



Pioneer, Maxim e Boxer: minimo ingombro, massimo aiuto in cucina

nov.21, 2012 in [Impianti, Industria, Meccanica](#)

Lavorare bene, in fretta e in tutta sicurezza, con la miglior resa possibile e un grande risparmio di tempo e manodopera: sono questi gli obiettivi con cui Nilma ha ideato le pelatrici rapide Pioneer, Maxim e Boxer.

Le tre macchine – tutte in acciaio inox 18/10 – grazie alle loro dimensioni ridotte, sono state studiate per occupare il minimo spazio in ambienti relativamente piccoli, come le cucine di ristoranti e gastronomie, ma possono rivelarsi strumenti di grande supporto anche in ambienti più ampi, come quelli della ristorazione collettiva e dell'industria alimentare.

Pioneer, carote e patate pelate in 2 minuti

La pelatrice rapida per patate e carote Pioneer, disponibile in diversi modelli a seconda della capacità, consente di sbucciare dagli 8 ai 30 kg di verdure in soli 2 minuti.

Grazie alla forma del disco di pelatura e dei deflettori in carborundum, l'azione abrasiva si distribuisce in modo uniforme su tutta la superficie della patata o della carota, diminuendo notevolmente gli scarti di lavorazione.

Il tempo di pelatura è regolato da un timer e le bucce, eliminate all'istante da un getto d'acqua, vengono raccolte nel filtro inox che, a fine lavoro, può essere rimosso, insieme al disco, per consentirne una profonda e più semplice pulizia.

Cipolle perfette con Maxim

Chi non vorrebbe affidare la fatica di pelare le cipolle ad una macchina che in pochissimi minuti ne sbuccia fino a 7 kg?

Maxim è la pela-cipolle ideale per le cucine professionali che necessitano di sbucciare grandi quantità di prodotto con rapidità e precisione. Nella tramoggia di autoalimentazione raccoglie le cipolle, che vengono sbucciate nel tempo impostato sul timer. Il disco abrasivo a grana fine assicura una delicata pelatura senza rovinare il prodotto e un getto d'acqua, infine, elimina le bucce, che vengono raccolte nel filtro inox.

Con Boxer, l'aglio è pronto in un attimo

La pelatrice rapida per aglio è stata ideata appositamente per effettuare con velocità, delicatezza e il minimo dispendio di manodopera una delle operazioni meno gradite in cucina. Sbucciare l'aglio non è più un incubo: è sufficiente infatti aprire a mano le teste, caricare nella macchina fino a 5 kg di spicchi e Boxer fa il resto! Pelli e bucce vengono velocemente scaricate ed eliminate e l'igiene del prodotto è perfetta, poiché anche in questo caso il disco abrasivo è facilmente smontabile e lavabile.

Per maggiori informazioni sui prodotti Nilma e per conoscere tutte le **macchine per la ristorazione**, per le **cucine industriali** e le **attrezzature per la ristorazione**, vi invitiamo a visitare il sito www.nilma.it.

Contatti

Layoutweb, Layout Advertising Group

Public Relation Department

Paola Zazzali

E-mail: zazzali@layoutweb.it

www.layoutweb.it