

# ATIR

## Lavatrici universali per verdure

# ATIR

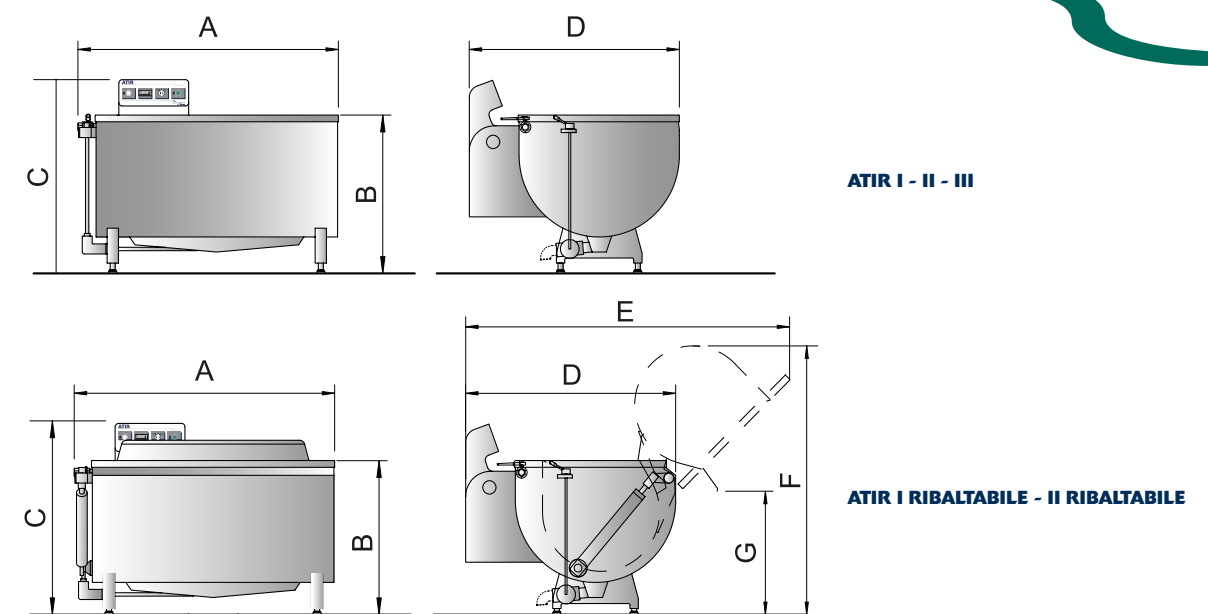
## Lavatrici universali per verdure



DATI TECNICI	ATIR I	ATIR II	ATIR III	ATIR I RIBALTABILE	ATIR II RIBALTABILE
Allacciamento elettrico V	3 ~ 230/400 V 50Hz +PE				
Potenza kW	1,85	1,45	0,47	1,85	1,45
Allacciamento acqua Ø	1"	1"	1"	1"	1"
Allacciamento scarico idrico Ø	2"	2"	1" 1/2	2"	2"
Capacità della vasca lt	626	328	160	660	365
Peso netto kg	174	122	92	220	161
Capacità verdura leggera kg	16	9	5	16	9
Capacità verdura pesante kg	70	35	20	70	35
Tempo di lavaggio min.	2-3	2-3	2-3	2-3	2-3

DIMENSIONI	ATIR I	ATIR II	ATIR III	ATIR I RIBALTABILE	ATIR II RIBALTABILE
<b>A</b>	1570	1115	800	1570	1100
<b>B</b>	940	815	760	915	830
<b>C</b>	1150	1030	980	1135	1060
<b>D</b>	1260	995	825	1365	1090
<b>E</b>	-	-	-	1950	1500
<b>F</b>	-	-	-	1600	1390
<b>G</b>	-	-	-	785	700

### DISEGNI TECNICI



### LEADER NEL LAVAGGIO VERDURE

Il marchio **Atir** nel mondo è sinonimo di lavaverdure, poiché **Atir** è stata la prima macchina ideata per lavare le verdure in ristoranti, alberghi, mense, comunità, laboratori di IV gamma e cucine centralizzate.

L'esclusivo sistema di lavaggio di **Atir**, un vortice regolabile d'acqua sempre pulita che elimina dalle verdure, anche le più difficili, come insalata e spinaci, tutte le impurità in soli tre minuti, è garanzia, oltre che d'igiene, anche di risparmio d'acqua, energia e manodopera.

Ma non solo, **Atir** lavora in modo instancabile con costanza e regolarità, dal primo all'ultimo lavaggio, assicurando un risultato sempre perfetto.

Una certezza d'igiene comprovata anche da analisi batteriologiche.

**Atir**, una gamma completa di cinque modelli, a vasca fissa e ribaltabile, per soddisfare le esigenze produttive di cucine da 200 a oltre 2.000 pasti.

**Nilma**

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



APPARECCHIO COSTRUITO SECONDO NORME ARMONIZZATE E DOTATO 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.com • 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

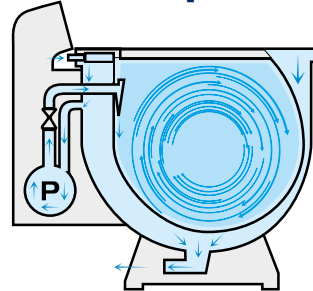


### Un lavaggio igienicamente sicuro con tanti vantaggi economici e pratici

#### Un lavaggio veramente accurato

Lavare bene le verdure è importante soprattutto dal punto di vista igienico. Per questo Nilma ha realizzato **Atir**, una lavatrice che con il suo sistema di lavaggio brevettato crea, a mezzo di una pompa, un vortice regolabile d'acqua sempre pulita, in grado di penetrare in ogni interstizio delle verdure, eliminando: batteri, terriccio, sabbia e pesticidi. Analisi batteriologiche confermano che nelle verdure, dopo lavaggio con **Atir**, la carica batterica è stata eliminata.

#### ... in acqua sempre pulita



Il lavaggio ottimale delle verdure si ottiene con un giusto ricambio d'acqua. Nell'**Atir**, regolando l'ingresso dell'acqua e lo scarico, in modo che il livello rimanga costante, si ottiene un continuo ricambio d'acqua. L'acqua di lavaggio viene aspirata nella parte alta della controvasca, in prossimità dell'ingresso dell'acqua. Per questo **Atir** lava con acqua sempre pulita.

#### Versatile e affidabile

L'esclusivo sistema di lavaggio, regolabile nella sua intensità, fa sì che **Atir** sia ideale per lavare i più svariati alimenti: dall'insalata agli spinaci, dalle carote al sedano, ma anche frutta, pollame, pesce e molluschi. Inoltre, la costruzione estremamente robusta, in acciaio inox, l'essenzialità meccanica e i componenti di prima qualità, sono garanzia di quell'affidabilità che ha reso **Atir** leader nel mondo.

#### Automatica e di facile uso

**Atir** lava in modo sicuro senza nessun intervento manuale: basta solo regolare il vortice d'acqua e impostare il tempo. Inoltre, nelle versioni a vasca ribaltabile, il prodotto lavato viene scaricato automaticamente nel carrello.

#### Parliamo di risparmi

Il lavaggio manuale delle verdure, in particolare di quelle in foglie, richiede parecchio tempo, se confrontato con i soli tre minuti impiegati da **Atir**. Tempo risparmiato, che in cucina può essere impiegato per altri compiti. E se consideriamo anche i costi per l'energia e l'acqua, risulta che **Atir**, per lavare un chilo di verdura, consuma mediamente solo 4 watt di elettricità e meno di mezzo litro d'acqua.



Atir III



Atir II RIBALTABILE



Atir I RIBALTABILE

#### Le versioni a vasca ribaltabile



Per una maggiore produttività, ergonomia e risparmio di tempo, i modelli **Atir I e II** sono realizzati anche in versione a vasca ribaltabile. Un dispositivo idraulico consente, in soli 15 secondi, di sollevare la vasca di lavaggio e scaricare le verdure direttamente nel carrello.

#### Facile da pulire

Tutti i modelli **Atir** sono dotati di lavaggio automatico della vasca interna. Ad ogni inizio lavaggio, una doccia multipunto consente, in un minuto, di eliminare dallo scarico tutte le impurità rimaste all'interno della macchina.



#### Una gamma completa

Dalle limitate esigenze di cucine di ristoranti o alberghi, a quelle più impegnative di ospedali, o mense, la gamma **Atir** offre, con i suoi **cinque modelli**, una soluzione sempre adeguata ad ogni esigenza produttiva.

COSTRUTTIVE	CARATTERISTICHE	
	FUNZIONALI	
Vasca esterna in acciaio inox AISI 304 satinato	Dispositivo di regolazione intensità di lavaggio	
Vasca di lavaggio, in acciaio inox AISI 304 lucido, forata sulle pareti laterali e sul fondo	Dispositivo di regolazione scarico acqua	
Piedi di supporto regolabili in altezza	Vasca di lavaggio facilmente smontabile per la pulizia	
Carter di protezione quadro comandi, organi meccanici e elettropompa	Sistema di lavaggio automatico della vasca interna	
	Modelli <b>Atir I e II</b> dotati di ribaltamento automatico vasca di lavaggio a mezzo dispositivo idraulico	
	Quadro comandi a 24 V, dotato di: spia di tensione, pulsante spia di marcia, programmatore elettronico dei tempi di lavaggio, selettore lavaggio: continuo/stop/temporizzato, comando a due mani di salita/discesa vasca di lavaggio (vers. ribaltabile)	
	Grado di protezione IPX5	
	Apparecchi costruiti secondo le norme EN 60 335 - 2 - 64, dotati di marcatura CE	

#### ACCESSORI

**Regolatore automatico livello acqua.** Dotato di elettrovalvola e sonda elettronica, mantiene costante il livello dell'acqua in vasca di lavaggio

**Dosatore analogico di sanificante.** Utilizzabile unitamente al regolatore di livello, dosa in vasca di lavaggio l'esatta quantità di disinfettante

**Carrello a vasca di raccolta verdure delicate o frutta.** È composto da telaio inox con quattro ruote girevoli e vasca in acciaio inox AISI 304, profondità 250 mm.

*Dimensioni:*  
1660 x 800 x 750 mm (**Atir I RIBALTABILE**) o  
1225 x 620 x 700 mm (**Atir II RIBALTABILE**)

**Carrello di raccolta verdure.** È dotato di telaio e cesto in rete d'acciaio inox AISI 304 con quattro ruote girevoli.

*Dimensioni:*  
935 x 535 x 655 mm  
**(Atir I RIBALTABILE e Atir II RIBALTABILE)** o  
610 x 510 x 590 mm  
**(Atir II - Atir III)**



Carrello di raccolta verdure