



tutto sotto controllo!



Risotto primavera

40 Kg riso arborio
6 Kg piselli
5 Kg cipolle
8 Kg melanzane
8 Kg zucchine
8 Kg funghi
5 litri d'acqua
sale e pepe q.b.



"Creative control machine point 4.0" HACCP Nilma System

www.layout.it

Il nuovo software per la rintracciabilità dei prodotti.

software
brevettato



Il software intelligente per dirigere la cucina con un click e non solo. Dal 1° gennaio 2005 è entrata in vigore la nuova legge per l'identificazione dei prodotti alimentari lungo la filiera "dal produttore al consumatore" in applicazione dell'art. 18 reg. com. CE 178/2002 sull'HACCP.

E noi ci siamo fatti trovare pronti.

Il nostro software, innovativo, multifunzione e brevettato, è a vostra disposizione per migliorare i vostri processi lavorativi.

E chi avesse già una cucina composta da apparecchiature di marche differenti, non solo Nilma, non deve scoraggiarsi.

Nilma ha pensato ad una gestione integrata.

Sicurezza, affidabilità si accompagnano, come siamo soliti fare da cinquant'anni a questa parte, alla certezza di avere un prodotto a norma di legge.

Metteteci alla prova.

Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

NILMA S.p.A. Via E. Zacconi, 24/A - 43122 Parma
Tel. +39.0521.785241 - Fax +39.0521.774642
www.nilma.it • nilma@nilma.it

Azienda certificata ISO 9001/2008



CCMP-03/2016