

**IMPORT****HISPANIA s.l.**

## TUBOIDREX&TURBOVER

### Lavadoras automáticas



#### UN LAVADO HIGIÉNICAMENTE SEGURO UN AHORRO GARANTIZADO

**Turboidrex y Turbover** nacen de la larga experiencia de Nilma, la primera empresa del mundo en fabricar lavaverduras profesionales. Creados para restaurantes, hoteles y pequeñas colectividades, e idóneos también para tiendas hortofrutícolas y establecimientos de especialidades gastronómicas, utilizan un sistema de lavado exclusivo y patentado que reducen la carga bacteriana en los vegetales frescos en más del 90%. Pero no solo eso: las lavadoras Nilma son universales, ya que también pueden lavar fruta, carne y pescado e incluso descongelar productos congelados. Además, **Turboidrex** incorpora una centrifugadora que en tan solo un minuto

escurre la verdura, lo que permite un ahorro notable en condimentos.

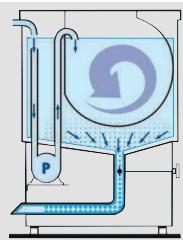
Ambas máquinas utilizan el exclusivo y eficaz sistema de lavado hidrodinámico con vórtice regulable (ej. suave con las ensaladas, intenso con las zanahorias). Las verduras giran sumergidas en agua, permitiendo el fácil desprendimiento de todas las impurezas que, eliminadas a través de los orificios laterales y de fondo de la cuba, se eliminarán por el desagüe. La facilidad de uso y la completa automatización, hacen de las lavadoras Nilma el socio ideal para todas las cocinas, gracias a los notables ahorros de mano de obra y al reducido consumo de agua.

**Nilma**  
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



### LA EFICACIA DE LA TURBULENCIA DEL AGUA

La verdura se lava en una cuba perforada en los laterales y en el fondo. La aspiración de la bomba está cerca de la entrada del agua, para que el lavado se realice en agua siempre limpia. Durante el lavado, sólo tres minutos, la verdura, sumergida en el agua, gira en un vórtice ajustable en su intensidad, dependiendo del tipo de verdura a lavar. La turbulencia del agua separa todas las impurezas que, pasando a la contracuba, se eliminan por el desagüe. Este sistema de lavado eficaz y patentado, no utiliza filtros (inútiles para las bacterias), y minimiza el consumo de agua. Análisis bacteriológicos realizados sobre verduras frescas lavadas con Turbover & Turboidrex han evidenciado una reducción de la carga bacteriana en más del 90%"



### CARACTERÍSTICAS

#### CONSTRUCTIVAS

- Cuba de lavado en acero AISI304 pulido perforado sobre pared y el fondo.
- Patas con altura ajustable en plástico resistente.
- Tapa resistente con bisagras en la parte trasera del aparato, que también se puede utilizar como superficie de trabajo.
- Erogador del flujo de lavado, en acero inox 18/10, desmontable manualmente para permitir las operaciones de limpieza de la contracuba.
- Electrobomba de lavado con motor ventilado dotado de protección térmica.
- Componentes electrónicos y válvula accesibles desde el panel frontal.
- TURBOIDREX: centrifugadora dotada de tapa en material plástico transparente y cestillo de plástico extraíble.
- Freno motor para parada del motor a la apertura de la tapa.

#### ACCESORIOS

- Dosificador sanitario • Regulador automático del nivel de agua

#### DATOS TÉCNICOS

	TURBOIDREX	TURBOVER
Conexión eléctrica	1 kW-230V.1.50+T	0,7 kW-230V.1.50+T
Entrada de agua Ø	3/4"	3/4"
Desagüe agua Ø	1" 1/4	1" 1/4
Capacidad cuba Litros	90	90
Capacidad de rotación del cestillo (giros/min)	750	-
Peso kg	135	52
Dimensiones (mm)	1000x600x910 (h)	550x550x910 (h)

#### TURBOIDREX

Lavadora automática con centrifugadora



#### TURBOVER

Lavadora automática



# IMPORT HISPANIA, S.L.

Amizkarra, 8 ● Apdo. 426 ● 01002 Vitoria ● Teléfono 945 271 355

[info@importhispania.com](mailto:info@importhispania.com) [www.importhispania.com](http://www.importhispania.com)



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