

WEB ITALIA NETWORK 24 | ITALY FOOD 24 | Nero Tartufo | Alta Life | INFOBLUE | Chi Siamo | Contatti | Comunicati | Archivio | Partners | Pubblicità

ITALY FOOD 24

MAGAZINE FOOD ITALIAN TASTE Verso EXPO 2015

News, cultura e gusto di enogastronomia, su ciò che succede e su ciò che è genuino, fa bene e migliora la qualità della vita - Italy Food 24 è un Web Magazine di Web Italia Network 24 - Monteriggioni (SI)

- [Home »](#)
- [Top in Italy »](#)
- [Regioni »](#)
- [Eventi »](#)
- [Gusto »](#)
- [Turismo »](#)
- [Rubriche »](#)
- [Sapori d'Italia »](#)
- [RSS Feed](#)

EXPO 2015 Convegni | Vinitaly Libri & Guide | Cibus Extravergine | Aziende Vino | Biologico Consorzi

- Salute Associazioni
- Hotel & Spa Opinione
- Itinerari Personaggi
- Interviste Style & Design
- Ristoranti Ricette

Buon Pomeriggio, sono le ore 17:06.31 di Mercoledì, 16 Luglio 2014

Prima Pagina [Alizia, Hoqan \(Etnad\): partiamo a chiudere accordo entro fine mese](#)

Cantine Aperte con gusto ...	#panpartout, una nuova pr...	Il Gruppo Casillo al Summ...	Castelli Beer Festival. B...
------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------

Cerca

Con Nilma S/95, hamburger e polpette sempre perfetti.

Italy Food 24

16 luglio 2014

Seguici anche sui Social Network

facebook | twitter | Google+



La formatrice automatica Nilma consente di ottenere fino a 2400 hamburger e 4800 polpette in un'ora: praticità, velocità e igiene sono sempre garantiti. Adorato da grandi e piccini, l'hamburger è certamente uno dei cibi più versatili e famosi al mondo, grazie alle tante preparazioni culinarie a cui si presta e soprattutto grazie al fatto di essere il simbolo del cibo **fast food**, consumato ogni giorno da milioni di persone di ogni età e in ogni occasione. Realizzare hamburger perfetti della misura desiderata non è però semplice e soprattutto non è così pratico per chi deve produrle in grande quantità. 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 dalle prestazioni eccezionali, in grado di produrre fino a 40 hamburger e 80 polpette ogni minuto.

Una rapidità che non prescinde però dalla qualità e dalle precisioni 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 – fondamentale sempre, ma soprattutto quando si lavorano grandi quantità di cibi delicati e facilmente contaminabili – 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

• Dal mondo del Vino

- [Restyling con gusto del sito web di Cantina Valpolicella Negrar.](#)
- [Una guida con il meglio del Lambrusco italiano.](#)
- [Un tappeto \(di vino\) rosso sulle Dolomiti.](#)



• Estero

- [La Nazionale di cucina penalizzata dai prodotti Made in Italy.](#)

Penalizzati dai

• L'Intervista di Angela Calia

- [F.II Continisio, ottenuta la certificazione di Qualità ISO 9001 e Biologica.](#)

La tracciabilità del prodotto sono le basi del valore Continisio, valore che è assolutamente avvertibile dal consumatore più attento.



• Top in Italy

- [In vetrina tutto il gusto dei pomodori veneti.](#)

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. Per tutti i dettagli tecnici relativi alla formatrice automatica Nilma e per avere informazioni su tutti gli altri prodotti dell'azienda – macchine per la ristorazione, per le cucine industriali e le attrezzature per la ristorazione – vi invitiamo a visitare il sito www.nilma.it



Potrebbero interessarti anche:

Dimarno. Antiche tradizioni...	Al corso di cucina del Mo...	La Molisana: qualità, ecc...	Nuovo look per il Mirtò e...
Viticoltori Ponte al 66° ...	Trani, a Cena con Charles...	Lasagne o Maffin ecco Bak...	Con Vetrina Toscana le Ce...

Tags: [Aziende](#), [Fast Food](#), [Hamburger](#), [Nilma](#), [Ristoranti](#), [Rubriche](#), [Tecnologia](#)

Commenti

Non è possibile inviare commenti a questo articolo.

prodotti made in Italy, non capiti dalla giuria internazionale, Francesco Gotti e Giovanni Lorusso, finalisti per il Sud Europa, hanno ...



- o [Welsh Lamb Igp: aumenta il valore delle esportazioni.](#)

Il Welsh Lamb IGP, la carne ovina a indicazione geografica protetta proveniente dal Galles, è un prodotto ormai molto rinomato sia sui mercati internazionali che ...



- o [Con Nilma S/95, hamburger polpette sempre perfetti.](#)



- o [Al Datti va in scena la gastronomia di tr giovani chef calabresi.](#)



• **Degustazioni**



[Un'estate diversa con Hugo Rosé Da Ponte.](#)
Per un'estate fresca, frizzante, dissetante, travolgente, unica e spumeggiante, un cocktail ...

• **L'Opinione di Eugenio Cortese**



- o [Il cibo e il vino di ieri nei piatti della cultura di oggi.](#)

Capita spesso di leggere in internet, magari anche su www.italyfood24.it, di grandi discussioni sull'attuale cucina che è poco ...



• **Extravergine**

• **Sapori d'Italia**



- o [Pizza con stracchino e melanzana.](#)



- o [Il 26 Febbraio è il "World Pistachio Day".](#)



- o [Torna il Re è Crudo al Castello di Bosses.](#)



• **Iscriviti alla Newsletter**

Nome e Cognome *

Email *

- [Acqua Minerale](#) [passaggi di vino](#) [Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Rimini](#) [Collisioni](#) [Css](#) [Design Award](#) [Molino](#) [Quaglia](#) [palesine](#) [Ortaggi](#) [Slim Can](#) [Le Città del Vino](#) [Pam Panorama](#) [Hamburger Strada del Vino e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena](#) [Css Winner](#) [Caseificio](#) [Coduro Nazionale](#) [Intervista & Personaggi](#) [Tigelle](#) [Val Parola](#) [Apecar](#) [Trequanda Festa dello Speck](#) [Piaggio](#) [Fast Food](#) [Global Chef Challenge](#)



Piace a 777 persone.

David Granieri eletto Presidente di Unaprol.

David Granieri, produttore Sabina DOP, membro della giunta Coldiretti, presidente regionale del Lazio e della ...

- Archivio News

luglio: 2014

L M M G V 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 29 30 31

< giu



Search bar with a magnifying glass icon

ItalyFood24

Dieta Emozionale e Kinesi...

Un pomeriggio con la Cont...

Takaje vince il Compasso ...

Olio in Piazza con la D.O...

Gargano: "da olivicoltura...

Due nuovi ristoranti entr...

La mortadella Bologna Igp...

Qualità europea. In Alto ...



Copyright e Diritti Riservati. Italy Food 24 è un Web Magazine di Web Italia Network 24 - Via della Resistenza, 25 - 53035 Monteriggioni (SI) P.I. 01239180522 © Riproduzione Riservata® Registrazione Tribunale di Siena N. 5 del 01 Luglio 2011 - Num. R.G. 408/2011