

## ATIR Lavadoras universales para verduras



### **UN TORBELLINO DE PERFECCION**

El lavado de fruta, verdura, carne pollos, pescado y productos congelados representa un problema delicado y comprometedor en las cocinas de las comunidades. En efecto, este trabajo no debe realizarse solamente rápidamente, sino también perfectamente: dos resultados difíciles de alcanzar con los enseres normales. Por esto, Nilma ha afrontado con un buen método, todos los aspectos del problema de lavado, empezando por la limpieza y la higiene. Introduciendo nuevas técnicas, ha creado un torbellino regulable de agua siempre

limpia, que penetra con completa profundidad, eliminando las impurezas de las superficies más irregulares, como pueden ser las espinacas y el hinojo. Ha alcanzado completamente la potencialidad y la velocidad del trabajo, realizando cinco modelos para las diferente exigencias operativas, para comunidades de 100 a más de 1.000 personas. Porque solamente con una alta tecnología especializada se pueden obtener resultados perfectos en un tiempo récord de 2 ó 3 minutos.



# Todas las ventajas técnicas, prácticas, y económicas del lavado Atir

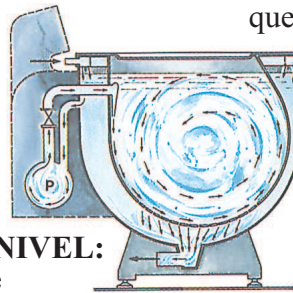
## El lavado completo a fondo...

Un resultado fundamental que Nilma ha logrado con sus lavadoras Atir, es el representado por el sistema de lavado, completamente exclusivo: no es una ducha simple ó chorros de agua, sino un flujo de agua vertiginosa, continuo y regulable de duración e intensidad, en el que se sumergen los productos. Porque de esta forma es posible limpiar completamente y a fondo, hasta las verduras más "difíciles" sin estropearlas.

## ... siempre en agua completamente limpia

El sistema especial de lavado adoptado por Nilma permite trabajar siempre con agua limpia. El movimiento rotativo del agua empuja de forma natural las impurezas hacia los lados y el fondo agujereado de la pila, acompañándolas hasta la zona de descarga; y el agua se toma de la parte alta de la pila, donde no existen impurezas y llega perfectamente limpia desde la red hídrica.

Esta solución ha permitido eliminar los filtros, los cuales solo detienen las impurezas mas grandes, así como la necesidad de limpiarlos después de haber usado la maquina.



## Las Opciones:

### REGULADOR AUTOMATICO DE NIVEL:

Dotado con flotador y electroválvula de entrada de agua.

### DISPOSITIVO DOSIFICADOR SANITARIO:

Bomba peristáltica dosificadora para líquidos desinfectantes con posibilidad de regulación de la dosificación, posicionada en el interior de la Atir.

## Automatización total

En las lavadoras Atir no es necesaria intervención manual alguna. Solamente, dependiendo del producto a tratar, es necesario seleccionar el tipo de lavado mas idóneo para cada producto. El lavado es uniforme hasta que acaba el ciclo, asegurando así un lavado perfecto y absolutamente homogéneo.

## La facilidad de uso

Lavar con Atir, es sumamente simple:

A - se carga la maquina.

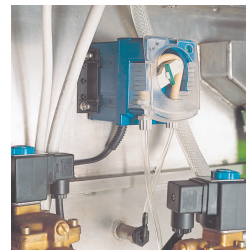
B - se programa la duración y la velocidad del lavado.

C - se saca el producto perfectamente lavado de la pila, ó en los modelos con vuelco, se descarga directamente en la cesta especial.

## El ahorro: en mano de obra...

Cuanto? Bastante, si se calcula el coste del tiempo que el lavado de las verduras ocupa al personal de la cocina.

Todavía más, si se tiene en consideración que la duración máxima de un lavado con Atir es de 3 minutos, y que durante este tiempo el personal de la cocina puede hacer otras labores ó funciones.



## El ahorro:

### En energía eléctrica...

También el modelo más potente, el Atir I con vuelco, requiere una conexión de solo 1,8 Kw. y siempre, solamente tres minutos de funcionamiento, hasta para los lavados más difíciles.

### Ahorro: en manutención

Los modelos Atir, han sido proyectados, como todas las maquinas Nilma, para trabajar mucho y bien. Los modelos, simples y robustos, no requieren muchas atenciones: tienen una salud de hierro, mejor dicho, de acero inoxidable 18/10.

Y no tienen filtros que limpiar.

O sea, todo lo necesario para no hacerles gastar ni una peseta de más.

## Una gran versatilidad

El sistema exclusivo de lavado y la posibilidad de regular el flujo, y la duración, hacen de Atir un instrumento ideal para trabajar los alimentos más raros: desde la uva, hasta las espinacas, desde la verdura fresca hasta la congelada, hasta llegar a las aves, a las carnes, al pescado, etc.

Manteniéndose siempre en a duración de 3 minutos máximos de lavado.

## Siempre una elección a medida

Desde las pequeñas exigencias de una modesta comunidad, hasta las más exigentes de las grandes convivencias la serie Atir ofrece, con sus cinco modelos, soluciones siempre adecuadas; sobre todo con relación al potencial de trabajo de la maquina, a sus pequeñas dimensiones y a fácil colocación.

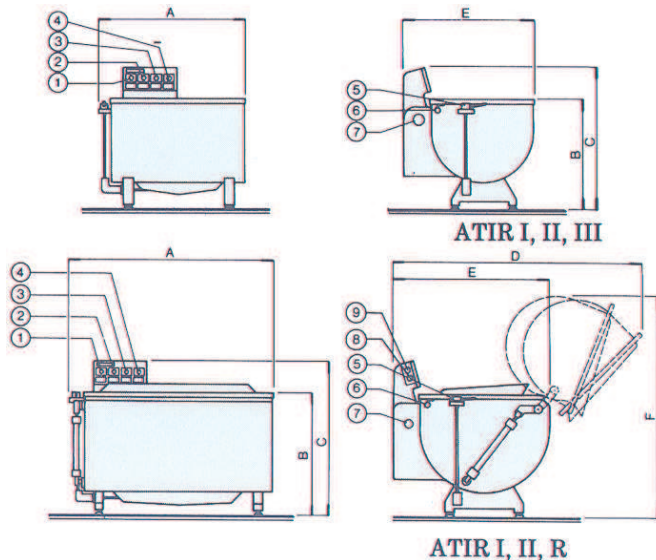
## Las Atir I y II, con vuelco...

De los modelos más grandes, Nilma ha realizado, para las comunidades que deben trabajar con las mayores funcionalidades, las versiones con pila de vuelco. Al acabar el ciclo de lavado es suficiente accionar el dispositivo de levantamiento de la pila, y su contenido se descarga automáticamente y rápidamente en el carro, proyectado expresamente, y que está en grado de contener la carga entera de un ciclo de lavado.





# ATIR Lavadoras universales para verduras



## LECTURA

- 1) Interruptor general y selector de funcionamiento 2) Temporizador  
3) Piloto de tensión 4) Piloto de funcionamiento 5) Mando de regulación de descarga 6) Mando de regulación entrada agua  
7) Mando regulación lavada 8) Pulsador de marcha con vuelco  
9) Selector subida - bajada.

## CONSTRUCTIVAS

- Pila de acero inoxidable 18/10 dotada con dispositivo de exceso de llenado y descarga.
- Pies de soporte anticorrosivos brillantes, regulables según la altura.
- Pila de lavado, de acero inoxidable, con paredes agujereadas en los laterales y en el fondo.
- Protección electrobomba y cuadro de mandos de resina.
- Válvulas hidráulicas, de descarga, de regulación lavado y entrada agua, de acero inoxidable, y apertura rápida.
- Erogador para el flujo del agua, de acero inoxidable 18/10.
- Electrobomba de lavado, fijada y protegida en la parte posterior de la máquina, bajo el cárter, de resina.
- Encimera de la pila de lavado, dotada de tolva de descarga del producto, y vuelco de la pila, realizado a través de un pistón hidráulico, accionado por una centralita independiente, para los modelos ATIR I y II con vuelco.

## LOS ACCESORIOS

Carros para el transporte de la verdura, de acero inoxidable 18/10, con cuatro ruedas giratorias y cesta extraíble realizada con red de acero plastificada y blanca.



Dimensiones: 900x500x710 (ATIR I R)  
580x480x600 (ATIR I-II-IIR-III)

## LAS CARACTERISTICAS FUNCIONALES

- Dispositivo para regular el flujo de lavado, comandado por una palanca especial graduada a escala.
- Dispositivo para descargar la tierra e impurezas, comandado por una palanca especial graduada a escala.
- Encimera y pila de lavado muy fáciles de desmontar, para proceder a su limpieza.
- Cuadro de mandos, de baja tensión (24 V.), dotado de panel de acero inoxidable, compuesto por:  
Programador para los tiempos de lavado - Selector de funcionamiento: Manual - Stop - Automático - Piloto de funcionamiento - Piloto de tensión
- Dispositivo de descarga automática del producto, accionado por un pulsador especial ubicado en el cuadro de mandos, (tiempo de descarga 15 segundos), para los modelos ATIR I y II con vuelco.

	ATIRI	ATIRII	ATIRIII	ATIRIR	ATIRIIR
Agua fría	1"1/4	1"	1"	1"1/4	1"
Descarga agua	2"	2"	1"1/2	2"	2"
Capacidad pila L.	600	300	160	600	300
Conexión eléctrica	230/400.3.50+T				
Potencia instalada Kw	1,5	1,1	0,4	1,8	1,4
Peso Kg	174	122	92	232	160
Capacidad carga:					
Verdura ligera Kg.	16	9	5	16	9
Verdura Pesada Kg	70	35	20	70	35
Tiempo elaboración min.	2-3	2-3	2-3	2-3	2-3

	ATIRI	ATIRII	ATIRIII	ATIRIR	ATIRIIR
A	1570	1100	800	1620	1140
B	865	755	735	865	795
C	1075	965	955	1110	1075
D				1895	1570
E	1100	995	880	1255	1090
F				1710	1480

ISO 9001  
registered  
GASTEC

**Wilma**  
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



# IMPORT HISPANIA, S.L.

Amizkarra, 8 • 01002 Vitoria • Teléfono 945 271 355

info@importhispania.com • www.importhispania.com

IMPORT HISPANIA, S.L. Se reserva en todo momento la posibilidad de modificar sus aparatos sin previo aviso.