

CULTURA E SOCIETÀ NEL PIATTO NEL BICCHIERE GUSTURISMO
PROTAGONISTI AZIENDE E PRODOTTI REGIONANDO NEL MONDO
ECONOMIA ALIMENTARE

Newsfood / Alimentare / Prodotti / Tecnologie / **Speedy Cutter DSF, i cutter professionali riscaldati/sottovuoto Nilma**

Speedy Cutter DSF, i cutter professionali riscaldati/sottovuoto Nilma

30 gennaio, 2014

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. Consentono di tritare, sminuzzare, omogeneizzare, scaldare, cuocere (anche sottovuoto) e raffreddare i cibi in modo rapido e sicuro ...



Speedy Cutter DSF

Scegli Tu! ▶

▶ [Alimenti](#)

▶ [Food Expo](#)

▶ [Sottovuoto](#)

La gamma di cutter professionali riscaldati /sottovuoto **Nilma** consente di tritare, sminuzzare, omogeneizzare, scaldare, cuocere (anche sottovuoto) e raffreddare i cibi in modo rapido e sicuro, secondo gli standard del Cook&Chill

Sono i partner ideali per i professionisti delle grandi cucine, i migliori 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.

Se desiderate maggiori informazioni sulle diverse linee di cutter Nilma e volete conoscere anche tutti gli altri prodotti progettati e realizzati dall'azienda – macchine per la ristorazione, cucine industriali e attrezzature per la ristorazione – visitate il sito www.nilma.it.

Redazione Newsfood.com+WebTv



g+1

Mi piace Condividi Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.

g+1 0

Tweet 0

Lascia un Commento

L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Nome *

Email *

Sito web

Commento

È possibile utilizzare questi tag ed attributi XHTML: <abbr title=""> <acronym title=""> <blockquote cite=""> <cite> <code> <del datetime=""> <i> <q cite=""> <strike>

Commento all'articolo



MILANO 2015
1 MAGGIO • 31 OTTOBRE

NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

EXPO2015



Presentato alla BIT un Progetto...

E' stato presentato alla BIT di Milano il Progetto per la promozione e valorizzazione del Patrimonio Unesco presente in Emilia...

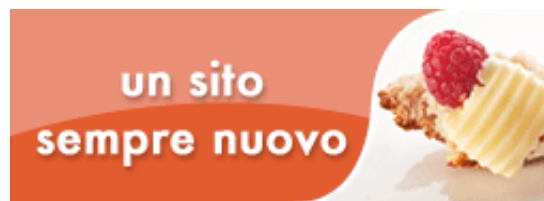
febbraio 17, 2014

Metropolitana di Milano: Fermata Cordusio-Pinacoteca Ambrosiana

----- Messaggio originale ----- Data: Tue, 11 Feb 2014
09:30:32 Oggetto: Biblioteca Pinacoteca Ambrosiana di
Milano - segnala Stazione di Cordusio MM Metropolitana
Milanese-IEA ...

**Giuseppe Sala, Expo Milano 2015, l'Identità
Golose 2014**

Domenica 9 febbraio 2014, 1° giorno di apertura.
Giuseppe Sala Commissario Unico Delegato del
Governo per Expo Milano 2015 ed Amministratore...



CALENDARIO

febbraio: 2014						
II	M	M	Sol	In	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		
<<Gen						

**CERCA TRA LE NOTIZIE DI
NEWSFOOD**



ARTICOLI PIU' VISTI



La Puglia protagonista di una giornata enogastronomica a Milano in...

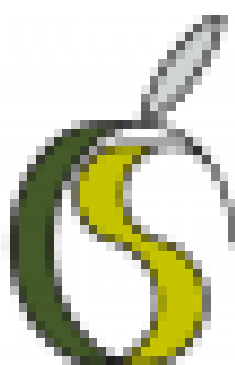
La Strada dell'Olio extravergine di Oliva Dop Umbria presente alla...

Best Coffee Taster 2014: Chi sarà l'assaggiatore di caffè più...

Piano Territoriale di Coordinamento della Provincia di Milano: La presentazione...

Silvio Garattini insignito della laurea honoris causa. Il plauso di...

NEWS GALLERY

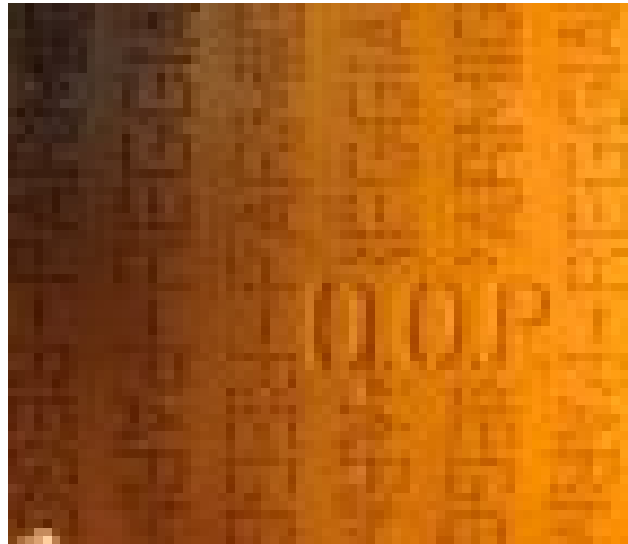


Strada dell'olio
INCP "Umbria"











ARCHIVI

febbraio 2014

gennaio 2014

dicembre 2013

Novembre 2013

ottobre 2013

settembre 2013

Agosto 2013

luglio 2013

giugno 2013

maggio 2013

aprile 2013

Marzo 2013

febbraio 2013

gennaio 2013

dicembre 2012

Novembre 2012

ottobre 2012

settembre 2012

Agosto 2012

luglio 2012

giugno 2012

maggio 2012

aprile 2012

Marzo 2012

febbraio 2012

gennaio 2012

dicembre 2011

Novembre 2011

ottobre 2011

settembre 2011

Agosto 2011

luglio 2011

giugno 2011

maggio 2011

aprile 2011

Marzo 2011

febbraio 2011

gennaio 2011

dicembre 2010

Novembre 2010

ottobre 2010

settembre 2010

Agosto 2010

luglio 2010

giugno 2010

maggio 2010

aprile 2010

Marzo 2010

febbraio 2010

gennaio 2010

dicembre 2009

Novembre 2009

ottobre 2009

settembre 2009

Agosto 2009

luglio 2009

giugno 2009

maggio 2009

aprile 2009

Marzo 2009

febbraio 2009

gennaio 2009

dicembre 2008

Novembre 2008

ottobre 2008

settembre 2008

Agosto 2008

luglio 2008

giugno 2008

maggio 2008

aprile 2008

Marzo 2008

febbraio 2008

gennaio 2008

dicembre 2007

Novembre 2007

ottobre 2007

settembre 2007

Agosto 2007

luglio 2007

giugno 2007

maggio 2007

aprile 2007

Marzo 2007

febbraio 2007

gennaio 2007

dicembre 2006

Novembre 2006

ottobre 2006

luglio 2004

luglio 1991

TAG

Agricoltura

Agroalimentare

Alimentare

Alimentazione

Ambiente

Bambini

CIA

Coldiretti

Confagricoltura

Consumatori

Consumi

Crisi economica

Cronaca

Cultura

Degustazioni

Donne

Economia

Energia

Enogastronomia

Enologia

Gastronomia

Governo

Immigrazione

Italia

Latte

Lavoro

Made in Italy

Matteo Clerici

Milano

Musica

OGM

Olio

Prezzi

Rifiuti

Ristorazione

Salute

Sanità

Scuola

Sicurezza

Sicurezza alimentare

Territorio

Turismo

UE

USA

Vino