



MARKTFÜHRER IM WASCHEN VON GEMÜSE

Der Name **Atir** ist weltweit das Synonym für Gemüsewaschmaschinen, da **Atir** die erste Maschine war, die für das Waschen von Gemüse in Restaurants, Hotels, Mensen, Gemeinschaftseinrichtungen, Vorbereitungsstätten für verzehrfertiges Obst und Gemüse und zentralen Großküchen eingesetzt wurde. Das exklusive Waschsyst*em* von **Atir**, ein einstellbarer Wirbel von stets sauberem Wasser, welcher selbst von schwierigsten Gemüsesorten wie Salat und Spinat alle Unreinheiten in nur drei Minuten entfernt, ist die Garantie nicht nur für Hygiene, sondern auch für die Ersparnis

von Wasser, Energie und Arbeitszeit. Damit jedoch noch nicht genug: **Atir** arbeitet unermüdlich, konstant und zuverlässig, vom ersten bis zum letzten Waschgang, um ein stets perfektes Ergebnis sicherzustellen. Eine Hygienegarantie, die auch durch bakteriologische Untersuchungen nachgewiesen ist. **Atir** ist eine vollständige Baureihe mit fünf Modellen, entweder mit feststehendem oder mit kippbarem Becken, welche die Anforderungen von Küchen mit Produktionen zwischen 200 und über 2.000 Gerichten zu erfüllen vermögen.

Lilma

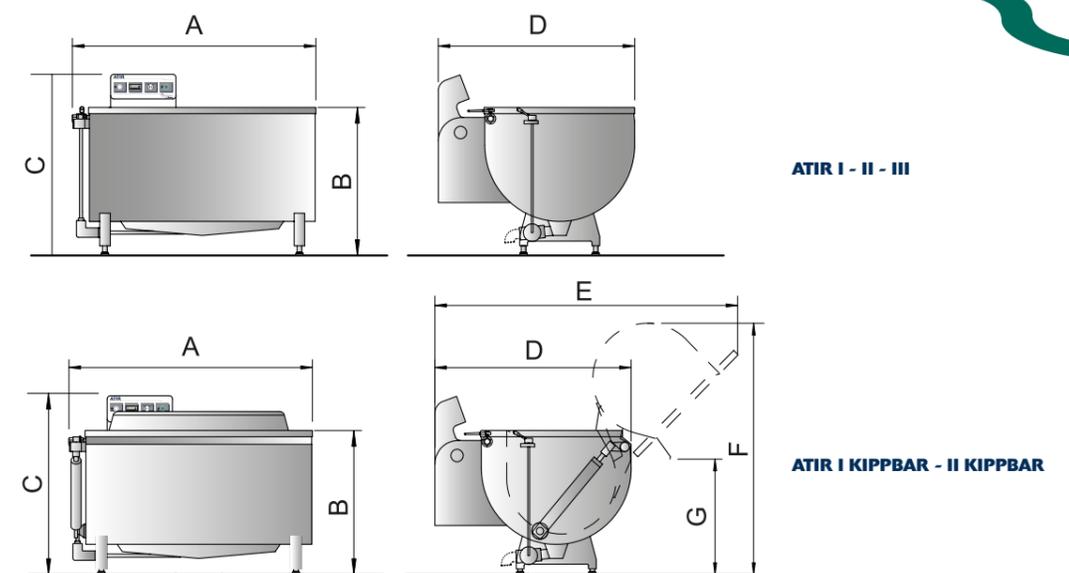
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



TECHNISCHE DATEN	ATIR I	ATIR II	ATIR III	ATIR I KIPPBAR	ATIR II KIPPBAR
Stromanschluss V	3 ~ 230/400 V 50Hz +PE				
Leistung kW	1,85	1,45	0,47	1,85	1,45
Wasseranschluss Ø	1"	1"	1"	1"	1"
Abwasseranschluss Ø	2"	2"	1" 1/2	2"	2"
Fassungsvermögen Becken l	626	328	160	660	365
Nettogewicht kg	174	122	92	220	161
Ladefähigkeit leichtes Gemüse kg	16	9	5	16	9
Ladefähigkeit schweres Gemüse kg	70	35	20	70	35
Washzeit Min.	2-3	2-3	2-3	2-3	2-3

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

TECHNISCHE ZEICHNUNGEN



Jede Vervielfältigung, auch teilweise, ist verboten. August 2022



NILMA S.p.A.

Via E. Zaccani, 24/A - 43122 Parma - Tel. +39.0521.785241 - Fax +39.0521.774642 - www.nilma.com • nilma@nilma.it
Nilma behält sich das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung Änderungen und technische Verbesserungen vorzunehmen, die für notwendig erachtet werden

Unternehmen mit nach EN ISO 9001
zertifiziertem Qualitätsmanagementsystem



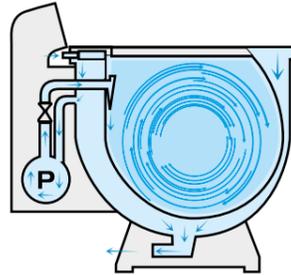
Lilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

Hygienisch sicheres Waschen mit vielen ökonomischen und praktischen Vorteilen

Ein wirklich gründliches Waschen...

Gründliches Waschen von Gemüse ist wichtig, besonders aus hygienischer Sicht. Deshalb entwickelte Nilma **Atir**, eine Waschmaschine mit patentiertem Waschsysteem, das mittels einer Pumpe einen einstellbaren Wirbel von stets sauberem Wasser erzeugt, welcher in jede Spalte des Gemüses eindringt und somit Bakterien, Erde, Sand und Pestizide beseitigt. Bakteriologische Untersuchungen beweisen, dass Gemüse nach dem Waschen mit **Atir** keine bakterielle Belastung mehr aufweist.

... in stets sauberem Wasser



Die optimale Reinigung des Gemüses wird durch einen angemessenen Wasseraustausch erreicht. In der **Atir** wird ein kontinuierlicher Wasseraustausch erreicht, indem der Einlauf und Abfluss des Wassers so geregelt werden, dass das Niveau konstant bleibt. Das Waschwasser wird im oberen Bereich des Außenbeckens in unmittelbarer Nähe zum Wasserzulauf angesaugt. Deshalb wäscht **Atir** mit stets sauberem Wasser.

Vielseitig und zuverlässig

Durch das exklusive Waschsysteem mit regulierbarer Intensität eignet sich **Atir** zum Waschen einer Vielzahl von Lebensmitteln: von Salat, Spinat, Karotten und Sellerie bis hin zu Obst, Geflügel, Fisch und Schalentieren. Darüber hinaus sind die extrem robuste Konstruktion aus rostfreiem Stahl, die einfache Mechanik und die hochwertigen Komponenten eine Garantie für die Zuverlässigkeit, durch die **Atir** weltweit neue Maßstäbe setzte.

Automatisch und bedienungsfreundlich

Atir wäscht sicher und ganz ohne manuelles Eingreifen: Es genügt den Wasserwirbel und die Zeit einzustellen. Bei den Versionen mit kippbarem Becken wird das gewaschene Produkt außerdem automatisch in den Wagen entladen.

Einsparungen

Gemüse, vor allem Blattgemüse, von Hand zu waschen, ist zeitaufwändig, wenn man vergleicht, dass **Atir** für diesen Vorgang nur drei Minuten benötigt. Die auf diese Weise eingesparte Zeit kann für andere Aufgaben in der Küche genutzt werden. Auch in Bezug auf die Kosten für Strom und Wasser zeigt sich, dass **Atir** zum Waschen von 1 kg Gemüse im Durchschnitt nur 4 Watt Strom und weniger als einen halben Liter Wasser verbraucht.



Atir III



Atir II KIPPBAR



Atir I KIPPBAR

Die Versionen mit kippbarem Becken



Für mehr Produktivität, Ergonomie und Zeitersparnis werden die Modelle **Atir I** und **II** auch in der Version mit kippbaren Becken angeboten. Eine hydraulische Vorrichtung ermöglicht es, in nur 15 Sekunden das Waschbecken anzuheben und das Gemüse direkt in den Wagen zu entladen.

Reinigungsfreundlich

Alle **Atir** Modelle verfügen über ein automatisches Reinigungssystem für das Innenbecken.

Zu Beginn eines jeden Waschganges sorgt eine Sprühbräuse mit Mehrpunkt-Strahl dafür, dass alle in der Maschine verbliebenen Verunreinigungen innerhalb einer Minute über den Abfluss entfernt werden.



Umfassende Baureihe

Von den begrenzten Anforderungen von Restaurant- oder Hotelküchen bis hin zu den anspruchsvolleren Aufgaben von Krankenhäusern oder Kantinen bietet die Baureihe **Atir** mit ihren fünf Modellen eine Lösung für jeden Produktionsbedarf.

EIGENSCHAFTEN	BAUTECHNISCHE	Außenbecken aus rostfreiem Stahl CNS 18/10, seidenmatt poliert
		Waschbecken aus rostfreiem Stahl CNS 18/10, hochglänzend poliert, Seitenwände und Boden gelocht
		Höhenverstellbare Standfüße
		Schutzverkleidung Steuertafel, mechanische Teile und Elektropumpe
FUNKTIONALE		Einstellvorrichtung Waschintensität
		Einstellvorrichtung Wasserabfluss
		Leicht ausbaubares Waschbecken für die Reinigung
		Automatisches Reinigungssystem für das Innenbecken
		Modelle Atir I und II mit automatischer Kippung des Waschbeckens mittels hydraulischer Vorrichtung
	Steuertafel (24 V): Netzkontrollleuchte, Starttaste mit Leuchtanzeige, elektronischer Waschtimer, Wahlschalter Waschgang: Dauerbetrieb/Stopp/Taktbetrieb, Zweihandbedienung zum Anheben/Absenken des Waschbeckens (kippbare Version)	
	Schutzart IPX5	
	Nach den Normen EN 60335-2-64 hergestellte und mit CE-Kennzeichnung versehene Geräte	

ZUBEHÖRTEILE

Automatischer Wasserniveaugler. Mit Magnetventil und elektronischem Fühler ausgestattet. Hält einen konstanten Wasserstand im Waschbecken

Analoges Dosiergerät für Desinfektionsmittel. Kann in Verbindung mit dem Niveaugler verwendet werden. Gibt die exakte Menge an Desinfektionsmittel in das Waschbecken ab.

Wagen mit Sammelbecken für empfindliches Gemüse oder Obst. Fahrgestell aus rostfreiem Stahl mit vier Lenkrollen, Becken aus rostfreiem Stahl CNS 18/10, Tiefe 250 mm.

Abmessungen:
1660 x 800 x 750 mm (**Atir I KIPPBAR**) oder
1225 x 620 x 700 mm (**Atir II KIPPBAR**)

Sammelwagen. Fahrgestell und Netzkorb aus rostfreiem Stahl CNS 18/10, vier Lenkrollen.

Abmessungen:
935 x 535 x 655 mm
(Atir I KIPPBAR und
Atir II KIPPBAR) oder
610 x 510 x 590 mm
(Atir II – Atir III)



Sammelwagen