

IMPORT



HISPANIA S.L.

NILMA, Más de 50 años preparando alimentos crudos y cocinados



Línea de Clasificación de verdura en hoja, corte, lavado y centrifugado



Cutters para preparar alimentos fríos y calientes



Cocedores de pasta y líneas de cocción



Líneas de pre-fritura y fritura en continuo



Líneas para cocinar salsas, preparaciones de platos "listos para comer"



Cocedores a vapor a presión



Abatidores de temperatura

línea completa cook&chill

Pastas, verduras, arroz, pescado todos quieren ser cocinados por Nilma

Durante 50 años, seguimos produciendo equipos de acero inoxidable para la industria de alimentación con exclusivas terminaciones, fabricados con especial cuidado. La amplia gama de nuestras líneas responde a todas las exigencias de un mercado que cambia con el tiempo, como **"Cook & Chill"**, la innovadora cocción y enfriamiento método donde la rapidez rima con fiabilidad.

desde la industria de alimentación hasta el delicatessen

Nuestros productos han sido diseñados para satisfacer la presentación, el sabor y las necesidades económicas de la industria de alimentación y delicatessen por igual y son un concentrado de calidad y experiencia. A estas características también añadimos la investigación y el desarrollo de nuevas tecnologías en la certeza de disponer un producto con las normas que marca la ley. Como **"Creative Control Machine Point 4.0"** software diseñado para el HACCP control y trazabilidad del producto. Una patente exclusiva que permite a la identificación de ingredientes en todas partes de la cadena.



 Nilma tiene todo bajo control!