

IMPORT



HISPANIA, S.L.

Equipamiento Profesional

para la restauración, industria de alimentación y colectividades

CENTRIFUGADORAS DE VERDURAS NILMA-IDROVER



Imagen indicativa (puede que no corresponda al mencionado)



SALES INFORMATION

IDROVER - SALES INFORMATION

CENTRIFUGADORAS DE VERDURAS

CUANDO LA FRESCURA ES SINÓNIMO DE AHORRO

En las cocinas de los restaurantes, hoteles, colectividades y en los laboratorios de cuarta gama es habitual secar las verduras tras lavarlas, antes de aliñarlas. Al eliminar el agua de las verduras, especialmente las de hoja, se ahorran condimentos y se mejora su sabor. El secado también es una operación fundamental para las verduras de cuarta gama, ya que mejora su presentación y alarga su vida útil.



La centrifugadora **Idrover** elimina el agua de las verduras manteniendo intacta su frescura natural y no daña ni siquiera las hojas de lechuga más delicadas. La Idrover se realiza en dos versiones con cestos de capacidad para 40 y 50 litros. Ofrece un funcionamiento seguro, porque está dotada de un motor autofrenante y un dispositivo de bloqueo de apertura de la tapa. El ciclo de secado es breve; solo se tarda uno o dos minutos en conseguir verduras frescas, listas para aderezar.

Idrover manipula las verduras con delicadeza alargando su vida útil, ahorra mano de obra y condimentos, mejora la presentación de las guarniciones y es práctica y segura. Por todos estos motivos, la centrifugadora Idrover resulta imprescindible en cualquier cocina moderna.



IDROVER
CENTRIFUGADORA PARA VERDURA

L'ilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

www.importthispania.com



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

