

ATIRMATIC

Lavaverdure a ciclo continuo



UN PRIMATO IN FRESCHEZZA, PULIZIA E VELOCITA'

La necessità, particolarmente sentita in ogni grande cucina od industria alimentare, di dover lavare elevati quantitativi di verdura fresca in modo accurato ed in tempi estremamente brevi, ha portato la Nilma a realizzare un lavaverdure a ciclo continuo concepito su basi del tutto innovative. L'esclusivo sistema di lavaggio, l'estrema autonomia della macchina,

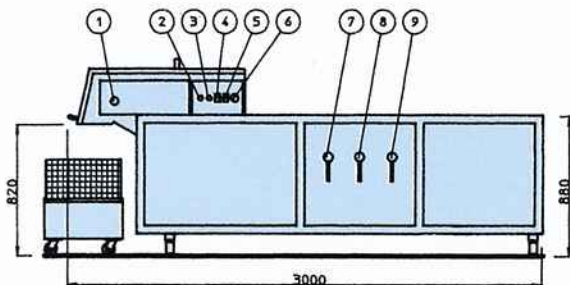
la perfezione dei risultati - batteriologicamente testati - fanno di Atirmatic la risposta più esauriente e puntuale alle richieste di qualità, quantità, rapidità e risparmio per ogni grande esigenza.

Nilma

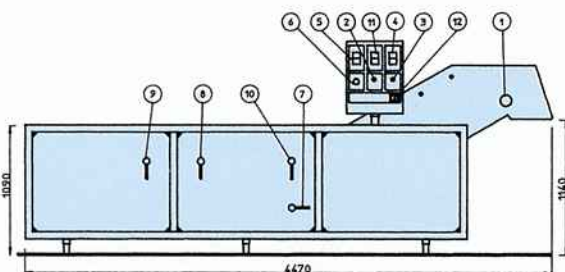
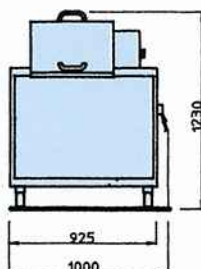
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

ATIRMATIC

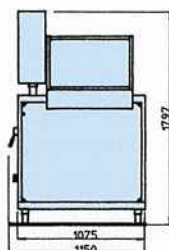
Lavaverdure a ciclo continuo



Atirmatic



Atirmatic 700



LEGENDA

- 1) Manopola di sblocco nastro
- 2) Spia di tensione
- 3) Selettore generale marcia/arresto
- 4) Pulsante marcia/arresto nastro
- 5) Pulsante marcia/arresto lavaggio
- 6) Pulsante arresto d'emergenza
- 7) Regolatore scarico acqua
- 8) Regolatore secondo lavaggio
- 9) Regolatore primo lavaggio
- 10) Regolatore terzo lavaggio
- 11) Pulsante marcia/arresto pala
- 12) Interruttore generale

LE CARATTERISTICHE:

COSTRUTTIVE

Costruzione interamente in acciaio inox 18/10.

Telaio portante in tubolare di acciaio inox 18/10 montato su piedini regolabili in altezza.

Vasca di lavaggio, dotata di erogatori di flusso e griglia di fondo forata.

Nastro di scarico prodotto, bordi laterali e griglia di fondo, smontabili manualmente per la pulizia.

Doccia di risciacquo prodotto alimentata con acqua di rete e dotata di elettrovalvola funzionante con l'azionamento del nastro di scarico.

Controvasca divisa in due sezioni, I e II lavaggio, dotata di dispositivo di scarico. Per Atirmatic 700 sono tre sezioni di lavaggio.

Valvole idrauliche, di scarico, regolazione lavaggio e ingresso acqua, in acciaio inox, ad apertura rapida.

FUNZIONALI

Controllo automatico del livello dell'acqua in vasca di lavaggio.

Fasi di I e II lavaggio, con regolazione indipendente dei flussi d'acqua. Per Atirmatic 700 sono tre fasi di lavaggio.

Nastro di scarico prodotto azionato tramite motoriduttore.

Quadro comandi a bassa tensione (24 V). Grado di protezione IPX4.

DATI TECNICI

	Atirmatic	Atirmatic 700
Allacciamento elettrico:	230/400V 3ph 50Hz +T	230/400V 3ph 50Hz +T
Potenza:	4 kW	7.35 kW
Allacciamento acqua fredda ø:	1"	1" 1/2
Allacciamento scarico acqua ø:	2"	2" 1/2
Capacità vasca:	500 l	1500 l
Peso netto:	400 kg	800 kg
Produzione oraria:		
verdura leggera c.a.	400 kg	700 kg
verdura pesante c.a.	800 kg	1500 kg



APPARECCHIO COSTRUITO
SECONDO NORME ARMONIZZATE
E DOTATO DI MARCATURA CE



Wilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

Un vortice di acqua sempre pulita: ecco il sistema esclusivo Nilma per lavare più a fondo e più in fretta



GLI ACCESSORI

Pompa peristaltica dosatrice per liquidi disinfettanti con possibilità di regolazione del dosaggio, posizionata all'interno di Atirmatic.



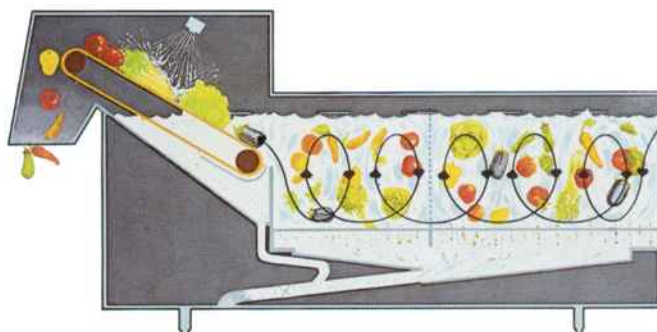
Carrello di trasporto verdura costruito in acciaio inox 18/10, dotato di cestello estraibile in acciaio plastificato bianco (a richiesta inox) e quattro ruote girevoli. Dimensioni: 600x500x605 mm



IL SISTEMA ESCLUSIVO DI LAVAGGIO

Il sistema di lavaggio realizzato da Atirmatic è basato su un flusso vorticoso di acqua sempre pulita e regolabile in funzione della delicatezza del prodotto. Il vortice d'acqua imprime alle verdure un movimento elicoidale in grado di farle avanzare lungo la vasca di lavaggio e di eliminare tutte le impurità. Le particelle di terriccio, staccate dalle verdure, vengono accelerate dalla forza centrifuga del vortice d'acqua e spinte, attraverso i fori della vasca di lavaggio, in una seconda vasca dove l'acqua è calma. In tal modo le impurità possono depositarsi in un'apposita canalina ed essere avviate continuamente allo scarico. Il lavaggio viene effettuato realmente con acqua sempre pulita in considerazione che l'aspirazione delle pompe è posta alla fine della vasca di lavaggio in prossimità dell'ingresso d'acqua proveniente dalla rete idrica.

Inoltre, sul nastro di scarico prodotto vi è una fase di risciacquo, anch'essa con acqua di rete, che viene nebulizzata sulle verdure per mezzo di speciali ugelli. Il sistema brevettato di lavaggio di Atirmatic, evita l'utilizzo di vasche di prelavaggio e filtri meccanici.



UN' IGIENE GARANTITA ANCHE A LIVELLO BATTERICO

Atirmatic, a richiesta può essere dotata di una pompa dosatrice per l'impiego di liquidi disinfettanti nell'acqua di lavaggio: la perfetta e rapida pulizia garantita dall'esclusivo vortice Nilma viene così completata anche a livello batterico, eliminando ogni rischio, in particolare nella preparazione di verdure crude. Viene così rispettato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP.

LA VERSATILITA' D'IMPIEGO

Atirmatic garantisce una costanza di risultati sempre perfetti su tutti i tipi di verdura, frutta, pesce e altri alimenti. Atirmatic è una vera lavatrice universale completamente automatica e programmabile in base alle più diverse esigenze.

Tavolo di monda verdura, dotato di piano di lavoro in polizene alimentare bianco dello spessore di 20 mm, alzatina di contenimento verdura, foro di scarico e cestello di raccolta scarti di lavorazione. Dimensioni: 1300x755x1150 mm



mm 4200

UNA SOLUZIONE UNICA

Linea automatica di taglio e lavaggio verdura in foglie, della capacità produttiva di 400 Kg/h, composta da Atirmatic e Stripper II. Le operazioni di monda, taglio e lavaggio avvengono in linea senza manipolazioni tra fase e fase e con notevoli risparmi di manodopera.

IL RISPARMIO DI TEMPO

Atirmatic elimina i tempi morti, poichè tutte le operazioni avvengono in continuo, svolgendo da sola, in un'ora, il lavoro di cinque persone. Altrettanto rapida è la pulizia di Atirmatic: infatti, il nastro di scarico, la griglia di fondo e i bordi superiori della vasca di lavaggio possono essere smontati manualmente in un attimo per accedere alle parti interne.