jak i małych zakładach przetwórczych.

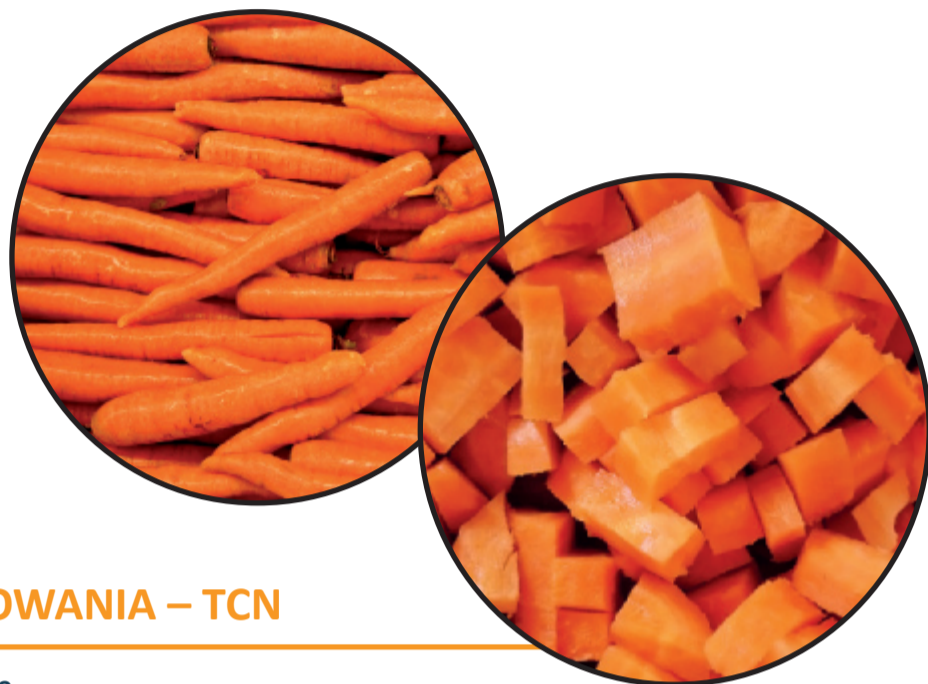


TVN

Warzywa ... i dużo więcej.

Jeśli potrzebujesz szybko i sprawnie pokroić warzywa lub owoce na plastry, wióry, frytki ... – mamy dla Ciebie rozwiązanie w postaci maszyny TVN202. Produkt wprowadzany jest poprzez podajnik taśmowy (120 mm) – bezpośrednio do sekcji krojenia. Dzięki nastawom noży – mamy możliwość ustawienia nie tylko grubości, ale i kształtu efektu krojenia.

Dzięki swej mobilności, urządzenie może stanowić element linii do mycia (ATIRMATIC) i krojenia produktów. Wydajność: od 200 do 4000 kg/h, w zależności od rodzaju surowca.



URZĄDZENIE DO KOSTKOWANIA – TCN

Zaprojektowane do krojenia w kostkę.

Kostkuje, w trybie ciągłym, duże ilości cebuli, rzepy, cukini, pomidorów, papryki – ale również ziemniaków, marchwi, buraków oraz owoców: jabłek, gruszek, ananasów, kiwi itp.

TCN202 jest szybkie i łatwe w użytku. Potrzebuje jedynie aby podać mu surowiec. O resztę nie musicie się martwić. Urządzenie, wykorzystując siłę odśrodkową, ustawia surowiec do cięcia poprzez system nastawnych noży. Możemy w nim kostkować zarówno delikatne produkty – jak i twarde warzywa, w zakresie wielkości kostki od 3 do 20 mm. Zachowując regularny kształt – otrzymujemy minimalne ilości odpadków.

Urządzenie jest kompletnie rozbieralne w celu umycia i dezynfekcji.

Wydajność: od 150 do 1000 kg/h – w zależności od rodzaju produktu.



URZĄDZENIE DO FORMOWANIA KOTLETÓW S-95

JAK WYPRODUKOWAĆ 2400 KOTLETÓW W CIĄGU 1 GODZINY?

Mówimy o 40 kotletach na 1 minutę! Szybko i ekonomicznie można to zrobić przy pomocy S-95. Wydajność urządzenia wzrasta dwukrotnie jeśli zamiast dziesięciocentymetrowych – chcemy produkować kotlety (hamburgery) o średnicy 40 mm. Urządzenie posiada kilka niewątpliwych zalet:

- kotlety mają jednolitą strukturę, kształt i wagę oraz prezentują się całkiem smakowicie
- zachowane jest maksimum higieny przy ich produkcji
- technologia ta pozwala uzyskać świetną wydajność przy minimalnym nakładzie pracy

Zasobnik mieści 22 ltr surowca, a całość jest łatwo-rozbieralna w celu umycia.



SPEEDY CUTTER

Tak wiele procesów w jednym urządzeniu!

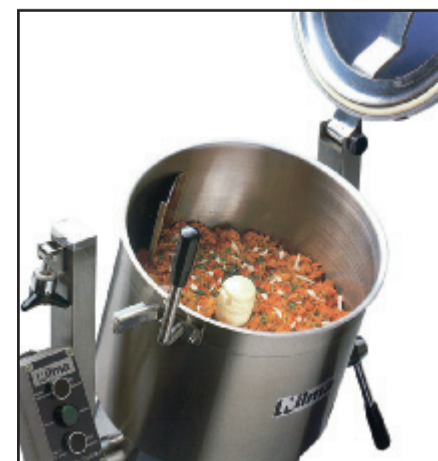
Rozdrabnianie, ścieranie, siekanie, mieszanie – to procesy wymagające zwykle całego zestawu różnorodnych urządzeń. Speedy Cutter zastępuje więc kilka urządzeń – oszczędzając pieniądze, czas i miejsce w kuchni.

Dzięki temu urządzeniu możemy szybko i dobrze przygotować majonez, „skutrować” mięso, zetrzeć chleb lub czekoladę, rozdrobnić warzywa na zupę, wymieszać sos i... wykonać wiele innych czynności, niezbędnych w obróbce mechanicznej surowców spożywczych.

Urządzenie dzięki szczelnej pokrywie zabezpiecza produkt przed utlenianiem w trakcie procesu – umożliwiając jednak (dzięki swojej konstrukcji) dodawanie komponentów i przypraw.

Wychyłany zbiornik oraz możliwość zastosowania trzech, różnych noży – znacznie ułatwia pracę Użytkownikowi.

Speedy Cutter jest dostępny z pięcioma różnymi pojemnościami zbiornika.



AUTOMATYCZNY SMAŻALNIK FS

BEZPIECZNY I SZYBKI PRZY SMAŻENIU

W GŁĘBOKIM TŁUSZCZU – NA DUŻĄ SKALĘ.

Projektując nasze urządzenie FS braliśmy pod uwagę nie tylko wymogi produkcyjne i dietetyczne – ale również całą gamę innych wskaźników, takich jak łatwość obsługi, bezpieczeństwo, higiena, szybkość procesu, wydajność.

Automatyczny smaźalnik FS składa się z dwóch (FS/2) lub jednego (FS/1) zbiornika o pojemności 80 ltr. i specjalnych szyn, po których porusza się kosz z produktem. Kiedy proces obróbki termicznej – zaprogramowany na sterowniku – zakończy się, kosz automatycznie wychodzi ze zbiornika z tłuszczem i przesuwa się nad wózek odbierający wsad. Dzięki otwieranemu dnu kosza – wyładowanie wsadu jest dziecinnie proste.

Urządzenie jest dostępne w wersji elektrycznej i gazowej.

Jako opcje oferujemy mobilną pompę, służącą do filtrowania oleju używanego do smażenia.



FRYMATIC

SMAŻENIE DUŻEJ ILOŚCI PRODUKTÓW PRZESTAŁO BYĆ PROBLEMEM

Do tej pory było to jedno z tzw. „wąskich gardeł” zakładów gastronomicznych i dużych kuchni (cateringowych). Pomimo sporego nakładu sił – efekt nigdy nie był satysfakcjonujący.

Linia ciągłego smażenia zaprojektowana przez NILMĘ rozwiązuje ten problem. Pozwala idealnie smażyć produkty panierowane, ziemniaczane, warzywa, ryby, udu kurczaka, pączki oraz wszystkie wyroby, które powinny być poddane obróbce termicznej w głębokim tłuszczu.

Zaletą urządzenia – oprócz wysokiej jakości smażenia – są:

- stosunkowo niewielka powierzchnia produkcyjna
- dłuższa przydatność oleju
- łatwość utrzymania higieny procesu oraz czystości urządzenia

Linia w całości wykonana jest ze stali nierdzewnej, a rozwiązania konstrukcyjne pozwalają na łatwe umycie i dezynfekcję taśmy i zbiornika.



KOCIOŁ WARZELNY - MIX MATIC

PEWNOŚĆ REZULTATU!

MIX-MATIC to nie tylko tradycyjny kocioł warzelny do gotowania zup, ryżu, sosów, marmolad, owsianki czy kremów. To urządzenie, które dzięki:

- zaawansowanej technologii – gwarantuje temperaturę wewnątrz produktu (możliwość programowania i rejestracji CCP)
- ramionom mieszającym (różne tryby mieszania) – zabezpiecza wsad przed przypaleniem i przyklejaniem się do dna kotła
- elektrycznemu systemowi wychylania – oszczędza czas i pracę oraz pozwala łatwo umyć kocioł.

Pojemności od 150 do 500 ltr. Zasilanie elektryczne bądź parą technologiczną. Kotły o pojemności 250 i 500 ltr – zasilane parą o ciśnieniu 0,8 Mpa – co pozwala uzyskać temperaturę obróbki termicznej +165°C

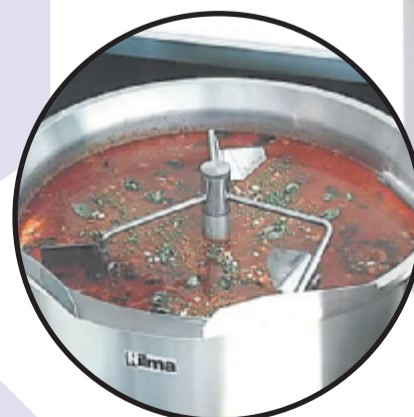


PATELNIĄ - SALSAMAT

I DUŻO NOWYCH MOŻLIWOŚCI!

Patelnia... to za mało powiedziane. Mamy do czynienia z urządzeniem naspikowanym najnowocześniejszą technologią, a co za tym idzie – funkcjonalnością. Wraz z nowymi, kulinarnymi możliwościami – SALSAMAT oszczędzi Twój czas, pracę i pieniądze (wydawane na energię).

Temperaturę mamy pod kontrolą z dokładnością do 0,1°C. Wszelkiego rodzaju „wiosła” do mieszania produktu – możemy przekazać do muzeum. SALSAMAT nie potrzebuje naszej pomocy (dostępne 3 tryby mieszania: ciągły, przerywany i rewersyjny). Po skończonym procesie prosimy o podstawienie wózka do wyładowania wsadu – i ... wciśnięcie przycisku uruchamiającego automatyczne wychylanie. Dno o grubości 18 mm. Pojemności misy: 80; 160 i 300 ltr. Zasilanie elektryczne bądź gazowe. Zakres temperatur roboczych: +30° ÷ +250°C.



Ryszard Dzielendziak - agent handlowy w Polsce

A Vista, 50-122 Wrocław, ul. Szewska 8

tel. +48 604 953 893, faks +48 71 37 66 126, email: rd@avista.wroc.pl