

IMPORT



HISPANIA S.L.

Equipamiento Profesional

para la restauración, industrias de alimentación y colectividades

LAVADORA DE ALIMENTOS

NILMA - ATIR



Imágenes indicativas (se reserva en todo momento la posibilidad de modificar sus aparatos sin previo aviso)



ATIR - INFORMACIÓN COMERCIAL ADICIONAL

Por el sistema exclusivo de lavado y el método de regulación del flujo y tiempo del ciclo, Atir es ideal para lavar verduras, fruta, carne, pollos, pescado, y para la regeneración de alimentos congelados con inmersión en el agua.

Una característica esencial de las lavadoras de alimentos Atir es su principio de lavado exclusivo: un movimiento de giro continuo del agua, regulable en tiempo e intensidad, con los alimentos sumergidos en el agua.

El sistema de lavado especial desarrollado por NILMA permite limpiar con agua siempre limpia. El movimiento giratorio del agua, en remolino, empuja la suciedad hacia los laterales y el fondo de la cuba, conduciéndola gradualmente en el desagüe. El agua fresca entra por la parte superior de la cuba, libre de suciedad. Además, el agua limpia fluye continuamente desde la toma de corriente.

Accesorios:

- Regulador automático de nivel de entrada de agua
- Dispositivo dosificador desinfectante para añadir productos químicos al agua.
- Carros con cesta extraíble y cuatro ruedas giratorias



OPERACIÓN PRÁCTICA DE LAVADO:

Operación manual

Cargue la lavadora con el alimento a lavar e inicie el ciclo girando el selector a la posición de puesta en marcha. Según el tipo de alimento, puede ajustar la intensidad del agua accionando la válvula de control de lavado. Al finalizar el lavado, pare la lavadora girando el selector a la posición de apagado.

Funcionamiento automático

Cargue la lavadora con el alimento a lavar e inicie el ciclo girando el selector a la posición AUTOMÁTICO. Configure el tiempo de lavado (2-4 minutos) con el temporizador. Según el tipo de alimento, puede ajustar la intensidad del agua accionando la válvula de control de lavado.

Al alcanzar el tiempo seleccionado, el ciclo se detiene.



Lavado de frutas y verduras

Cada ciclo dura de 2 a 3 minutos, según la forma, el tipo, la cantidad del alimento y el grado de suciedad. La intensidad del lavado se puede ajustar mediante la válvula de control. Se recomienda usar lavados delicados para ensaladas blandas o verduras procedentes de cámaras frigoríficas.

CAPACIDAD DE CARGA

ATIR	I - IR	II - IIR	III
Verduras Ligeras (kg)	16	9	5
Verduras pesadas (kg)	70	35	20
Melocotones (kg)	70	35	20
Ciruelas, albaricoques (kg)	50	24	12
Uvas (kg)	24	12	8
Cerezas, fresas (kg)	70	35	20



Lavado de carnes, aves y pescados

Generalmente, se recomienda abrir completamente la válvula de entrada de agua y generar fuertes corrientes de agua. El tiempo requerido es de 2 a 3 minutos por ciclo.

Es útil lavar la carne ya porcionada para evitar manipulaciones posteriores del producto lavado.

Para la limpieza de la máquina se requiere una entrada de agua caliente.

CAPACIDAD DE CARGA

ATIR	I - IR	II - IIR	III
Carne, aves, pescado (kg)	40	20	10

Regeneración de productos ultracongelados

La descongelación profunda tarda entre 20 y 40 minutos. La válvula de entrada de agua debe mantenerse completamente abierta y el agua debe circular con bastante lentitud.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS – ATIR

ATIR	I	I R	II	II R	III
Voltaje estándar [V]	230/400/3/50				
Consumo [A]	6,2/3,6	6,2/3,6	4,5/2,8	4,5/2,8	1,73/1,1
Potencia [KW]	1,85	1,85	1,45	1,45	0,47
Cable de alimentación	3x1,5+T				
Interruptor a instalar en la instalación: capacidad [A]	16	16	16	16	16
Protección fusible [A]	16/10	16/10	16/10	16/10	6/4
Disipación eléctrica máxima [mA]	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
Peso neto [Kg]	174	232	122	160,5	92
Grado de protección contra la humedad IEC529	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5
Nivel de ruido [dBA] máquina cargada	73	73	73	73	73
Consumo de agua Máx. (l/h)	1200	1200	600	600	300
Peso de la máquina cargada [Kg]	800	850	450	450	250
Presión de la red (bar)	Min 1,5 / Max 5				



ATIR II R - LAVADORA DE ALIMENTOS UNIVERSAL BASCULANTE



El problema de lavar grandes cantidades sin dañar la estructura ni la calidad de verduras, ensaladas, etc., se soluciona fácilmente con la lavadora de alimentos ATIR. NILMA ha investigado cuidadosamente los diversos problemas y ha desarrollado un sistema que utiliza un remolino o vórtice ajustable con agua limpia constante. El agua penetra profundamente en el producto y elimina todas las impurezas. Esta tecnología e ingeniería especializadas garantizan buenos resultados en un ciclo de 2 a 3 minutos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimensiones LxWxH:	mm 1115 x 1090 x 1025
Tiempo de lavado:	2-3 minutos por ciclo
Tiempo de descarga del producto:	25 segundos
Capacidad de carga:	- 9 kg de verdura ligera por ciclo - 35 kg de verdura pesada por ciclo
Capacidad de la cuba:	300 litros
Desagüe vaciado de agua:	2"
Peso Máquina:	160 Kgs
Potencia nominal en kW:	1,45
Conexión eléctrica:	V 230/400.3.50 Hz+T

CONSTRUCCIÓN MÁQUINA

- Máquina fabricada íntegramente en acero inoxidable 18/10, con acabado satinado.
- Bomba motorizada con motor de 1,1 kW.
- Basculación de la cuba mediante un sistema hidráulico de pistón, accionado por un motor de 0,25 kW.
- Velocidad del vórtice ajustable según la delicadeza del producto.
- Cuadro de control de baja tensión.
- Máquina fabricada según las normas EN 60 335-1 y EN 60 335-2-64, con marca CE.

OPCIONES RECOMENDADAS

Carro de recogida de alimentos

Fabricado en acero inoxidable 18/10, equipado con 4 ruedas y cesta extraíble de malla de acero inoxidable.

Dimensiones: 920 x 520 x 685 mm (alto).

Regulador de nivel automático.

Dosificador de desinfectante para verduras.

ATIR III - LAVADORA DE ALIMENTOS UNIVERSAL



El problema de lavar grandes cantidades sin dañar la estructura ni la calidad de verduras, ensaladas, etc., se soluciona fácilmente con la lavadora de alimentos ATIR. NILMA ha investigado cuidadosamente los diversos problemas y ha desarrollado un sistema que utiliza un remolino o vórtice ajustable con agua limpia constante. El agua penetra profundamente en el producto y elimina todas las impurezas. Esta tecnología e ingeniería especializadas garantizan buenos resultados en un ciclo de 2 a 3 minutos.

Funcionamiento:

La verdura sumergida en el agua de la cuba de lavado, gira con movimiento de remolino creado por la bomba. Este movimiento permite el desprendimiento de la tierra y de las impurezas más guardadas que pasan a la contra-cuba a través de los orificios de las paredes laterales y del fondo del tanque de lavado. La contra-cuba recoge y transporta continuamente los sedimentos depositados al desagüe. Las impurezas más pequeñas van al desagüe a través del rebosadero.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimensiones:	Frente:	800mm.
	Fondo:	820mm.
	Altura:	980mm
Peso Máquina:		92 Kgs
Tiempo de lavado:		2-3 minutos por ciclo
Capacidad de carga:		- 5 kg de verdura ligera por ciclo - 20 kg de verdura pesada por ciclo
Capacidad de la cuba:		158 litros
Desagüe vaciado de agua:		2"
Potencia nominal en kW:		0,47
Conexión eléctrica:		V 230/400.3.50 Hz+T

CONSTRUCCIÓN MÁQUINA

- Máquina fabricada en acero inoxidable 18/10 con acabado satinado y equipada con patas de altura regulable en material anticorodal;
- Tambor de lavado de acero inoxidable brillante, fácilmente desmontable para su limpieza;
- Motobomba de lavado (0,375 kW);
- Entrada de agua mediante válvula de bola de Ø 1;
- Desagüe de agua mediante válvula de bola de Ø 2";
- Velocidad del vórtice ajustable según la delicadeza del producto;
- Cuadro de control de baja tensión, compuesto por: programador de tiempo de lavado, selector de funcionamiento manual/automático, indicador de potencia e indicador de máquina en funcionamiento.
- Máquina fabricada según las normas EN 60 335-1 y EN 60 335-2-64, con marca CE.

OPCIONES RECOMENDADAS

Carro de recogida de alimentos

Fabricado en acero inoxidable 18/10, equipado con 4 ruedas y cesta extraíble de malla de acero inoxidable.

Dimensiones: 580x 480 x 600 mm (alto).

Regulador de nivel automático.

Dosificador de desinfectante para verduras.



ATIR III
LAVADORA DE ALIMENTOS

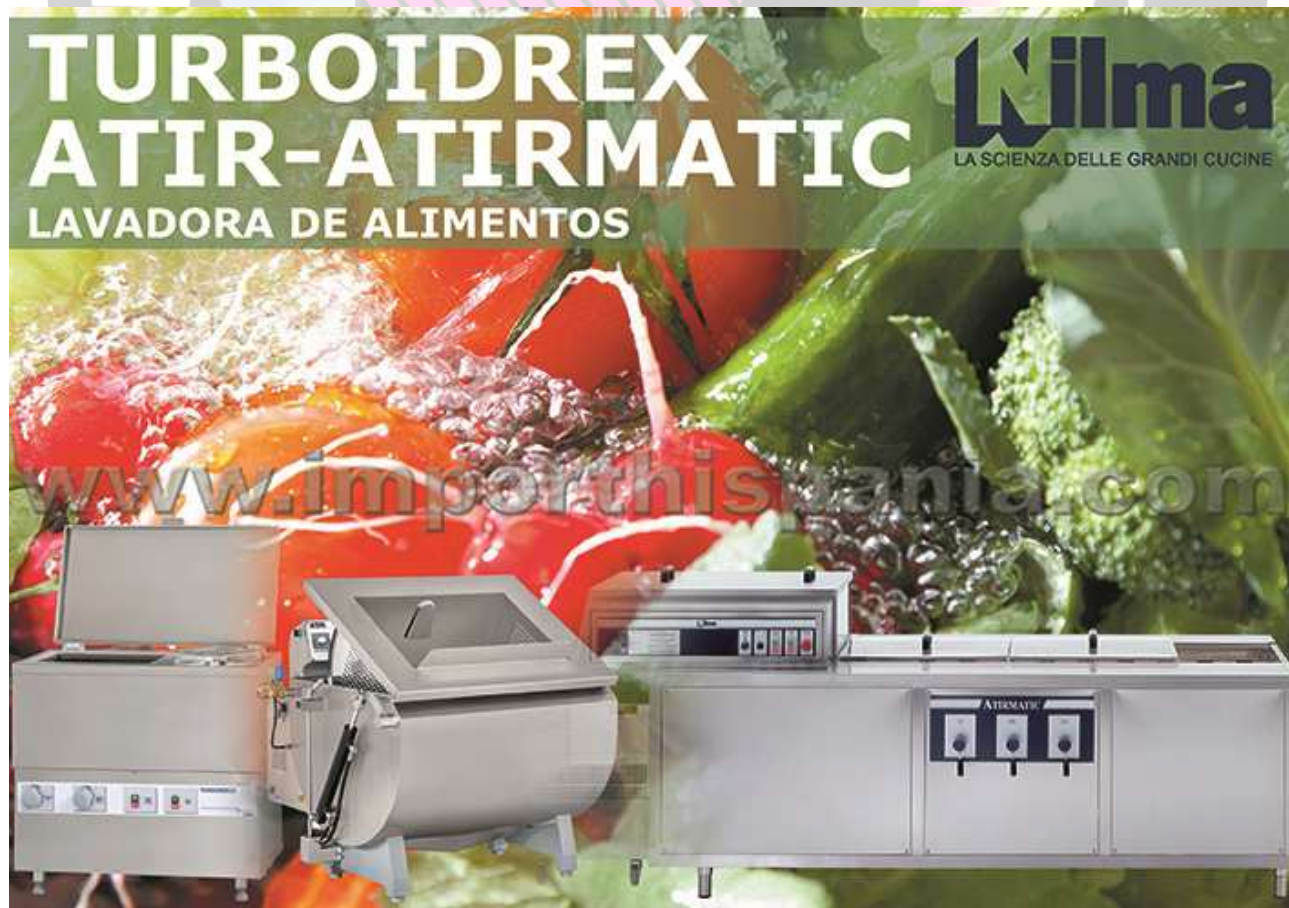
Wilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

www.importthispania.com

Ventajas de las lavadoras de alimentos NILMA - ATIR:

1. El movimiento giratorio del agua empuja la suciedad hacia los laterales y el fondo de la cuba, distribuyéndola gradualmente hacia el desagüe. El agua fresca entra solo por la parte superior de la cuba, que está libre de suciedad. Además, el agua limpia fluye continuamente desde la toma de corriente. Esta solución elimina la necesidad de filtros. Los filtros solo retienen partículas de suciedad considerables (por lo que la solución con filtros es menos higiénica) y requieren limpieza después de su uso. Además de la limpieza, los filtros también deben reemplazarse después de un tiempo.
La solución NILMA (la única en el mercado) es, por lo tanto, más higiénica y sencilla.
2. La máquina NILMA tiene una construcción sólida, robusta. Mientras que nuestros competidores utilizan materiales con un espesor de entre 1,2 y 1,5 mm, NILMA utiliza entre 1,5 y 3 mm.
3. La capacidad declarada de la máquina NILMA es efectiva mientras que la capacidad declarada de nuestros competidores es teórica.

NILMA completa la gama de lavadoras de alimentos con los modelos TURBOVER, TURBOIDREX y la gama ATIRMATIC 200 - 400 - 700.



PRUEBAS BACTERIOLÓGICAS

ejecutado en

MUESTRAS DE VERDURA Y ALIMENTOS

Lavadora Verdura NILMA mod. ATIR

Prot. Nº 3819 AC/pl

LAVADO DE ALIMENTOS, NORMALMENTE EN VENTA

Los análisis bacteriológicos realizados en muestras de alimentos, tomadas directamente por uno de nuestros expertos antes y después del lavado en agua potable con la lavadora de verduras ATIR de la empresa Nilma de Italia, han dado los siguientes resultados:

Porcentaje de reducción del contenido bacteriano en muestras de alimentos comerciales, determinado mediante operaciones de lavado con máquina ATIR.

DETERMINACIONES	CARNE	AVES DE CORRAL	PESCADO CONGELADO	PESCADO FRESCO	BACALAO SALADO
Total bacteria contenida %	94,31	87,30	59,00	92,66	20,00
Clostridium putrefacto %	98,60	72,20	99,90	71,30	90,00
Enterobacterias %	99,70	96,00	99,00	85,70,0	-
Enterococcus %	0	0	99,00		-

Los resultados anteriores demuestran que el lavado de carne, aves y pescado (fresco, salado o congelado) con las "lavadoras ATIR" mejora notablemente la calidad higiénica y sanitaria de dichos productos.

Pruebas microbiológicas realizadas en muestras de vegetales que normalmente se venden, sin lavar, lavados a mano durante 15 minutos con 2 cambios de agua y lavados con la lavadora de alimentos "ATIR" durante TRES minutos, sin ninguna intervención manual, en agua continua.

En los cuadros siguientes, se omiten las indicaciones relativas a "salmonela", "estafilococo patógeno" y "enterococo", ya que estuvieron ausentes en todas las investigaciones realizadas, incluso en vegetales sin lavar.

ENSALADA DE LECHUGA N.º muestras 10	Contenido bacterica por gr.	Contenido de ifomicetos / gr.	Anaerobios s.r. por gr.	Colimetría por gr.
Sin Lavar	1.120.000	14.000	10	100 aer.
Lavado a mano	430.000	900	0	0
Carga inicial reducida del ...	61,6%	93,58%	100%	100%
Carga residual	38,39%	9,42%	-	-
Lavado a máquina	110.000	300	0	0
Carga inicial reducida del ...	90,18%	95,72%	100%	100%
Carga residual	9,82%	4,28%	-	-

ENSALADA ROJA N.º muestras 10	Contenido bacterica por gr.	Contenido de ifomicetos / gr.	Anaerobios s.r. por gr.	Colimetría por gr.
Sin Lavar	8.300.000	8.000	18	100.000 aer.
Lavado a mano	2.100.000	280	0	10.000 aer.
Carga inicial reducida del ...	74,70%	96,50%	100%	90%
Carga residual	25,30%	3,50%	0%	10%
Lavado a máquina	840.000	170	0	100 aer.
Carga inicial reducida del ...	89,88%	97,88%	100%	99,99%
Carga residual	10,12%	2,12%	0%	0,01%

PEREJIL (con tallo largo) N.º muestras 10	Contenido bacterica por gr.	Contenido de ifomicetos / gr.	Anaerobios s.r. por gr.	Colimetría por gr.
Sin Lavar	180.000	7.300	42	10 aer.
Lavado a mano	74.000	4.900	8	10 aer.
Carga inicial reducida del ...	58,89%	32,88%	80,96%	0%
Carga residual	41,11%	67,12%	19,04%	100%
Lavado a máquina	13.000	860	1	0 aer.
Carga inicial reducida del ...	92,78%	88,22%	97,62%	100%
Carga residual	7,22%	11,78%	2,38%	0%

APIO N.º muestras 10	Contenido bacterica por gr.	Contenido de ifomicetos / gr.	Anaerobios s.r. por gr.	Colimetría por gr.
Sin Lavar	530.000	1.900	2	10 esch
Lavado a mano	340.000	850	0	10 esch.
Carga inicial reducida del ...	36,85%	55,27%	100%	0%
Carga residual	64,15%	44,73%	0%	100%
Lavado a máquina	65.000	500	0	10 esch.
Carga inicial reducida del ...	97,74%	73,69%	100%	0%
Carga residual	12,26%	26,31%	0%	100%

ESPINACAS N.º muestras 10	Contenido bacterica por gr.	Contenido de ifomicetos / gr.	Anaerobios s.r. por gr.	Colimetría por gr.
Sin Lavar	1.100.000	63.000	52	100 aer.
Lavado a mano	430.000	12.000	4	10 aer.
Carga inicial reducida del ...	60,91%	80,97%	92,31%	90%
Carga residual	39,09%	19,03%	7,69%	10%
Lavado a máquina	115.000	11.000	2	0 aer.
Carga inicial reducida del ...	89,55%	82,64%	94,27%	100%
Carga residual	10,45%	17,36%	5,73%	0%

HINOJOS N.º muestras 10	Contenido bacterica po gr.	Contenido de ifomicetos / gr.	Anaerobios s.r. por gr.	Colimetría por gr.
Sin Lavar	2.300.000	1.200	2	10.000 aer.
Lavado a mano	1.600.000	600	2	1.000 aer.
Carga inicial reducida del ...	42,86%	50,00%	0%	90%
Carga residual	57,14%	50,00%	100%	10%
Lavado a máquina	290.000	200	0	100 aer.
Carga inicial reducida del ...	89,65%	66,67%	100%	99,00%
Carga residual	10,35%	33,33%	0%	1,00%

ZANAHORIAS N.º muestras 10	Contenido bacterica po gr.	Contenido de ifomicetos / gr.	Anaerobios s.r. por gr.	Colimetría por gr.
Sin Lavar	340.000	300	0	100 aer.
Lavado a mano	1200.000	200	0	100 aer.
Carga inicial reducida del ...	64,71%	75,00%	0	00%
Carga residual	35,29%	25,00%	0	100%
Lavado a máquina	18.000	120	0	10 aer.
Carga inicial reducida del ...	94,71%	85,00%	0	90,00%
Carga residual	5,29%	15,00%	0	10,00%



IMPORTADORA DE PRESTIGIO DE MAQUINARIA DE COCINA DE ALTA TECNOLOGIA
PARA PREPARACION, COCCION Y ABATIMIENTO DE ALIMENTOS EN RESTAURACION,
INDUSTRIAS DE ALIMENTACION Y COLECTIVIDADES

Amizkarra, 8 - 01002 Vitoria
Teléfono 945 271 355
info@importhispania.com
www.importhispania.com

IMPORT - HISPANIA, S.L. no se responsabiliza de los posibles errores de impresión o transcripción en el presupuesto y se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, cualquier modificación en las características de sus fabricados, para beneficiarles en todo momento de las últimas novedades técnicas

