

WEB ITALIA NETWORK 24 ITALY FOOD 24 Nero Tartufo Alta Life INFO BLUE Chi Siamo Contatti Comunicati Archivio Partners Pubblicità

Confederazione Italiana Agricoltori Siena

10^{ma} Vitignoitalia

6-9-10 giugno 2014 | Castel dell'Ovo - Napoli

ITALY FOOD 24
MAGAZINE FOOD ITALIAN TASTE Verso EXPO 2015
Italy Food 24 è un Web Magazine di Web Italia Network 24 - Monteriggioni (SI) - Italia

CIBL
17^o Salone Internazionale dell'Alimento
PARMA 5 - 8 MAGGIO

Gluten free fest 30 Mag
Perugia 2 Giu

- [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

Nilma, la ristorazione al servizio della natura.

Italy Food 24

- 6 giugno 2014

Seguici anche sui Social Network

facebook twitter Google+



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 gli spazi ridotti (Speedy Cutter, Cutter Verticali e Combinati) che consentono di tritare, grattugiare, sminuzzare e frullare in modo rapido ed efficace carne, pane, formaggio, verdure e preparare ottime maionesi in pochissimo tempo.

Buon Pomeriggio, sono le ore 17:16.44 di Venerdì, 6 Giugno 2014
Cibus 2014 Le novità del tonno e della gelateria Callipo al Cibus 2014.

Berganorio 2012 il vino con il...	Acqua Levico. Dalla nuova fabb...	De Castro: è necessario trasfo...	Giallosugiallo. Aspettando il...
-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	----------------------------------

Cerca

• Dal mondo del Vino



• [Carpenè Malvolti premia i viticoltori con Lo Scudo d'Oro 2013.](#)



• [Pierluigi Sciolette è il nuovo Presidente di Enoteca Regionale Emilia Romagna.](#)



• [Il vino, la filosofia e la patata.](#)



• Estero



• [Fairtrade da record: +17% nel 2013.](#)

• L'Intervista di Angela Calia



• [Dionisio Caputo sfida la crisi con un caffè a regola d'arte.](#)

Per veri intenditori. Il caffè? ... un vero e proprio rito! Una tazza di caffè accompagna le nostre giornate, scandisce i momenti più significativi dalla colazione alla pausa pranzo, dagli incontri di lavoro a quelli con amici e colleghi.



• Top in Italy



• [Un pomeriggio con la Contessa di Castiglione.](#)



• [Ice e](#)

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



Potrebbero interessarti anche:

A bordo di Cathay Pacific Airw...	VS Veicoli Speciali: lo Street...	Slurp Expo 2014 nel cuore dell...	Per il Prosecco Astoria è temp...
Sardegna a Km 0 al Ristorante ...	Doppio pic-nic all'ombra delle...	Bozza e Mortadella di Prato ne...	Digital Food Days. Momenti di ...

Tags: [Aziende](#), [Cucina](#), [Cucine Professionali](#), [gastronomia](#), [Nilma](#), [Ristoranti](#), [Tecnologia](#)

Commenti

Non è possibile inviare commenti a questo articolo.

E una ricerca di mercato sui consumi etici delinea il percorso di sviluppo per il brand.

• **Degustazioni**



Poli presenta due nuovi distillati.

EVE, Grappa Kosher e MARIA, Grappa Biologica; due Grappe distillate artigianalmente sotto la ...

• **L'Opinione di Eugenio Cortese**



• [Cibus 2014. La crescita dell'agroalimentare Made in Italy.](#)

La crisi fa ancora soffrire la stragrande maggioranza dei settori manifatturieri e nonostante ciò dura da un po' di anni, il settore invece dell'industria alimentare, con tantissimi produttori presenti a Parma dal 5 all'8 maggio, continua una lenta e interessante crescita.



• **Extravergine**



• [Ice e Unaprol aprono mercato EVO alta qualità Taiwan.](#)

Dopo lo scandalo del finto olio extra vergine di oliva dell'autunno scorso,

[Unaprol aprono mercato EVO alta qualità Taiwan.](#)



• [Nasce Olivarte. Il giusto equilibrio tra modernità e tradizione.](#)

• **Sapori d'Italia**



• [Pizza con stracchino e melanzana.](#)



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



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



• **Iscriviti alla Newsletter**

Nome e Cognome *

Email *

- [Intrviste & Personaggi](#) [Cipolla di Tropea](#) [Accademio del Vino](#) [Griglie Roventi](#) [Don Luigi Ciotti](#) [Olivarte](#) [Strada Vini Colli Berici](#) [Cucine Professionali](#) [90 Migliaia dei Berici](#) [Ice](#) [EVO](#) [Hi-tech](#) [LaDegustazione.com](#) [Wine Lover](#) [Pescato veneto](#) [Milano](#) [Wine](#) [Academy](#)

Bandiera Libera

[Scaloppa di Orata](#)

[Mercato Antica Osteria del Ponte](#) [Le Donne del Vino del Piemonte](#) [Nielsen](#) [Vite Vinosteria](#) [Ristoranti](#) [Rubriche](#) [Pierluigi Sciolette](#)

Place a 758 persone.

• **Archivio News**

contraffatto e spacciato per italiano da operatori senza scrupoli non italiani, l'Agenzia ICE – ufficio di Taipei e Unaprol, promuovono il prossimo 11 giugno a Taipei un seminario sul consumo consapevole del vero olio extra vergine di oliva italiano.

giugno: 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

[« mag](#)

ItalyFood24

10ª Edizione della Fiera del C...

La grande Cucina d'Autore con ...

Torna Bottiglie Aperte a Palaz...

Girolio d'Italia del ventennal...

La tua cena di San valentino a...

Il Carciofo di Paestum protago...

Dall'Olivotto all'Aperivolio c...

La Saragolla lucana tra le va...



VILLA
A
SESTA



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