

IDROMATIC

Centrifuga a ciclo continuo per verdura



>> ASCIUGARE ALLA GRANDE E CON GRANDE DELICATEZZA

Per garantire elevate produzioni di verdura e una più lunga shelf-life del prodotto è ormai indispensabile utilizzare sistemi di lavorazione innovativi che assicurino un risultato ottimale in ogni fase, dalla monda al taglio, dal lavaggio fino a un'accurata asciugatura.

Proprio quest'ultima operazione, l'asciugatura, presenta i maggiori problemi in quanto deve assicurare il giusto grado di umidità al prodotto, e senza rovinarlo.

Per questo Nilma ha creato **IDROMATIC**, la centrifuga a ciclo continuo studiata per asciugare notevoli quantità di prodotto (fino ad un massimo di 400 Kg/h) in modo completamente automatizzato e senza sciupare una sola foglia, neppure la più delicata.

Ogni ciclo di lavoro - della durata di pochi minuti - si svolge per fasi sequenziali di pesatura, carico, asciugatura e scarico senza

alcun intervento manuale. Anche la pulizia della macchina a fine lavoro è automatica. Inoltre basta programmare il sistema computerizzato della macchina per avere in tempo reale i dati di produzione e regolare automaticamente la velocità di rotazione del cestello.

Solida, affidabile e costruita interamente in acciaio inox 18/10, **IDROMATIC** è dimensionata in modo da poter assicurare anche il lavoro gravoso e continuo richiesto nelle industrie agro-alimentari di quarta gamma.

Ecco perchè **IDROMATIC** garantisce alta produttività, cospicui risparmi di monodopera, una lavorazione a ciclo continuo e la più perfetta asciugatura e presentazione del prodotto, secondo la migliore tecnologia Nilma.

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

IDROMATIC

Centrifuga a ciclo continuo per verdura

>> CARATTERISTICHE

CONSTRUTTIVE

- >> Telaio, fasciame e tramoggia in acciaio inox 18/10 satinato.
- >> Cestello in acciaio AISI 304.
- >> Piedi in gomma antivibrazione.
- >> Nastri di carico e scarico prodotto, tipo intralox alimentare, montati su telai con ruote, di cui due con freno, per una facile rimozione durante le operazioni di pulizia.
- >> Cella di carico per la determinazione del peso in ingresso del prodotto.
- >> Macchina completamente ispezionabile per la pulizia.

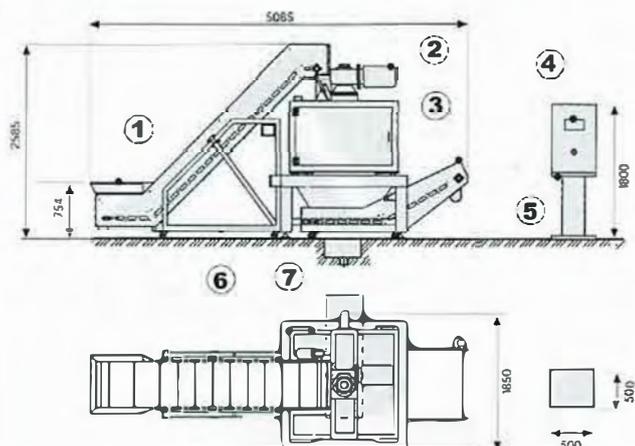
FUNZIONALI

- >> Quadro comandi dotato di PLC, programmabile in base al tipo di verdura e quantità. Comandi a bassa tensione e grado di protezione IPX5.
- >> Dispositivi di sicurezza antinfortunistici sulla presenza dei nastri e sull'apertura dei coperchi d'ispezione.
- >> Dispositivo ad aria, per l'eliminazione delle foglie residue nel cestello.
- >> Dispositivo di lavaggio automatico.

DATI TECNICI

- >> Tensione elettrica standard (V): 230/400, 50 Hz, 3-ph +N+T
- >> Potenza elettrica installata (kW): 6
- >> Regime di rotazione del cestello (rpm): 400
- >> Capacità massima di carico (kg): 20
- >> Produzione oraria di verdure in foglie da 200 a 400 Kg/h, a seconda del prodotto da trattare.
- >> Rumore aereo dB_A 78

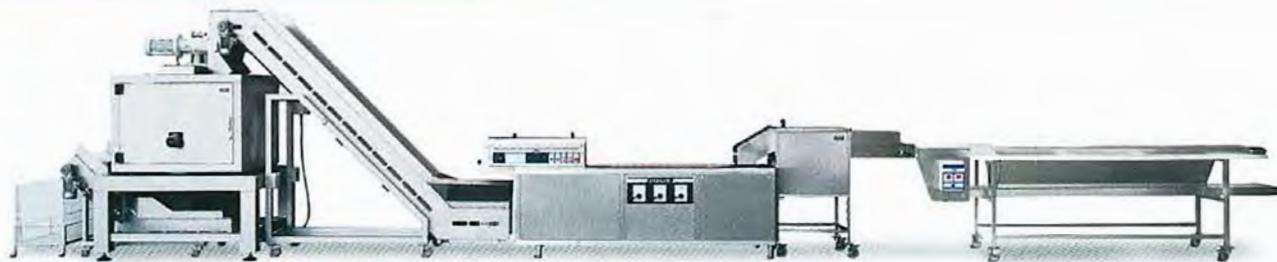
Disegni tecnici e macchina



LEGENDA

- 1) Nastro di carico carrellato 2) Struttura centrifuga 3) Nastro di scarico carrellato 4) Quadro di comandi e potenza 5) Allacciamento elettrico 6) Allacciamento acqua fredda 7) Allacciamento aria compressa

Linea continua



Idromatic unitamente alla lavatrice Atirmatic, alla taglierina Stripper II e al tavolo di monda motorizzato, compone una linea continua per la lavorazione delle verdure.



APPARECCHIO COSTRUITO
SECONDO NORME
ARMONIZZATE E DOTATE DI
MARCATURA CE.

Azienda con Sistema di gestione per la
Qualità certificato UNI ENI ISO 9001:2008

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

NILMA S.p.A. Via E. Zacconi, 24/A - 43100 Parma - Tel. +39.0521.785241 - Fax +39.0521.774642 - www.nilma.it • nilma@nilma.it

Nilma si riserva il diritto di apportare, senza obbligo di preavviso, tutte le modifiche e i perfezionamenti tecnici che riterrà necessari