



RISTORAZIONE ITALIA.IT

News Nilma Spa 2014

[Home](#)[Chi Siamo](#)[News](#)[Annunci](#)[Contatti](#)[Shop](#)[Login](#)

Nilma, la ristorazione al servizio della natura

Oltre alla serie di macchine compatte pensate per le grandi e medie cucine, l'azienda propone soluzioni ad hoc anche per piccole realtà ricettive come le aziende agricole e gli agriturismi

Agriturismi e aziende agricole sono diventate un fiore all'occhiello per il turismo italiano ed attirano, ormai da diversi anni, moltissimi turisti che scelgono la natura e desiderano gustare i prodotti della cucina tradizionale. Per queste realtà, che difficilmente ospitano grandi quantità di persone e dispongono di ambienti per la ristorazione di dimensioni modeste, **Nilma** propone una serie di attrezzature professionali e automatiche utili alla preparazione dei cibi in ogni fase. La tecnologia avanzata delle attrezzature Nilma offre infatti ai professionisti un aiuto indispensabile in cucina, con soluzioni che limitano l'ingombro degli spazi di lavoro e consentono un notevole risparmio di tempo, manodopera e consumi energetici.

Per realtà in cui gli ortaggi di qualità e a km zero rappresentano una fetta importante dell'offerta gastronomica, Nilma ha progettato e realizzato lavaverdure e centrifughe automatiche, sicure, veloci e compatte, che lavano alla perfezione fino a 15 kg di verdura (come **Turbover**), asciugano in pochi secondi ogni genere di ortaggio (**Idrover**) o garantiscono addirittura lavaggio e asciugatura in un'unica macchina, pratica e dal minimo ingombro in cucina (**Turboidrex**).

Tagliare, tritare, grattugiare e sminuzzare i cibi in modo pratico e veloce è un'altra serie di operazioni che nelle cucine si rivelano davvero fondamentali e che spesso richiedono molte attrezzature diverse. Nilma ha ideato più di una soluzione per semplificare ed ottimizzare tutte queste operazioni in pochi gesti: grazie alle **Tagliaverdure RG**) e ai cutter pensati proprio per

Un capitolo a parte merita una serie di macchine realizzate da Nilma per operazioni di supporto in cucina che spesso risultano molto lunghe e noiose, come ad esempio la pelatura. Con le **pelatrici** rapide e compatte **Pioneer** (pela patate e carote), **Maxim** (pela cipolle) e **Boxer** (pela aglio), la miglior resa possibile si unisce ad un grande risparmio di tempo e manodopera.

Infine, per i ristoratori che desiderano proporre ai loro clienti - oltre ai piatti della casa - conserve, salse e marmellate - Nilma ha pensato a **Salsamat SV**, la **brasiera elettrica sottovuoto** che rappresenta l'eccellenza per chi desidera cuocere e brasare carni in tempi rapidi, preparare appetitosi spezzatini, ma soprattutto gustose salse, risotti, ragù, contorni e marmellate: proprio come vuole la tradizione dei migliori agriturismi del belpaese, e non solo!

Per maggiori informazioni sui prodotti Nilma e per conoscere tutte le macchine per la ristorazione, per le cucine industriali e le attrezzature per la ristorazione, vi invitiamo a visitare il sito www.nilma.it.

Contatti

Layoutweb, Layout Advertising Group

Public Relation Department

Paola Zazzali

E-mail: zazzali@layoutweb.it

www.layoutweb.it

 Tweet

 +1

 Mi piace 0

Menù

Ristoranti

Chef

Maitre & Chef de Rang

Fornitori

Prodotti

Iscriviti Gratis

[Iscrizione per Ristoratori](#)

[Iscrizione Chef / Maitre](#)

In Evidenza

La Rubrica del Nutrizionista

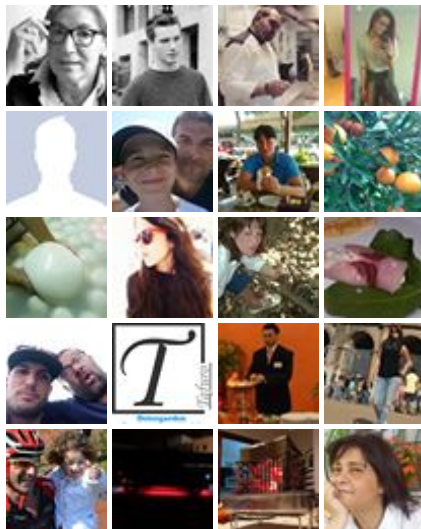
News Ristorazione



Ristorazioneitalia.it

Mi piace Ti piace.

Ristorazioneitalia.it piace a te e altre 864 persone.



Media Partner Ristorazione Italia



[I Vantaggi di diventare partner RistorazioneItalia.it](#)

Il gestore del sito www.ristorazioneitalia.it declina ogni responsabilità per le informazioni inserite nel proprio portale dagli iscritti: chef, fornitori, ristoratori e utenti; tali soggetti saranno quindi i soli responsabili della correttezza delle informazioni fornite. Il gestore si riserva comunque la facoltà di approvare o meno le informazioni, i contenuti, gli allegati e gli eventuali commenti dagli stessi inseriti. [Regolamento Recensioni](#)

Sito realizzato e gestito da

