

DON'T MISS **Sommelier del Pomodoro: Mutti insieme ai Jeunes restaurateurs d'Eu**

Search site

Home > News > Accessori > Speedy Cutter DSF, dal taglio alla cottura con un solo prodotto

Speedy Cutter DSF, dal taglio alla cottura con un solo prodotto

By *admin* on gennaio 22, 2014

Tweet 0

+1

Like 3

Sono i partner ideali per i professionisti delle grandi cucine, i macchinari per laboratori gastronomici ed industrie alimentari che devono preparare un'infinita varietà di cibi in pochissimo tempo e grande quantità, rispettando gli standard qualitativi e di sicurezza: stiamo parlando della gamma di cutter verticali riscaldati/sottovuoto di Nilma. La versatilità di questi strumenti professionali non solo sta nella capacità di frullare, sminuzzare, omogeneizzare, impastare ed amalgamare da 40 a 120 litri di cibo in pochissimi minuti: i cutter DSF Nilma sono infatti in grado di fondere, riscaldare, cuocere e raffreddare (in opzione) salse, vellutate, ragù, besciamelle e tante altre preparazioni in poco tempo e in accordo con gli standard del Cook&Chill.



Inoltre, possono cuocere sottovuoto conserve, salse, marmellate ecc. in una manciata di minuti, senza alterare le qualità organolettiche e le caratteristiche nutrizionali dei prodotti.

Robusti ed affidabili, gli Speedy Cutter riscaldati/sottovuoto Nilma sono adatti ad un uso intensivo, grazie alla struttura e ai coltelli in dotazione realizzati completamente in acciaio inox 18/10.

La qualità delle preparazioni è garantita da un sistema di controllo e di regolazione della temperatura di cottura, anche quando le quantità superano la tonnellata: in quest'ultimo caso, i modelli DSF 90 e 120 sono dotati di valvola di scarico sulla coppa, che consente l'estrazione automatica del prodotto e il successivo invio direttamente al confezionamento.

Accanto alla linea speciale di Speedy Cutter DSF, Nilma propone anche i cutter più "tradizionali", adatti a realtà come le cucine di ristoranti, gastronomie, mense e comunità: si tratta della gamma di Speedy Cutter DS, disponibili in 5 versioni a seconda della capacità della coppa di carico (che va dai 23 ai 120 litri).

Questi cutter professionali rappresentano un aiuto indispensabile per i professionisti della cucina, poiché consentono loro di effettuare in un tempo massimo di 5 minuti (a seconda della preparazione) un'infinità di lavorazioni basilari: tritare, grattugiare, frullare, sminuzzare, preparare maionese e passati di verdura, tritare carne o grattugiare pane e formaggio diventeranno operazioni semplici e veloci, sempre nella massima igiene e sicurezza, come da norme HACCP.

Tweet 0

+1

Like 3

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER!

Email
 Nome
 Cognome

 Invia email di conferma per l'iscrizione

[Informativa Privacy](#)

ULTIMA

POPULAR

COMMENTS



Speedy Cutter DSF, Dal Taglio Alla Cottura Con Un Solo Prodotto

Sono i partner ideali per i professionisti delle grandi...

gennaio 22, 2014 **0** commenti



Sigep: I Vincitori Di Star Of Chocolate

Roberto Cantolacqua Ripani, trentaduenne di Tolentino (Macerata), ha vinto...

gennaio 22, 2014 **0** commenti



Sommelier Del Pomodoro: Mutti Insieme Ai Jeunes Restaurateurs D'Europe Per La Valorizzazione Del Pomodoro

Meglio la polpa o la passata? Qual è il...

gennaio 22, 2014 **0** commenti

SIGEP: Gelati Di Frutta Fresca O Secca Contro Malattie Cardiovascolari, Tumoriali E Obesità

Le malattie cardiovascolari rappresentano oggi la

principale causa di...

gennaio 22, 2014

0
commenti

Sigep: A Paolo E Valentina La Coppa Italia Di Cake Design

Hanno trionfato con una torta elaboratissima, ispirata agli studi...

gennaio 22, 2014

0
commenti

Add a comment...

Comment

Facebook social plugin

Autostyleblog.it

Arriva la nuova ŠKODA Yeti: evasione quotidiana
 Infiniti Q50 Eau Rouge: Determinata, elegante e imponente
 Volvo Concept XC Coupé premiata come "Best Concept Car" al Salone dell'Auto di Detroit 2014
 Anteprima mondiale Nissan Sport Sedan
 Nuova Gamma Renault Mégane
 La nuova Hyundai Genesis presentata al Salone di Detroit 2014
 Gli automobilisti viaggiano low cost condividendo i posti in auto
 La nuova Seat Leon Cupra: dinamica avvincente e design imponente
 La nuova Volvo Concept XC Coupé
 Il nuovo Renault Koleos M.Y. 2014

Lifestyleblog.it

Antonella Ferrari: "Sogno il cinema...e avere un figlio"
 Canale 5: da mercoledì "I segreti di Borgo Larici"
 Peppa Pig a Striscia la Notizia
 Greta: in radio "Due come tutti"
 "Pericolo Verticale": Luca Argentero protagonista dell'action reality
 Riso gallo nero con vongole, scampi e zucchine con salsa di crostacei
 Social Tv: dietro Masterchef tante new entry
 Atelier Versace, la collezione PE 2014
 L'innovazione del colore passa anche dalla musica
 Roberta Morise: "Gli abiti Musani? Sono i miei preferiti!"

Tecnologiblog.info

HTC Desire 601 disponibile anche in Italia in versione Open Market
 ASUS: arriva PadFone mini 4.3 e la nuova linea ZenFone
 Lg svela i nuovi dispositivi dedicati ai fitness-addicted
 FASTWEB inaugura il 2014 con nuove promozioni
 LaCie Fuel espande la capacità dell'iPad a 1TB
 Funari (Wind): "Con la fatturazione elettronica si risparmia tempo"
 Toshiba svela tecnologie all'avanguardia al CES 2014
 Nikon: le novità del 2014
 McAfee diventa Intel Security
 Panasonic lancia il primo tablet fully rugged

Alimentarblog | Comunicati Stampa | Contatti | La Redazione | Newsletter: iscrizione effettuata con successo! | Privacy

Alimentarblog

1