

TURBOIDREX&TURBOVER

Lavaverdure automatiche



UN LAVAGGIO IGIENICAMENTE SICURO. UN RISPARMIO GARANTITO.

TURBOIDREX&TURBOVER nascono dalla lunga esperienza Nilma, la prima azienda al mondo ad aver prodotto lavaverdure professionali. Create per ristoranti, alberghi e piccole comunità, ma ideali anche per negozi di ortofrutta e gastronomie, offrono un sistema di lavaggio esclusivo e brevettato che riduce la carica batterica nei vegetali freschi di oltre il 90%. Ma non solo, le lavatrici Nilma sono universali, poiché in grado di lavare anche: frutta, carne e pesce. In più **Turboidrex** è dotata di centrifuga che, in un solo minuto, asciuga le verdure consentendo un notevole risparmio nei condimenti.

Entrambe le macchine utilizzano l'esclusivo ed efficace sistema di lavaggio idrodinamico a vortice regolabile (es. delicato con le insalate, intenso con le carote). Le verdure ruotano immerse in acqua, consentendo il facile distacco di tutte le impurità che, eliminate attraverso i fori laterali e di fondo della vasca, saranno avviate allo scarico. La semplicità d'uso e la completa automazione, fanno delle lavaverdure Nilma il partner ideale per tutte le cucine, grazie ai notevoli risparmi di manod'opera e al ridotto consumo d'acqua.

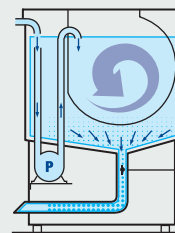
Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



L'EFFICACIA DEL VORTICE D'ACQUA

La verdura è lavata in una vasca forata sui lati e sul fondo. L'aspirazione della pompa è in prossimità dell'ingresso dell'acqua, in modo che il lavaggio avvenga in acqua sempre pulita. Durante il lavaggio, di soli tre minuti, la verdura, immersa nell'acqua, ruota in un vortice regolabile nella sua intensità, a seconda del tipo di verdura da lavare. Il vortice d'acqua stacca tutte le impurità che, passando nella controvasca, vengono avviate allo scarico. Questo sistema di lavaggio efficace e brevettato, non utilizza filtri (inutili per i batteri), e riduce al minimo i consumi d'acqua. Analisi batteriologiche eseguite su verdure fresche lavate con Turbover & Turboidrex hanno evidenziato una riduzione della carica batterica di oltre il 90%*



CARATTERISTICHE

CONSTRUTTIVE

- Vasca di lavaggio in acciaio AISI 304 lucido forata sulle pareti e sul fondo.
- Piedini in materiale plastico antiurto, regolabili in altezza.
- Robusto coperchio, incernierato sul lato posteriore della macchina, utilizzabile come piano d'appoggio.
- Erogatore del flusso di lavaggio, in acciaio inox 18/10, smontabile manualmente per consentire le operazioni di pulizia della controvasca.
- Elettropompa di lavaggio con motore ventilato dotato di protezione termica.
- Componenti elettronici e valvola accessibili dal pannello frontale.
- TURBOIDREX: centrifuga dotata di coperchio in materiale plastico trasparente e cestello estraibile in materiale plastico.
- Freno motore per arresto cestello all'apertura del coperchio

FUNZIONALI

- Dispositivo di regolazione della velocità di lavaggio programmabile in base alla delicatezza del prodotto.
- Quadro comandi comandi dotato di pulsante marcia/arresto lavaggio, marcia/arresto centrifuga (Turboidrex), manopola regolazione lavaggio, manopola regolazione scarico.
- Capacità di lavaggio per ciclo:
Verdure in foglie 4kg-verdura pesante, frutta,carne..15kg
- Tempo di lavaggio: 3 minuti
- TURBOIDREX: capacità di asciugatura: 1 kg circa
- Tempo di asciugatura: 1 minuto circa

ACCESSORI

- Controllo di livello automatico
- Dosatore di sanificante

Dati tecnici	TURBOIDREX	TURBOVER
Allacciamento elettrico	1 kW-230V.1.50+T	0,7 kW-230V.1.50+T
Ingresso acqua ø	3/4"	3/4"
Scarico generale ø	1" 1/4	1" 1/4
Capacità della vasca lt	90	90
Velocità di rotazione del cestello (giri/min)	750	-
Peso (kg)	135	52
Dimensioni (mm)	1000x600x910 (h)	550x550x910 (h)

TURBOIDREX

Lavaverdura automatica con centrifuga



TURBOVER

Lavaverdura automatica



APPARECCHIO COSTRUITO SECONDO NORME ARMONIZZATE E DOTATE DI MARCATURA CE.

Azienda certificata ISO 9001/2008