

IMPORT



HISPANIA S.L.

ATIRMATIC

Lavaverduras a ciclo continuo



EL MEJOR MODO DE LAVAR LA VERDURA

Atirmatic es la lavadora de ciclo continuo ideal para lavar, con precisión y en poco tiempo, grandes cantidades de verduras. El exclusivo sistema de lavado, con torbellino de agua, siempre limpio, combinado con la extrema automatización y versatilidad de la máquina, asegura una perfección de resultados en cada tipo de verdura. La intensidad del lavado de **Atirmatic** es ajustable, para ser delicado con las verduras en hojas y enérgico con las consistentes. Una garantía de perfecta

Una garantía de perfecta presentación y frescura de guarniciones y platos, que solo una tecnología exclusiva puede garantizar.

Atirmatic está disponible en tres modelos: 200 - 400 - 700, capaces de lavar de 200 a 1.500 kg/h de verduras, garantizando un resultado constante siempre perfecto.

Atirmatic es la respuesta más racional al lavado de verduras en cocinas centralizadas, industrias alimentarias y de IV gama, en términos de productividad, higiene y ahorro.

Wilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



El exclusivo sistema de lavado

Nilma, el primer fabricante de lavavedure profesional del mundo, ha patentado un método único y extremadamente eficaz para lavar verduras.

Este método, utilizado de forma continua en la lavadora de verduras Atirmatic, consiste en un flujo de agua en remolino, siempre limpia, en la que se sumergen las verduras. La intensidad del torbellino del agua es regulable según la delicadeza del producto.

Las verduras, transportadas por el agua con un movimiento helicoidal, giran y avanzan, siguiendo un recorrido de más de 10 veces la longitud de la cuba de lavado. Durante este recorrido, los vegetales liberan: fertilizantes, insectos, tierra, arena, pesticidas y todo aquello que sea peligroso para la salud.

Las partículas de suciedad y los insectos que se encuentran en la superficie del agua, se eliminan a través del drenaje por un sistema especial. La tierra y las impurezas más pesadas pasan a través de la rejilla inferior a la contracuba, donde el agua está quieta y por lo tanto capaz de depositar los sedimentos que, recogidos en un canal, son conducidos al desagüe.

El agua siempre está limpia, ya que la succión de las bombas está cerca de la entrada de agua de la red. Esto le permite no usar filtros, que si están sucios, contaminarían el agua de lavado.

Al final del lavado, la verdura se extrae mediante la cinta de vaciado, en la que una ducha de agua limpia se encargará de su enjuague final.

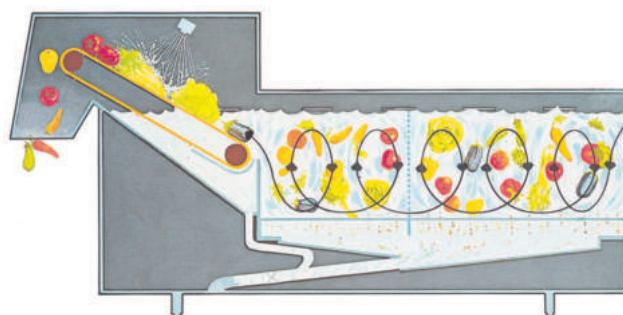
Higiene y calidad del lavado

Las verduras que se consumen crudas, como las ensaladas, si no se lavan correctamente pueden causar enfermedades graves.

Los procedimientos **HACCP** incluyen y describen las fases del tratamiento de los vegetales, incluido el lavado.

La calidad del lavado de **Atirmatic** está probada por análisis bacteriológicos que confirman una reducción de la carga bacteriana de más del 90%. Un resultado más eficaz que el lavado a mano.

El perfecto lavado de Atirmatic garantiza una larga vida útil de las verduras, incluso después de varios días de almacenamiento a temperatura controlada, porque reduce al mínimo la carga bacteriana que causa su deterioro cualitativo y nutricional.



Sistema de eliminación de insectos y partículas flotantes

Durante el lavado, las impurezas e insectos que flotan son continuamente empujados por el torbellino de agua hacia las ranuras ubicadas en la parte superior de la cuba de lavado y desde aquí enviadas al desagüe.



Ducha de enjuague de verduras

Al finalizar el lavado, una ducha de agua nebulizada enjuaga las verduras con agua limpia. Para ahorrar agua, el enjuague alimenta el agua de lavado y trabaja con el arranque de la cinta de descarga. Enjuagar las verduras también es importante para eliminar cualquier desinfectante utilizado durante la fase de lavado.

ATIRMATIC

200

Es el modelo de ciclo continuo más pequeño. Permite una producción considerable, de 200 a 400 kg/h, en un mínimo espacio, garantizando resultados de lavado eficaces. **Atirmatic 200**, en línea con el modelo 400, se puede utilizar como fase de prelavado. **Atirmatic 200** se recomienda para laboratorios de IV gama, comedores de empresas y escolares.

Datos tecnicos	
Atirmatic	200
Conexión eléctrica	3~230/400 50Hz+PE
Potencia instalada	2 kW
Conexión agua Ø	1"
Conexión desagüe Ø	2"
Capacidad cuba litros	380
Peso máquina Kg	320
Producción horaria	
Verdura ligera Kg	200
Verdura pesadaKg	400



ATIRMATIC

400

Es el modelo intermedio de la gama **Atirmatic**. Permite lavar de 400 a 800 kg/h de verduras en tan sólo tres metros de espacio. Equipado con una contracuba de dos compartimentos, dispone de doble regulación para las fases de prelavado y lavado. Realiza un lavado preciso y eficaz incluso en las verduras más difíciles. **Atirmatic 400** está recomendado para medianas industrias de IV gama, cocinas centralizadas y hospitalarias.

Datos tecnicos	
Atirmatic	400
Conexión eléctrica	3~230/400 50Hz+PE
Potencia instalada	4 kW
Conexión agua Ø	1"
Conexión desagüe Ø	2"
Capacidad cuba litros	500
Peso máquina Kg	400
Producción horaria	
Verdura ligera Kg	400
Verdura pesadaKg	800



ATIRMATIC

700

Es el modelo más productivo de la gama **Atirmatic**, lava de 700 a 1500 kg/h de verduras. Dotado de tres fases: prelavado, primer lavado y segundo lavado, permite grandes producciones, garantizando un resultado higiénicamente impecable en todo tipo de verduras. **Atirmatic 700** se emplea en importantes industrias de IV gama, grandes catering y cocinas de aeropuertos.

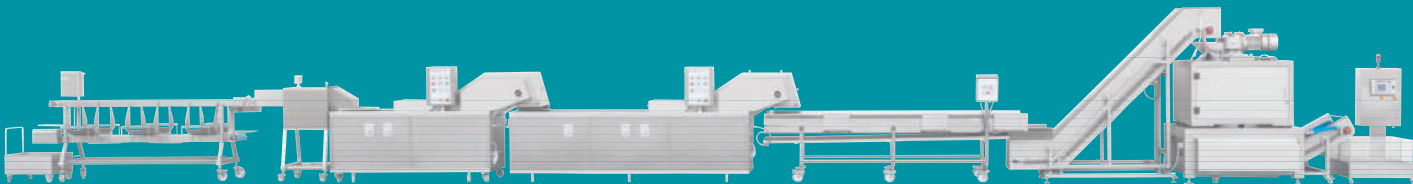
Datos tecnicos	
Atirmatic	700
Conexión eléctrica	3~230/400 50Hz+PE
Potencia instalada	7,35 kW
Conexión agua Ø	1"1/2
Conexión desagüe Ø	2"1/2
Capacidad cuba litros	1.500
Peso máquina Kg	800
Producción horaria	
Verdura ligera Kg	700
Verdura pesadaKg	1.500



LÍNEA EN CONTINUO

Múltiples fases, una solución

Cada modelo de lavadora de verduras **Atirmatic** puede insertarse en una línea de preparación continua, compuesta por: mesa de monda, cortadora de verduras, lavadora de verduras, cinta de escurrido y centrifugadora. Todas las fases, excepto la monda de las verduras, se realizan de forma automática, sin manipulación alguna, con el máximo ahorro de mano de obra. La producción de la línea varía, según el modelo, de 200 a 1.500 kg/h.



ACCESORIOS

Bomba dosificadora de desinfectante.

Insertado dentro de la máquina, dosifica en el agua de lavado, la cantidad programada de desinfectante.



Carro de transporte de verduras.

Se compone de una cuba con ruedas giratorias y una cesta de malla de acero inoxidable extraíble. Tamaño: 600 x 500 x 605 (h) mm



Mesa de monda de verduras.

Diseñado para Atirmatic 200 y 400, está fabricado en acero inoxidable y equipado con ruedas giratorias, dos de ellas con freno, una superficie atóxica, un soporte para verduras y un cesto de basura de acero inoxidable. Dimensiones: 1.300 x 755 x 1150 (alto) m.



Las líneas continuas de preparación y el Atirmatic 700, se suministran con mesa de monda a varios puestos y cinta transportadora.

Fácil de limpiar e higienizar



Al final del trabajo es importante limpiar e higienizar la máquina, ya que los residuos de verduras, tierra u otras impurezas contaminarían el agua de lavado del día siguiente.

Para este propósito, **Atirmatic** está construido de tal manera que las partes internas pueden ser de fácil acceso y limpieza.

De hecho, la rejilla de fondo de la cuba, la cinta de descarga, además de los paneles superiores de la máquina, se pueden desmontar manualmente.

Fácil de limpiar y desinfectar

Diseñada para lavar verduras, Atirmatic limpia perfectamente, incluso frutas, pescado, mariscos, hígados, pollos y cualquier otro alimento. La intensidad ajustable del torbellino de agua permite encontrar siempre un programa eficaz adecuado para cada producto.

Atirmatic también descongela los alimentos. El producto congelado, sumergido en el vórtice de agua fría creado por las bombas, se descongela gradualmente y perfectamente en unas pocas decenas de minutos.

Verdura

Fruta

Pescado



y otros alimentos

ATIRMATIC

Lavaverduras a ciclo continuo

CARACTERÍSTICAS

CONSTRUCTIVAS

Construcción enteramente en acero AISI 304

Telar portante en tubular montado sobre pies regulables

Cuba de lavado equipado con erogadores de flujo tangencial

Contracuba equipada con válvula de drenaje

Ducha de aclarado

Electroválvula de entrada de agua

Cinta de descarga en material plástico apto para contacto alimentos

Paneles superiores, rejilla perforada de fondo de la cuba y cinta de descarga desmontables manualmente para la limpieza

Acabados: máquina externamente satinada, cuba de lavado pulida en espejo

FUNCIONALES

Cuba de lavado con control electrónico del nivel del agua

Palancas de ajuste del torbellino del agua de lavado.

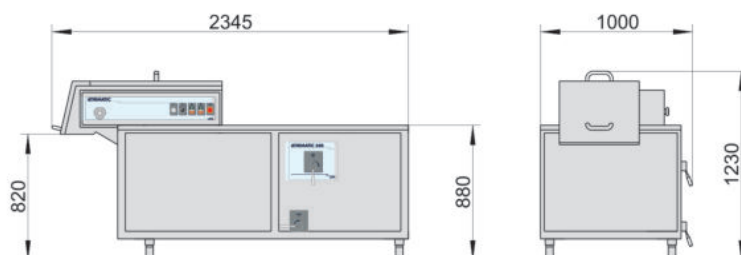
Motorreductor de accionamiento de cinta de descarga producido

Micro seguridad en la boca de descarga

Cuadro de mandos inox, de baja tensión (24 V), equipado con: interruptor general, pulsadores de marcha/paro bombas y cinta, piloto de tensión, pulsador de emergencia. Grado de protección IPX5

DISEÑO TÉCNICO

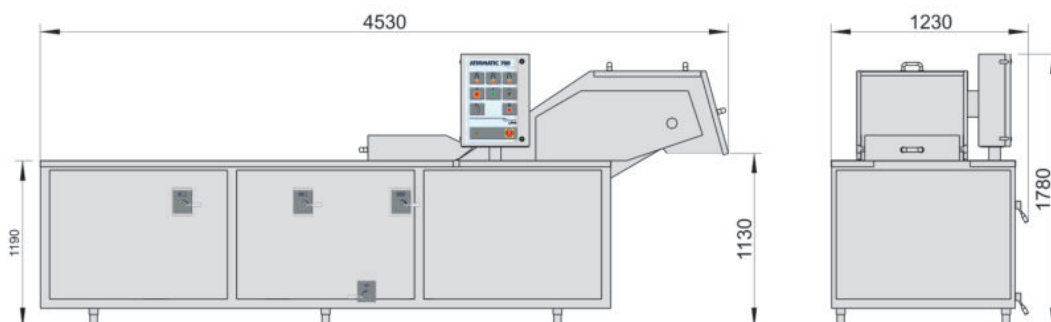
ATIRMATIC
200



ATIRMATIC
400



ATIRMATIC
700



Reproducción prohibida incluso parcial. Diciembre 2020

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.