tout sous contrôle !



Risotto printanier

40 kg d'Arborio
6 kg de petits pois
5 kg d'oignons
8 kg d'aubergines
8 kg de courgettes
8 kg de champignons
5 l d'eau
sel et poivre à volonté



“Creative control machine point 4.0”
Système HACCP Nilma

www.layout.it

Le nouveau logiciel de traçabilité des produits.







logiciel
breveté

Le logiciel intelligent pour piloter la cuisine d’un simple clic, et bien plus encore.
Depuis le 1er janvier 2005, une réglementation impose l’identification des produits alimentaires tout au long de la chaîne « du producteur au consommateur », en application de l’art. 18 du Règlement CE 178/2002 relatif à l’HACCP.
Notre entreprise est prête.
Notre logiciel breveté, innovant et polyvalent est à votre disposition pour améliorer vos méthodes de travail.

Si votre cuisine comprend aussi des équipements d’autres marques que Nilma, ce n’est pas un problème.

Nilma a également prévu une gestion intégrée.

Comme pour tous les équipements que nous fabriquons depuis plus de 50 ans, sécurité et fiabilité vont de pair avec l’assurance d’un produit conforme à la réglementation.



Testez-nous !

CCMP-EN-03/2016

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

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

Fabricant certifié ISO 9001/2008