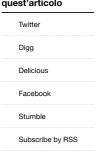
Legislazione Ingredienti Protagonisti Inchiesta Tecnologia Energia Studi Scientifici Packaging Università

Formatrice automatica per hamburger e polpette

di Antonio Ratti | 18 luglio 2014 in Macchine, Tecnologia · 0 Commenti

Condividi quest'articolo





Con la formatrice automatica per hamburger e polpette S/95, Nilma ha pensato proprio alle cucine di mense, ristoranti e fast food, ma anche alle industrie alimentari e alle grandi cucine professionali, progettando per tutte queste realtà un macchinario in grado di produrre fino a 40 hamburger e 80 polpette al minuto. Una rapidità che non prescinde, però, dalla qualità e dalle precisione nel risultato: polpette e hamburger, infatti, grazie ai cilindri sagomatori intercambiabili, vengono preparati con la grammatura desiderata e risultano quindi sempre

perfetti nella presentazione. E i risultati non sono assicurati solo sulle preparazioni tradizionali a base di carne: S/95 risulta infatti una soluzione perfetta per produrre anche hamburger vegetali di soia e gustose polpette di pesce. L'igiene oltre ad essere assicurata dai materiali come l'acciaio inox 18/10 e l'anticorodal alimentare, è garantita dal fatto che tutte le parti dell'attrezzatura sono smontabili e facilmente lavabili. Inoltre, la formatrice S/95 è dotata di filo raschiatore autopulente a rotazione automatica. Come per tutti i macchinari industriali ideati e costruiti da Nilma, anche nel caso della S/95, la sicurezza e la praticità sono una certezza: i dispositivi di sicurezza consentono di lavorare accanto alla macchina e di pulirla senza rischi e il nastro di espulsione automatica del prodotto, unito alla totale automazione del macchinario, consente di velocizzare ulteriormente la produzione e di risparmiare notevolmente in manodopera.

Leggi la rivista



Macchine Alimentari – 2014/06 – Settembre
Macchine Alimentari – 2014/05 – Giugno
Macchine Alimentari – 2014/04 – Maggio
Macchine Alimentari – 2014/03 – Aprile
Macchine Alimentari – 2014/02 – Marzo

Leggi la versione internazionale



IFMM - 2014/04 - September

Richiedi maggiori informazioni

Nome*	
Cognome*	
Azienda	
E-mail*	
Telefono	
Oggetto	
Messaggio	



1 di 6 06/10/14 11:58

EXCELLENCE IN CONVERTED FOIL

	Inserire questo codice*: Ho letto e accetto l'informativa sull	a privacy*	Qualità, ricerca e tecnología dal 1929 www.mingaz
	Contatta l'azienda Tag: Formatrice automatica, Hamburger, Like Be the first of your friends to like this.		- Sealed Air
	Post precedente Impianto di essicazione ad alta efficienza energetica	Post successivo L'ultimo passo verso il sequenziamento del genoma del frumento tenero	Food Care
Il tuo nome	Invia il tuo commento	Inserisci il tuo nome	
Il tuo nome La tua e-mail	Invia il tuo commento	Inserisci il tuo nome	
	Invia il tuo commento		
La tua e-mail	Invia il tuo commento		Gestisci il fresco con il mobile computing
La tua e-mail Sito	Invia il tuo commento		il mobile computing
La tua e-mail Sito			

2 di 6 06/10/14 11:58



Fiere&Eventi



Conferenza ICAFS 2014

On 8 ottobre 2014 to 9 ottobre 2014

L'ICAFS 2014 (International Conference on Advances in

Food Sciences) è...



Cibus Tec - Parma

On 28 ottobre 2014 to 31 ottobre 2014

Salone internazionale per l'industria alimentare Per

informazioni: Fiere Di Parma..



Simposio scientifico: "Progressi nel Food Processing:

sfide per il futuro"

On 5 novembre 2014 to 7 novembre 2014

Il Simposio "Progressi nel Food Processing: sfide per il futuro"sarà dedicato...



Giornata di studio: IMBALLAGGIO D'ACCIAIO,

ambiente e sicurezza alimentare

Takes place on 5 novembre 2014

L'evento si svolgerà nel pomeriggio del 5 novembre (dalle 14...



EMBALLAGE 2014

On 17 novembre 2014 to 20 novembre 2014

Salone internazionale dell'imballaggio Per informazioni:

Saloni Internazionali Francesi S.r.l. Via...

International Conference on the Food Factory for the

On 25 novembre 2014 to 28 novembre 2014

La Conferenza sarà dedicata al ruolo che le innovazioni

in...



Anuga FoodTec - Colonia (Germania)

On 24 marzo 2015 to 27 marzo 2015

Salone internazionale dell'industria alimentare. Per

informazioni: info@koelnmesse -

www.anugafoodtec.com



EUROCARNE 2015

On 10 maggio 2015 to 13 maggio 2015 26a Fiera internazionale sulla filiera della lavorazione delle carni. Per...



Fieramilano, Milan - Italy 19-23 May 2015

IPACK-IMA 2015

On 19 maggio 2015 to 23 maggio 2015 IPACK-IMA è tra le manifestazioni internazionali più di richiamo per...



MEAT-TECH 2015

On 19 maggio 2015 to 23 maggio 2015 Meat-Tech è la prima edizione della fiera, organizzata da loack-Ima...

Articoli più letti



6 settembre 2014 · EFSA Uova e Salmonella, attenzione ai tempi di conservazione



8 settembre 2014 · Energia Innovativo impianto di autoproduzione energetica ad altissima efficienza per



6 settembre 2014 · Processo, Tecnologia Vibrovagli di setacciatura per settore



1 ottobre 2014 · Aziende, Packaging, Tecnologia Cuscinetti per alimentare e confezionamento



16 settembre 2014 · News In arrivo l'etichetta "parlante"



2 ottobre 2014 · Tecnologia Porte e portoni a regola d'arte



17 settembre 2014 · News Trattamenti alimentari con ultrasuoni



4 ottobre 2014 · Tecnologia Prestazioni ottimali anche in condizioni gravose

Tecnologia

4 di 6



Commenti recenti

2 ottobre 2014 walter gaglio - gradirei contattare fornitori di impiant completi (chiavi in mano)i per la trasformazione delle uova fresche in uova in polvere tel 340... 1 ottobre 2014 Alessandro - Buongiorno, sarei lieto di iscrivermi alla newsletter per gli aggiornamenti periodici cordiali saluti 6 giugno 2014 Dibartolomeo Leonardo — tubista saldatore acciaio attrezzato disponibile estero e italia ultimo cantiere per tecnosilos 16 maggio 2014 Prodotti erboristeria — Il controllo deve essere fatto, senza alcun dubbio. Dobbiamo assicurarci che stiamo consumando prodotti sani. Francesco — Complimenti per la rivista. Vorrei iscrivermi alla newsletter, se possibile. Grazie 25 novembre 2013 riccardo - pagina interessante

Tag

Additivi Additivi Alimentari Antiossidanti Biscotti

cacao Caffè Carne Carni

cioccolato Coloranti

Confezionamento Conserve

Contenitori Cottura Cuscinetti Efsa Essicazione

Estrazione Etichettatura Fda Glutine

Grassi Imballaggio Impasti Ingredienti Linee guida

monitoraggio packaging Pane Pasta

Pomodoro Processi processo Prodotti da

forno Produzione Proteine raffinazione Riso

Shelf life Sicurezza alimentare Stoccaggio

Termoformatura Tracciabilità Ucima Valvole

5 di 6 06/10/14 11:58

Categorie				
Seleziona una categoria	÷			



Ricerca

Tag popolari

Efsa, cioccolato, Pasta, Caffè, Carni, Pane, Etichettatura, Confezionamento, Fda, Prodotti da forno, Pomodoro, cacao, Shelf life, Riso, Ucima, monitoraggio, Conserve, Additivi Alimentari, Stoccaggio, Ingredienti, Biscotti, Estrazione, packaging, Sicurezza alimentare, Produzione, processo, Glutine, Carne, Impasti, Coloranti

Macchine Alimentari © 2014 Tutti i diritti riservati
© 2014 Tecniche Nuove Spa • Tutti i diritti riservati. Sede legale: Via Eritrea 21 - 20157 Milano.
Capitale sociale: 5.000.000 euro interamente versati. Codice fiscale, Partita Iva e Iscrizione al Registro delle Imprese di Milano: 00753480151

6 di 6