

IMPORT



HISPANIA, S.L.

Equipamiento Profesional

para la restauración, industria de alimentación y colectividades

LAVADORA AUTOMÁTICA DE ARROZ NILMA - RW 70



Imagen indicativa (puede que no corresponda al mencionado)



SALES INFORMATION

ATIR RW 70 - SALES INFORMATION

RW 70 lavadora automática de arroz

UNA GARANTÍA DE HIGIENE

El funcionamiento de la lavadora de arroz **RW 70** es sencillo y eficaz: tras introducirlo en la cuba de lavado, el arroz se agita con un movimiento vortiginoso creado por las bombas. La intensidad de lavado se puede ajustar para adaptarla a cualquier tipo de arroz. Durante el lavado, el vórtice de agua separa el polvo y las impurezas del arroz, que pasan por los orificios de la cuba al tambor y de ahí al desagüe.



El ciclo de lavado no requiere más de 5 minutos. Al terminar el ciclo, la cuba de lavado se inclina para descargar el arroz automáticamente en el carro correspondiente. La lavadora **RW 70** puede cargar 70 kg de arroz en cada ciclo y su capacidad de producción horaria supera los 400 kg. Está hecha de acero inoxidable AISI 304 y dispone de control automático del nivel de agua.

RW70

LAVADORA AUTOMÁTICA DE ARROZ

Lilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



La lavadora de arroz **RW 70** garantiza la higiene porque, a pesar de la brevedad del ciclo de lavado, consigue reducir la carga bacteriana inicial del arroz en más del 90%. Una garantía de higiene que, junto con el ahorro de agua y de mano de obra, convierten la **RW 70** en un equipo imprescindible para lavar el arroz.



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

