



[Prima pagina](#)

[Elenco comunicati](#)

[Nuovo account](#)

[Inserisci comunicato](#)



Nilma, esperienza e tecnologia al servizio dell'export

Tra le tante soluzioni per la ristorazione collettiva e l'industria alimentare, l'azienda propone macchinari a norma NSF/UL per il mercato USA, la lavaverdure Atir e la centrifuga Idrover.

Export russia
gruppobpc.com/esporta-in...
Esporta in Russia Affidati a un partner esperto



Scegli Tu! >

Parma, 27/09/2012 ([informazione.it - comunicati stampa](#)) Veloci, rapide, sicure e... universali! Sono ATIR e IDROVER, i macchinari Nilma per lavare e centrifugare, che rappresentano un binomio perfetto e vincente nella preparazione delle pietanze di alberghi, ristoranti, cucine di bordo e comunità di tutto il mondo, grazie all'approvazione NSF/UL, che ne certifica l'idoneità secondo le normative igienico-costruttive ed elettriche degli Stati Uniti.

Si tratta di macchinari che, come tutti i prodotti Nilma, vantano la migliore tecnologia e oltre cinquant'anni di esperienza al servizio della ristorazione collettiva e dell'industria alimentare, ma con l'ulteriore vantaggio di poter essere utilizzati ovunque e

in particolare negli Stati Uniti, grazie alla certificazione NSF/UL.

ATIR, la lavaverdure disponibile in diversi modelli, significa velocità, risparmio e igiene sicura: grazie alla sua versatilità è infatti in grado di lavare - in soli 3 minuti per ogni ciclo - verdure in foglie, carote, patate, finocchi, zucchine, ma anche frutta, pesce, pollo e altri alimenti. Il suo efficace sistema di lavaggio consente di ridurre la carica batterica di oltre il 95% e di risparmiare in manodopera, energia e acqua. Robusta ed interamente costruita in acciaio inox, è estremamente facile da pulire, poiché tutti i suoi angoli sono arrotondati e quindi facilmente raggiungibili e lavabili.

IDROVER 50 è la centrifuga professionale ideale per tutti i tipi di verdure, in particolare per quella in foglie, dove è importante che sia eliminata più acqua possibile per mantenere il sapore delle insalate e risparmiare sui condimenti. Idrover non sciupa le verdure, poiché impiega soltanto uno/due minuti per completare il ciclo di asciugatura, garantendo così una perfetta presentazione dei contorni. Costruita in acciaio inox, è robusta e sicura, poiché dotata di un dispositivo sul coperchio per bloccare la rotazione. Inoltre, gli angoli ragliati, il cestello e il contro cestello estraibili consentono una perfetta pulizia del macchinario, garantendo sempre la massima igiene.

Per maggiori informazioni sui prodotti Nilma, come macchine per la ristorazione, cucine industriali e 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