

IMPORT



HISPANIA, S.L.

Equipamiento Profesional
para la restauración, industria de alimentación y colectividades

LAVADORAS CON BORBOTE

NILMA - ATIR AIR PLUS



Imagen indicativa (puede que no corresponda al mencionado)



SALES INFORMATION

ATIR AIR PLUS - SALES INFORMATION

ATIR AIR PLUS

Lavadora de alimentos universales con borboteo

EL LAVADO DE DOBLE EFECTO

La lavadora de alimentos verduras y frutas **Atir Air Plus** de Nilma ha sido diseñado para cocinas y laboratorios de cuarta gama donde se lava fruta y verdura que tienden a flotar sobre la superficie del agua a causa de su peso reducido, como ocurre, por ejemplo, con los champiñones y las fresas.

Al combinar el sistema exclusivo de lavado mediante vórtice de agua con el empuje causado por las burbujas de aire (borboteo), se facilita la inmersión y la rotación de las verduras livianas en el agua.

Gracias al movimiento rotatorio del agua (de intensidad regulable), todas las impurezas se separan de las verduras y se eliminan a través del desagüe. La duración media del lavado es de tan solo tres minutos. Cuando termina la operación, se vuelca el cesto y las verduras se descargan automáticamente en el carro de recogida.



La lavadora de alimentos **Atir Air Plus** se realiza en dos modelos (1 y 2), ambos con cuba basculante, con una capacidad de producción que va de 100 a 200 kg/h de verduras livianas, y alcanza los 400 – 800 kg/h de fruta.

Atir Air Plus garantiza la mejor calidad de lavado y reduce la carga bacteriana en más del 90%. A este importante resultado higiénico se le añade un gran ahorro de agua, ya que consume menos de medio litro por cada kilo de verdura que lava.



Estas características únicas convierten el **Atir Air Plus** en un equipo imprescindible para el lavado de fruta y verdura liviana, que cumple con los procedimientos de APPCC y de todos los requisitos de producción, tales como la calidad de la presentación, el ahorro de mano de obra, la garantía de higiene y la seguridad en el funcionamiento. Hoy más que nunca, son requisitos irrenunciables en toda cocina moderna.



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

