

IMPORT



HISPANIA, S.L.

Equipamiento Profesional

para la restauración, industrias de alimentación y colectividades

LAVAVERDURAS EN CONTINUO NILMA - ATIRMATIC



Imagen indicativa (puede que no corresponda al mencionado)



SALES INFORMATION

ATIRMATIC - SALES INFORMATION

ATIRMATIC - LAVAVERDURAS EN CONTINUO

LA MEJOR FORMA DE LAVAR LAS VERDURAS

ATIRMATIC es la lavadora de alimentos en continuo idóneo para lavar grandes cantidades de verdura minuciosamente y en muy poco tiempo. El sistema exclusivo de lavado mediante vórtice con agua siempre limpia, junto con la enorme automatización y versatilidad de la máquina, garantizan resultados perfectos con cualquier tipo de verdura.



ATIRMATIC tiene un regulador de intensidad que permite lavar las verduras de hoja con mayor delicadeza y las verduras consistentes de forma más enérgica. Ofrece una garantía de frescura y presentación perfecta de las guarniciones y las comidas que solamente se puede obtener con una tecnología exclusiva.

ATIRMATIC está disponible en tres modelos —200, 400 y 700— que lavan entre 200 y 1500 kg/h de verdura con la garantía de un resultado perfecto siempre. Además, ATIRMATIC se puede utilizar en una línea continua de Nilma, totalmente automática, formada por una cinta de selección, corte, lavado y secado.

IV GAMA

Línea de Monda, Cortado SRIPPER II, Lavado ATIRMATIC 400



La lavadora de alimentos ATIRMATIC es la respuesta más racional para el lavado de verduras en las cocinas centrales, las industrias alimentarias y de cuarta gama, por la calidad, la productividad y el ahorro que ofrecen.

IV GAMA - TVN

Línea de Monda, Cortado, Lavado, Centrifugado de Verduras





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

