

NILMA, DA SEMPRE UN PASSO AVANTI

Da oltre 50 anni Nilma è leader nel campo delle apparecchiature speciali per gastronomie ed industrie alimentari. Per il settore della ristorazione Nilma ha realizzato un sistema cook & chill che impiega i cuocitori universali Salsamat e Mix Matic che permette di preparare in modo ottimale e nel rispetto delle normative Haccp, qualsiasi tipo di ricetta, ottenendo: una shelf life del prodotto superiore a 20 giorni, una migliore organizzazione della produzione, la conservazione delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti, la possibilità di differire la produzione dei pasti dalla loro distribuzione.

Il sistema cook & chill Nilma consente di ottenere in tempi inferiori anche del 50% rispetto a quelli convenzionali: salse, ragù, zuppe, marmellate, stufati, besciamelle, ecc. confezionati in sacchetti preformati e istantaneamente raffreddati.

I rapidi risultati di cottura si ottengono impiegando i cuocitori universali Mix Matic da 1000-500-250 e 150 litri di capacità, dotate di carico, mescolamento e scarico automatico del prodotto.

Mix Matic ha tempi di riscaldamento e cottura rapidissimi, poiché utilizza la tecnologia innovativa del vapore ad alta pressione che consente sia la bollitura che la brasatura dei prodotti.

Un sistema di pompaggio e confezionamento, a diversi step di automazione, realizza il packaging del prodotto in confezioni ermetiche di diverse grammature in funzione sia del prodotto che delle diverse esigenze della clientela. Per consentire una shelf life del prodotto di oltre tre settimane è importante il rispetto e il con-

trollo delle temperature nell'ambito di tutto il sistema, ma in particolare nella fase di raffreddamento del prodotto, che avviene in tempi radissimi utilizzando una nuova tecnologia completamente diversa da quella dei normali abbattitori ad aria.

Successivamente, dopo abbattimento, il prodotto verrà conservato, fino al momento della riattivazione, in cella frigorifera a temperatura positiva.

Le tecniche di riattivazione possono essere molteplici: dal rinvenimento in acqua bollente, per pasta o riso, a quello in brasiera, per salse, ragù e spezzatini, o utilizzando forni a vapore o misti e, per le piccole porzioni, quelli a microonde.

Per raggiungere gli standard qualitativi prefissati è importante il monitoraggio costante delle temperature e, in questo caso, risulta fondamentale l'utilizzo del software brevettato Nilma CCMP 4.0, in grado di: memorizzare e svolgere le diverse ricette in modo interattivo con il cuocitore, assicurare il controllo dei parametri di processo in modo scientifico, tracciare il diagramma della temperatura di prodotto, avvisare l'operatore di eventuali anomalie e cadute di temperatura sulla linea.

E' pure possibile la tracciabilità dei prodotti impiegati per ogni batch di produzione, consentendo un monitoraggio assolutamente completo dei parametri Haccp.



Cuocitore universale mod. MixMatic S

Il cook & chill Nilma è un sistema completo che non dà adito ad errori e consente servizio sicuro ed ottimale, ad alti livelli qualitativi nel rispetto delle norme Haccp, risparmiando in manodopera, consumi energetici e costi di manutenzione. ■