

# La soluzione completa PER IL COOK&CHILL

Da Nilma l'attrezzatura  
professionale specializzata  
per il Cook&Chill

Il settore della ristorazione, del catering e il comparto delle industrie alimentari hanno da oggi a disposizione un nuovo sistema Cook&Chill realizzato da Nilma, e applicato a **Pastaline** (la linea di cottura e raffreddamento pasta) e ai cuocitori universali **Salsamat** e **MixMatic**. Il risultato? La possibilità di preparare in modo ottimale e nel rispetto delle normative HACCP, qualsiasi tipo di ricetta con una notevole serie di vantaggi: perfetta organizzazione, programmazione e centralizzazione della produzione, possibilità di differire la produzione dei pasti dalla loro distribuzione, shelf life del prodotto di oltre 20 giorni e, dopo la riattivazione, cibi come appena cucinati! Il sistema Cook&Chill trova applicazione nelle comunità, ospedali e centri di cottura che utilizzano carrelli attivi a termocontatto per la distribuzione. Con Pastaline è possibile cuocere da 20 a 60 kg di pasta secca per volta completamente in automatico, travasarla rapidamente nel raffreddatore contenente acqua fredda, e raggiunta la temperatura programmata, versarla nei carrelli di raccolta per lo stoccaggio in ambiente refrigerato, in attesa della distribuzione. Con Salsamat e Mixmatic invece il sistema Cook&Chill consente di ottenere in tempi rapidi, inferiori anche al 50% rispetto a quelli tradizionali, salse, ragù, zuppe, stufati, besciamelle, marmellate ecc... confezionati in sacchetti preformati e immediatamente raffreddati. MixMatic, nelle versioni da 500-250 e 150 litri, ha tempi di riscal-



Pastaline, linea cottura e raffreddamento pasta

damento e di cottura rapidissimi perché utilizza l'innovativa tecnica del vapore ad alta pressione che consente di bollire e di brasare. Un sistema di pompaggio e confezionamento, a diversi step di automazione, realizza il packaging del prodotto in confezioni ermetiche di diversi pesi, in funzione del prodotto e delle esigenze dei clienti. Si passa poi alla fase di raffreddamento, che avviene in tempi rapidissimi grazie ad una tecnologia innovativa rispetto ai tradizionali abbattitori ad aria; il prodotto verrà conservato in cella frigorifera a temperatura positiva, fino al momento della riattivazione. Per i piatti a base di carne e vegetali il Cook&Chill viene realizzato utilizzando la cottura sottovuoto nei forni misti **Konveccio Steam** che, grazie al puntuale controllo del processo di cottura a bassa temperatura (interconnesso con il software C.C.M.P.), consente cotture perfette di ogni ricetta. Le tecniche di riattivazione possono essere molteplici: dal rinvenimento in acqua bollente per pasta e riso, o in padella, in brasiera per salse, ragù, spezzatini, in forni a vapore o misti o, per piccole porzioni, forni a microonde, ma il risultato è uno solo: cibi perfetti come appena cucinati! Senza tralasciare il rispetto delle norme HACCP, un notevole risparmio in manodopera, consumi energetici e costi di manutenzione.

MixMatic, linea cottura e raffreddamento sughi



**Nilma**  
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

WWW.NILMA.IT  
PAD. 1 - STAND N28 P35