

IMPORT



HISPANIA S.L.

PASTALINE Línea de cocción y enfriamiento de alimentos

Cocer y enfriar 90 kg de hortalizas con la Línea de cocción de alimentos PASTALINE: iexperimento exitoso!



LA TECNOLOGIA AL SERVICIO DE LA TRADICIÓN

Ya sabíamos que **NILMA** como empresa italiana en la industria alimenticia había construido un equipo personalizado para uno de los símbolos del Made in Italy: **la pasta**. **PASTALINE** es el cocedor-enfriador de alimentos automático profesional diseñado para mantener la calidad del producto para cada tipo de pasta. Ideal para las grandes cocinas de hoteles, comedores, gastronomías, hospitales y centros de distribución de comidas. Nuestro **PASTALINE** es también la solución ideal de cocinar productos "difíciles" como tortellini y gnocchi.

Nilma

PASTALINE el modo más seguro de cocer y enfriar a lo grande, con grandes ventajas y grandes resultados.

Dos conceptos que pueden parecer contrapuestos entre ellos, pero que encuentran sentido en el Pastaline. Una nueva línea de cocción y enfriamiento rápido de alimentos que une las ventajas de la cocción a la italiana con la moderna tecnología del Cook & Chill. Es conocido que la pasta se cuece muy velozmente y que, una vez cocida, tiene que ser servida en pocos minutos. Pero las exigencias productivas a menudo no permiten producir la pasta en línea caliente, por ejemplo en cocinas de aeropuertos o cocinas centrales que preparan comidas para hospitales, empresas y comedores de escuelas, o industrias de alimentos y centros que cocinan y producen comidas "listas para comer".

Por esto Nilma ha desarrollado Pastaline, para satisfacer la exigencia de cocer en grandes cantidades alimentos de modo óptimo, respetando tiempos, temperaturas y la justa relación agua/pasta. Pero también por la necesidad de diferir la cocción de la distribución, manteniendo inalteradas las peculiaridades de un buen plato a la italiana respetando las normativas HACCP. Pastaline es una línea de cocción y enfriamiento realmente universal que puede ser empleados por todos los tipos de pasta: formato largo, como tallarines, espaguetis, formato corto como penne, pero también gnocchi, arroz, pastas rellenas como tortellini y raviolis y otros productos de alimentación cocinados de la misma manera.

Un cliente de NILMA ha querido poner a prueba nuestra máquina para la restauración Pastaline Mod. C/300 a 4 bar: cocedor y enfriador, con una carga de 90 kg de guisantes y zanahorias congelados a cubitos. Y he aquí el resultado: ¡listas en solo 7 minutos para preparar una deliciosa ensaladilla rusa!



IMPORT HISPANIA, S.L.

Amizkarra, 8 ● 01002 Vitoria ● Teléfono 945 271 355

info@importhispania.com ● www.importhispania.com

IMPORT HISPANIA, S.L. Se reserva en todo momento la posibilidad de modificar sus aparatos sin previo aviso.