

[Home](#) > [News](#) > [Accessori](#) > KSP 40, evoluzione e versatilità in cucina

KSP 40, evoluzione e versatilità in cucina

By [admin](#) on aprile 18, 2013

KSP 40 è il rivoluzionario forno misto a convezione-vapore di Nilma che consente di cucinare alla perfezione una grande varietà di pietanze in quantità molto elevate, grazie alle dimensioni che permettono di cuocere fino a 100 kg di prodotto e alle diverse combinazioni di cottura (a convezione, a vapore e mista) che offrono risultati professionali impeccabili.

Frutto dell'esperienza pluriennale di Nilma nel campo dei forni Konvectio Steam, questo macchinario ha una grande varietà d'impiego e possiede tutte le caratteristiche ideali per garantire massime prestazioni nelle grandi cucine industriali, nella ristorazione collettiva, nell'industria alimentare e in tutte le cucine dove il connubio tra grandi quantità e ottima qualità è assolutamente richiesto.

Grazie alla doppia porta passante, KSP 40 consente di caricare il prodotto dal lato della zona cottura e di prelevarlo in area di abbattimento o distribuzione, garantendo quindi le corrette condizioni igieniche degli alimenti.

In più, unisce alla grande capacità produttiva, l'uniformità della cottura, un minor consumo di condimenti ed una maggiore resa del prodotto, oltre alla totale sicurezza nelle operazioni di spostamento dei cibi.

