

WEB ITALIA NETWORK 24 ITALY Food 24 Nero Tartufo Alta Life INFOBLUE Chi Siamo Contatti Comunicati Archivio Partners Pubblicità

ITALY Food 24

MAGAZINE FOOD ITALIAN TASTE Verso EXPO 2015

News, cultura e gusto di enogastronomia, su ciò che succede e su ciò che è genuino, fa bene e migliora la qualità della vita - Italy Food 24 è un Web Magazine di Web Italia Network 24 - Monteriggioni (SI)

- [Home »](#)
- [Top in Italy »](#)
- [Regioni »](#)
- [Eventi »](#)
- [Gusto »](#)
- [Turismo »](#)
- [Rubriche »](#)
- [Sapori d'Italia »](#)
- [RSS Feed](#)

EXPO 2015 Convegni Vinitaly Libri & Guide Cibus Extravergine Aziende Vino Biologico Consorzi Salute Associazioni Hotel & Spa Opinione Itinerari Personaggi Interviste Style & Design Ristoranti Ricette

Con Nilma S/95, hamburger e polpette sempre perfetti.

Italy Food 24

16 luglio 2014

Seguici anche sui Social Network

facebook twitter Google+



La formatrice automatica Nilma consente di ottenere fino a 2400 hamburger e 4800 polpette in un'ora: praticità, velocità e igiene sono sempre garantiti. Adorato da grandi e piccini, l'hamburger è certamente uno dei cibi più versatili e famosi al mondo, grazie alle tante preparazioni culinarie a cui si presta e soprattutto grazie al fatto di essere il simbolo del cibo **fast food**, consumato ogni giorno da milioni di persone di ogni età e in ogni occasione. Realizzare hamburger perfetti della misura desiderata non è però semplice e soprattutto non è così pratico per chi deve produrli in grande quantità. Con la formatrice automatica per hamburger e polpette S/95, Nilma ha pensato proprio alle cucine di mense, ristoranti e fast food, ma anche alle industrie alimentari e alle grandi cucine professionali, progettando per tutte queste realtà un macchinario dalle prestazioni eccezionali, in grado di produrre fino a 40 hamburger e 80 polpette ogni minuto. Una rapidità che non prescinde però dalla qualità e dalla precisione nel risultato: polpette e hamburger, infatti, grazie ai cilindri sagomatori intercambiabili, vengono preparati con la grammatura desiderata e risultano quindi sempre perfetti nella presentazione. E i risultati non sono assicurati solo sulle preparazioni tradizionali a base di carne: S/95 risulta infatti una soluzione perfetta per produrre anche hamburger vegetali di soia e gustose polpette di pesce.

L'igiene – fondamentale sempre, ma soprattutto quando si lavorano grandi quantità di cibi delicati e facilmente contaminabili – oltre ad essere assicurata dai materiali come l'acciaio inox 18/10 e l'anticorrosivo alimentare, è garantita dal fatto che tutte le parti dell'attrezzatura sono smontabili e facilmente lavabili. Inoltre, la formatrice S/95 è dotata di filo raschiatore autopulente a rotazione automatica.

Come per tutti i macchinari industriali ideati e costruiti da Nilma, anche nel caso della S/95, la sicurezza e la praticità sono una certezza: i dispositivi di sicurezza consentono di lavorare accanto alla macchina e di pulirla senza rischi

Buon Pomeriggio, sono le ore 17:06.31 di Mercoledì, 16 Luglio 2014

Prima Pagina [Mizria, Moçan \(Etnad\): puntiamo a chiudere accordo entro fine mese](#)

Cantine Aperte con gusto ...	#panpartout, una nuova pr...	Il Gruppo Casillo al Summ...	Castelli Beer Festival. B...
------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------

Cerca

• Dal mondo del Vino

- [Restyling con gusto del sito web di Cantina Valpolicella Negrar.](#)
- [Una guida con il meglio del Lambrusco italiano.](#)
- [Un tappeto \(di vino\) rosso sulle Dolomiti.](#)



• Estero

- [La Nazionale di cucina penalizzata dai prodotti Made in Italy.](#)

Penalizzati dai

• L'Intervista di Angela Calia

- [F.II Continisio, ottenuta la certificazione di Qualità ISO 9001 e Biologica.](#)

La tracciabilità del prodotto sono le basi del valore Continisio, valore che è assolutamente avvertibile dal consumatore più attento.



• Top in Italy

- [In vetrina tutto il gusto dei pomodori veneti.](#)

e il nastro di espulsione automatica del prodotto, unito alla totale automazione del macchinario, consente di velocizzare ulteriormente la produzione e di risparmiare notevolmente in manodopera. Per tutti i dettagli tecnici relativi alla formatrice automatica Nilma e per avere informazioni su tutti gli altri prodotti dell'azienda – macchine per la ristorazione, per le cucine industriali e le attrezzature per la ristorazione – vi invitiamo a visitare il sito www.nilma.it



Potrebbero interessarti anche:

Dimarno. Antiche tradizioni...	Al corso di cucina del Mo...	La Molisana: qualità, ecc...	Nuovo look per il Mirtò e...
Viticoltori Ponte al 66° ...	Trani, a Cena con Charles...	Lasagne o Maffin ecco Bak...	Con Vetrina Toscana le Ce...

Tags: [Aziende](#), [Fast Food](#), [Hamburger](#), [Nilma](#), [Ristoranti](#), [Rubriche](#), [Tecnologia](#)

Commenti

Non è possibile inviare commenti a questo articolo.

prodotti made in Italy, non capiti dalla giuria internazionale, Francesco Gotti e Giovanni Lorusso, finalisti per il Sud Europa, hanno ...



- o [Welsh Lamb Igp: aumenta il valore delle esportazioni.](#)

Il Welsh Lamb IGP, la carne ovina a indicazione geografica protetta proveniente dal Galles, è un prodotto ormai molto rinomato sia sui mercati internazionali che ...



- o [Con Nilma S/95, hamburger polpette sempre perfetti.](#)



- o [Al Datti va in scena la gastronomia di tr giovani chef calabresi.](#)



• **Degustazioni**



[Un'estate diversa con Hugo Rosé Da Ponte.](#)
Per un'estate fresca, frizzante, dissetante, travolgente, unica e spumeggiante, un cocktail ...

• **L'Opinione di Eugenio Cortese**



- o [Il cibo e il vino di ieri nei piatti della cultura di oggi.](#)

Capita spesso di leggere in internet, magari anche su www.italyfood24.it, di grandi discussioni sull'attuale cucina che è poco ...



• **Extravergine**

• **Sapori d'Italia**



- o [Pizza con stracchino e melanzana.](#)



- o [Il 26 Febbraio è il "World Pistachio Day".](#)



- o [Torna il Re è Crudo al Castello di Bosses.](#)



• **Iscriviti alla Newsletter**

Nome e Cognome *

Email *

- [Acqua Minerale](#) [passaggi di vino](#) [Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Rimini](#) [Collisioni](#) [Css](#) [Design Award](#) [Molino](#) [Quaglia](#) [palesine](#) [Ortaggi](#) [Slim Can](#) [Le Città del Vino](#) [Pam Panorama](#) [Hamburger Strada del Vino e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena](#) [Css Winner](#) [Caseificio](#) [Coduro Nazionale](#) [Intervista & Personaggi](#) [Tigelle](#) [Val Parola](#) [Apecar](#) [Trequanda](#) [Festa dello Speck](#) [Piaggio](#) [Fast Food](#) [Global Chef Challenge](#)



Piace a 777 persone.

David Granieri eletto Presidente di Unaprol.

David Granieri, produttore Sabina DOP, membro della giunta Coldiretti, presidente regionale del Lazio e della ...

- Archivio News

luglio: 2014

L M M G V S D

1 2 3 4 5 6

7 8 9 10 11 12 13

14 15 16 17 18 19 20

21 22 23 24 25 26 27

28 29 30 31

< giu



Search bar with magnifying glass icon

ItalyFood24

Dieta Emozionale e Kinesi...

Un pomeriggio con la Cont...

Takaje vince il Compasso ...

Olio in Piazza con la D.O...

Gargano: "da olivicoltura...

Due nuovi ristoranti entr...

La mortadella Bologna Igp...

Qualità europea. In Alto ...



Copyright e Diritti Riservati. Italy Food 24 è un Web Magazine di Web Italia Network 24 - Via della Resistenza, 25 - 53035 Monteriggioni (SI) P.I. 01239180522 © Riproduzione Riservata® Registrazione Tribunale di Siena N. 5 del 01 Luglio 2011 - Num. R.G. 408/2011