

NILMA SPA

[Torna alla lista delle aziende](#)

NILMA SPA: 65 ANNI DI VERA INNOVAZIONE

Dal 1956 l'azienda fornisce soluzioni per numerose realtà della ristorazione e industriali



Il cibo è cultura e fantasia applicate alle più svariate ricette e nuovi piatti. Ogni Paese ha le proprie tradizioni alimentari, occorre quindi una tecnologia universale per rendere realizzabile ogni aspettativa. Nilma è al servizio di tutto questo, in modo flessibile e semplice, sempre alla ricerca della massima qualità dei risultati che solo un know-how innovativo può garantire.

L'IDENTIKIT

Dal 1956 Nilma fornisce prodotti e servizi per molteplici realtà della ristorazione e dell'industria alimentare, risolvendo problemi e rispondendo a quesiti con soluzioni innovative e personalizzate. Nel tempo si è confrontata con gli standard costruttivi e normativi adottati nelle cucine di navi da crociera, cucine nelle quali si preparano migliaia di pasti in spazi limitati. Ha proposto soluzioni d'avanguardia per cucine di aeroporti che lavorano ogni giorno decine di tonnellate di alimenti ed eseguito layout di ristoranti aziendali e ospedali per produrre pasti su vassoi personalizzati.

INDUSTRIA ALIMENTARE

Ma non solo, da sempre Nilma soddisfa le numerose richieste dell'industria alimentare per la realizzazione di nuovi prodotti a base vegetale, di carne, pasta, riso e altri cereali. Prodotti che costituiscono la principale produzione dell'industria dei piatti pronti destinati alla GDO. In questo ambito Nilma offre la propria ultradecennale esperienza nella preparazione, cottura e abbattimento dei cibi.

A 360 GRADI

Dalla pelatura al taglio, al lavaggio e asciugatura dei vegetali, alle diverse tipologie di cottura, in acqua, a vapore, combinata, fino all'abbattimento per il Cook & Chill, in acqua, in aria o per contatto.

PER OGNI PIATTO

Nilma propone una tecnologia innovativa per la produzione di confezioni di insalate, verdure e piatti come: zuppe, vellutate, minestrone, pasta, risotti, sughi, salse e frittiture di verdure, carne e pesce. Si tratta di piatti realizzati in base alla tradizione gastronomica Italiana, cucinati in modo genuino, come se fossero fatti in casa.

IL BREVETTO ESCLUSIVO

Grazie al proprio software brevetto C.C.M.P, Nilma gestisce in rete tutte le apparecchiature di cottura e abbattimento. Infatti, il software Nilma è in grado di dirigere e tenere sempre sotto controllo, anche da smartphone, l'operatività delle macchine, la gestione delle ricette, i parametri H.A.C.C.P, fino alla tracciabilità dei lotti di produzione. Un software interattivo per produrre meglio, in modo sicuro e a norma di legge.

CUCINE E IMPIANTI

Nilma, oltre alla propria produzione, esegue la progettazione di cucine complete e impianti per l'industria alimentare, curando anche la logistica, l'installazione, l'avviamento e l'assistenza post vendita. Un servizio d'eccellenza in collaborazione con la propria rete vendita presente in oltre 60 Paesi.

INFORMAZIONI SULL'AZIENDA



CONTATTI

Indirizzo
Via E. Zacconi, 24/A
43122 Parma (PR)

Sito Web
<http://nilma.it/>