ATIRMATIC

Lavaverdure a ciclo continuo

Facile da pulire e sanificare

A fine lavoro è importante pulire e sanificare la macchina, poiché residui di verdure, terriccio o altre impurità, inquinerebbero l'acqua di lavaggio del giorno successivo.
A tale scopo, **Atirmatic** è costruita in modo che le parti interne possano essere facilmente accessibili e pulibili. Infatti, la griglia di fondo vasca, il nastro, oltre ai pannelli superiori della macchina, sono smontabili manualmente.

Versatilità d'impiego

Progettata per lavare verdure, **Atirmatic** pulisce perfettamente, anche frutta, pesce, molluschi, fegatini, polli e qualsiasi altro alimento. L'intensità regolabile del vortice d'acqua consente di trovare sempre un programma efficace adatto ad ogni prodotto.

Atirmatic scongela anche gli alimenti. Il prodotto surgelato, immerso nel vortice di acqua fredda creato dalle pompe, in poche decine di minuti viene gradualmente e perfettamente scongelato.

Verdura **Frutta** **Pesce**

e altri alimenti...

IL MIGLIOR MODO DI LAVARE LE VERDURE

Atirmatic è la lavatrice a ciclo continuo ideale per lavare, in modo accurato e in tempi brevi, grandi quantitativi di verdure.
L'esclusivo sistema di lavaggio, a vortice d'acqua, sempre pulita, unito all'estrema automazione e versatilità della macchina, assicura una perfezione di risultati su ogni tipo di verdura. L'intensità del lavaggio di **Atirmatic** è regolabile, per essere delicato con le verdure in foglie ed energico con quelle consistenti. Una garanzia di perfetta presentazione e freschezza di contorni e pietanze, che solo un'esclusiva tecnologia può assicurare.
Atirmatic è disponibile in tre modelli: 200 - 400 - 700, capaci di lavare da 200 a 1.500 kg/h di verdure, garantendo un risultato costante sempre perfetto.
Atirmatic è la risposta più razionale al lavaggio verdure in cucine centralizzate, industrie alimentari e di IV gamma, in fatto di produttività, igiene e risparmio.

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

ATIRMATIC

Lavaverdure a ciclo continuo

CARATTERISTICHE

COSTRUTTIVE

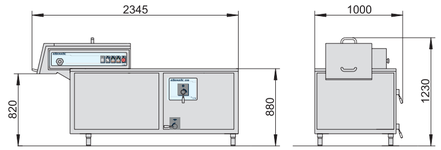
- Costruzione interamente in acciaio AISI 304
- Telaio portante in tubolare montato su piedini regolabili
- Vasca di lavaggio dotata di erogatori tangenziali di flusso
- Controvasca dotata di valvola di scarico
- Doccia di risciacquo
- Elettrovalvola di ingresso acqua
- Nastro di scarico prodotto in materiale plastico per contatto alimenti
- Pannelli superiori, griglia forata di fondo vasca e nastro di scarico smontabili manualmente per la pulizia
- Finiture: macchina esternamente satinata, vasca di lavaggio lucidata a specchio.

FUNZIONALI

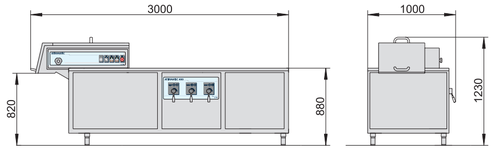
- Vasca di lavaggio dotata di controllo elettronico del livello dell'acqua
- Leve di regolazione del vortice d'acqua di lavaggio
- Motoriduttore di azionamento nastro di scarico prodotto
- Micro di sicurezza sulla bocca di scarico
- Quadro comandi inox, a bassa tensione (24 V), dotato di: interruttore generale, pulsanti di marcia/arresto pompe e nastro, spia di tensione, pulsante di emergenza. Grado di protezione IPX5

DISEGNI TECNICI

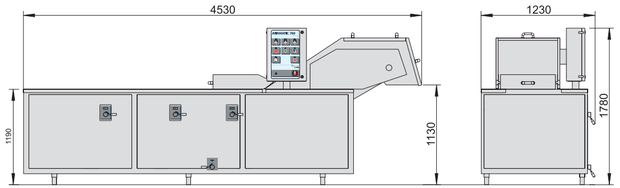
ATIRMATIC 200



ATIRMATIC 400



ATIRMATIC 700



Riproduzione vietata anche parziale. Dicembre 2020

APPARECCHIO COSTRUITO SECONDO NORME ARMONIZZATE E DOTATE DI MARCATURA CE.

Azienda con Sistema di gestione per la Qualità certificato UNI EN ISO 9001

NILMA S.p.A. - Via E. Zacconi, 24/A - 43122 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

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

ATIRMATIC

Lavaverdure a ciclo continuo

L'esclusivo sistema di lavaggio

Nilma, prima azienda al mondo produttrice di lavavedure professionali, ha brevettato un metodo unico ed estremamente efficace per lavare le verdure.

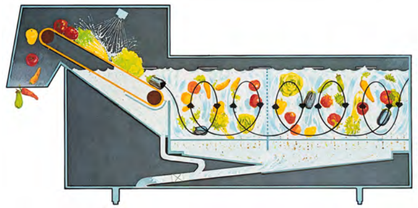
Tale metodo, impiegato in forma continua sulla lavaverdure Atirmatic, consiste in un flusso vorticoso d'acqua, sempre pulita, nel quale vengono immerse le verdure. L'intensità del vortice d'acqua è regolabile in funzione della delicatezza del prodotto.

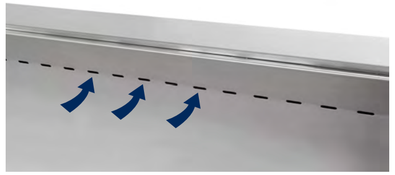
La verdura, trasportata dall'acqua con movimento elicoidale, ruota e avanza, eseguendo un percorso di oltre 10 volte la lunghezza della vasca di lavaggio. Durante tale percorso, le verdure rilasciano: concimi, insetti, terriccio, sabbia, pesticidi e quant'altro di pericoloso per la salute.

Le particelle di sporco e gli insetti che si trovano sulla superficie dell'acqua, vengono eliminati tramite lo scarico da un apposito sistema. Il terriccio e le impurità più pesanti passano attraverso la griglia di fondo nella contro vasca, dove l'acqua è ferma e quindi in grado di far depositare i sedimenti che, raccolti in una canalina, vengono convogliati allo scarico.

L'acqua è sempre pulita, poiché l'aspirazione delle pompe è in prossimità dell'ingresso dell'acqua di rete. Ciò consente di non utilizzare filtri, che se sporchi, inquinerebbero l'acqua di lavaggio.

A fine lavaggio la verdura viene prelevata dal nastro di scarico, sul quale una doccia di acqua pulita provvederà al suo risciacquo finale.





Sistema di eliminazione degli insetti e delle particelle galleggianti

Durante il lavaggio, le impurità e gli insetti che galleggiano, vengono spinti continuamente dal vortice d'acqua verso le asole poste nella parte superiore della vasca di lavaggio e da qui avviate allo scarico.

Igiene e qualità del lavaggio

Le verdure da consumarsi crude, come le insalate, se non lavate correttamente possono causare gravi malattie.

Le procedure **HACCP** prevedono e descrivono le fasi di trattamento delle verdure e tra queste il lavaggio.

La qualità del lavaggio di **Atirmatic** è provata da analisi batteriologiche che confermano una riduzione della carica batterica di oltre il 90%. Un risultato più efficace del lavaggio a mano.

Il perfetto lavaggio di **Atirmatic** assicura una lunga shelf life alle verdure, anche dopo diversi giorni di stoccaggio a temperatura controllata, perché riduce al minimo la carica batterica che è causa del loro decadimento qualitativo e nutrizionale.

Doccia di risciacquo verdure

A fine lavaggio una doccia di acqua nebulizzata provvede al risciacquo delle verdure con acqua pulita. Per risparmiare acqua, il risciacquo alimenta l'acqua di lavaggio e funziona con l'avvio del nastro di scarico. Il risciacquo delle verdure è importante anche per eliminare il disinfettante eventualmente utilizzato in fase di lavaggio.

ATIRMATIC 200

E' il modello a ciclo continuo di minor ingombro. Consente una notevole produzione, da 200 a 400 kg/h, in un minimo spazio, garantendo efficaci risultati di lavaggio. **Atirmatic 200**, posta in linea con il modello 400, può essere utilizzata come fase di prelavaggio. **Atirmatic 200** è consigliata per laboratori di IV gamma, mense aziendali e scolastiche.

Dati tecnici

Atirmatic	200
Allacciamento elettrico	3~ 230/400V 50Hz+PE
Potenza installata	2 kW
Allacciamento acqua Ø	1"
Scarico acqua Ø	2"
Capacità vasca litri	380
Peso macchina	320 kg
Produzione oraria:	
Verdura leggera	200 kg
Verdura pesante	400 kg

ATIRMATIC 400

E' il modello intermedio della gamma **Atirmatic**. Consente di lavare da 400 a 800 kg/h di verdura in soli tre metri d'ingombro. Dotata di controvasca a due scomparti, possiede una doppia regolazione per le fasi di prelavaggio e lavaggio. Svolge un lavaggio accurato ed efficace anche sulle verdure più difficili. **Atirmatic 400** è consigliata per medie industrie di IV gamma, cucine centralizzate e ospedaliere.

Dati tecnici

Atirmatic	400
Allacciamento elettrico	3~ 230/400V 50Hz+PE
Potenza installata	4 kW
Allacciamento acqua Ø	1"
Scarico acqua Ø	2"
Capacità vasca litri	500
Peso macchina	400 kg
Produzione oraria:	
Verdura leggera	400 kg
Verdura pesante	800 kg

ATIRMATIC 700

E' il modello più produttivo della gamma **Atirmatic**, lava da 700 a 1500 kg/h di verdure. Dotato di tre fasi: prelavaggio, primo lavaggio e secondo lavaggio, consente grandi produzioni, assicurando un risultato igienicamente impeccabile su tutti i tipi di verdura. **Atirmatic 700** viene impiegata in importanti industrie di IV gamma, grandi catering e cucine di aeroporti.

Dati tecnici

Atirmatic	700
Allacciamento elettrico	3~ 230/400V 50Hz+PE
Potenza installata	7,35 kW
Allacciamento acqua Ø	1"1/2
Scarico acqua Ø	2"1/2
Capacità vasca litri	1.500
Peso macchina	800 kg
Produzione oraria:	
Verdura leggera	700 kg
Verdura pesante	1.500 kg

LINEA CONTINUA

Più fasi, una soluzione

Ogni modello di lavaverdure **Atirmatic** può essere inserito in una linea continua di preparazione, composta da: tavolo di monda, tagliaverdure, lavaverdure, nastro di sgocciolamento e centrifuga.
Tutte le fasi, eccetto la monda delle verdure, si svolgono in modo automatico senza alcuna manipolazione, con il massimo risparmio di manodopera.
La produzione della linea varia, in base al modello, da 200 a 1.500 kg/h.

ACCESSORI

Pompa dosatrice di disinfettante.
Inserita all'interno della macchina, dosa nell'acqua di lavaggio, la quantità programmata di disinfettante.

Carrello di trasporto verdura.
E' costituito da una vasca carrellata dotata di quattro ruote girevoli e cesto in rete di acciaio inox.
Dimensioni: 600 x 500 x 605 (h) mm

Tavolo di monda verdure.
Ideato per Atirmatic 200 e 400, è costruito in acciaio inox e dotato di ruote girevoli di cui due con freno, piano atossico, alzatina di contenimento verdure e cesto inox per scarti.
Dimensioni: 1.300 x 755 x 1150 (h) mm

Le linee continue di preparazione e l'**Atirmatic 700**, vengono fornite di tavolo di monda a più postazioni e nastro trasportatore.