ATIR

Laveuses à légumes universelles



NUMÉRO UN POUR LE LAVAGE DES LÉGUMES

La marque **Atir** est, dans le monde, synonyme de laveuse à légumes. En effet, **Atir** est la première machine conçue pour laver les légumes dans les restaurants, les hôtels, les cantines, les collectivités, les laboratoires IV gamme et les cuisines centrales. L'exclusif système de lavage **Atir** comporte un apport constant en eau propre pour générer un tourbillon réglable qui supprime, en trois minutes seulement, toutes les impuretés sur les légumes, y compris les plus difficiles comme la salade et les épinards. Il garantit donc hygiène, ainsi que des économies d'eau, d'énergie et de main-d'œuvre.
Mais pas seulement ! **Atir** fonctionne sans relâche, avec constance et régularité, du premier au dernier lavage, en garantissant toujours un résultat impeccable.
Une garantie d'hygiène certifiée également par des analyses bactériologiques.
Atir propose une gamme complète de cinq modèles, à cuve fixe et basculante, pour répondre aux exigences de production des cuisines servant de 200 à plus de 2000 repas.

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



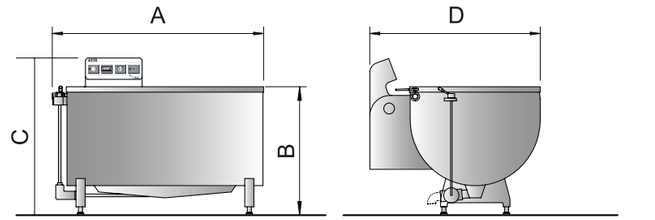
ATIR

Laveuses à légumes universelles

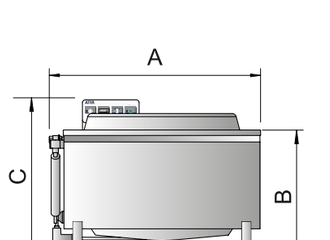
DONNÉES TECHNIQUES	ATIR I	ATIR II	ATIR III	ATIR I CUVE BASCULANTE	ATIR II CUVE BASCULANTE
Branchement électrique V	3 ~ 230/400 V 50Hz +PE				
Puissance kW	1,85	1,45	0,47	1,85	1,45
Raccordement de l'eau Ø	1"	1"	1"	1"	1"
Raccordement de la vidange de l'eau Ø	2"	2"	1" 1/2	2"	2"
Capacité de la cuve lt	626	328	160	660	365
Poids net kg	174	122	92	220	161
Capacité de charge légumes légers kg	16	9	5	16	9
Capacité de charge légumes lourds kg	70	35	20	70	35
Temps de lavage min.	2-3	2-3	2-3	2-3	2-3

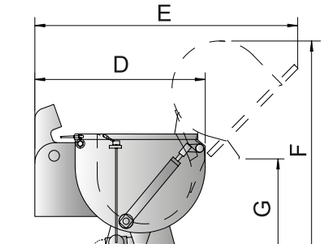
DIMENSIONS	ATIR I	ATIR II	ATIR III	ATIR I CUVE BASCULANTE	ATIR II CUVE BASCULANTE
A	1570	1115	800	1570	1100
B	940	815	760	915	830
C	1150	1030	980	1135	1060
D	1260	995	825	1365	1090
E	-	-	-	1950	1500
F	-	-	-	1600	1390
G	-	-	-	785	700

DESSINS TECHNIQUES



ATIR I - II - III





ATIR I CUVE BASCULANTE
ATIR II CUVE BASCULANTE

Reproduction totale ou partielle interdite. Août 2022

APPAREIL CONSTRUIT SELON LES NORMES HARMONISÉES ET PORTANT LE MARQUAGE CE

Société avec système de gestion pour la qualité EN ISO 9001

NILMA S.p.A.
Via E. Zacconi, 24/A - 43122 Parma - Tel. +39.0521.785241 - Fax +39.0521.774642 - www.nilma.com • nilma@nilma.it
Nilma se réserve le droit d'apporter à tout moment et sans notification préalable toutes les modifications et les améliorations techniques nécessaires

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

ATIR

Laveuses à légumes universelles

Un lavage hygiéniquement sûr, avec d'innombrables avantages économiques et pratiques

Un lavage vraiment en profondeur...

Bien laver les légumes est particulièrement important d'un point de vue hygiénique. Pour cela, Nilma a créé **Atir**, une laveuse qui, grâce à son système de lavage breveté crée, au moyen d'une pompe, un tourbillon réglable d'eau toujours propre, capable de pénétrer dans tous les interstices des légumes, en éliminant : bactéries, terre, sable et pesticides. Les analyses bactériologiques confirment que dans les légumes, après lavage avec **Atir**, la charge bactérienne a été éliminée.



Atir III



Atir II CUVE BASCULANTE



Atir I CUVE BASCULANTE

... dans une eau toujours propre



Le lavage optimal des légumes est obtenu avec un changement d'eau suffisant. Dans **Atir**, en régulant l'entrée et la vidange d'eau, afin que le niveau reste constant, on obtient un changement continu d'eau. L'eau de lavage est aspirée dans la partie supérieure de la contre-cuve, à proximité de l'arrivée d'eau. C'est pourquoi **Atir** lave avec de l'eau toujours propre.

Polyvalente et fiable

Le système de lavage exclusif, réglable dans son intensité, rend **Atir** idéal pour laver les aliments les plus variés : des salades aux épinards, des carottes au céleri, mais aussi les fruits, la volaille, le poisson et les crustacés. De plus, la construction extrêmement robuste, en acier inoxydable, l'essentialité mécanique et les composants de première qualité, sont une garantie de la fiabilité qui a fait d'**Atir** un leader mondial.

Automatique et facile à utiliser

Atir lave en toute sécurité sans aucune intervention manuelle : il suffit de régler le tourbillon d'eau et le temps. De plus, dans les versions avec cuve basculante, le produit lavé est déversé automatiquement dans le chariot.

Parlons d'économies

Le lavage manuel des légumes, en particulier ceux à feuilles, prend beaucoup de temps, comparé aux trois minutes seulement employées par **Atir**. Gain de temps, qui peut être utilisé pour d'autres tâches dans la cuisine. Et du point de vue des coûts en énergie et en eau, **Atir** ne consomme en moyenne que 4 watts d'électricité et moins d'un demi-litre d'eau pour laver un kilo de légumes.

Les versions à cuve basculante



Pour plus de productivité, d'ergonomie et de gain de temps, les modèles **Atir I** et **II** sont également disponibles en version cuve basculante. Un dispositif hydraulique permet, en 15 secondes seulement, de soulever la cuve de lavage et de décharger les légumes directement dans le chariot.

Facile à nettoyer

Tous les modèles **Atir** sont équipés d'un lavage automatique de la cuve interne.

À chaque démarrage du lavage, une douchette multipoint permet, en une minute, d'éliminer toutes les impuretés restées à l'intérieur de la machine.



Une gamme complète

Des besoins limités des cuisines des restaurants ou des hôtels, aux plus exigeants des hôpitaux ou des cantines, la gamme **Atir** offre, avec ses cinq modèles, une solution toujours adaptée à chaque nécessité de production.

CARACTÉRISTIQUES	DE CONSTRUCTION	Cuve externe en acier inox AISI 304 satiné
		Cuve de lavage en acier inox AISI 304 poli, percée sur les côtés et sur le fond
		Pieds de support réglables en hauteur
		Carter di protection du panneau de commande, des organes mécaniques et de l'électropompe
	FONCTIONNELLES	Dispositif de réglage de l'intensité de lavage
		Dispositif de réglage de la vidange de l'eau
		Cuve de lavage facilement démontable pour nettoyage
		Système de lavage automatique de la cuve interne
		Modèles **Atir I** et **II** équipés d'un basculement automatique de la cuve de lavage au moyen d'un dispositif hydraulique
		Panneau de commande 24 V, équipé de : témoin de tension, bouton témoin de marche, programmateur électronique, sélecteur de lavage : continu/stop/temporisé, commande à deux mains de la montée/descente de la cuve de lavage (version basculante)
		Indice de protection IPX5
		Appareils construits selon les normes EN 60335-2-64, marquage CE

ACCESSOIRES

Régulateur automatique du niveau d'eau. Équipé d'une électrovanne et d'une sonde électronique, il maintient constant le niveau d'eau dans la cuve de lavageo

Doseur analogique de désinfectant. Utilisé avec le régulateur de niveau, il dose la quantité exacte de désinfectant dans la cuve de lavage

Chariot avec bac de récupération des légumes délicats ou des fruits.
Il est composé d'un châssis en acier inoxydable avec quatre roues pivotantes et d'une cuve en acier inox AISI 304, profondeur 250 mm.
Dimensions :
1660 x 800 x 750 mm (**Atir I CUVE BASCULANTE**) ou
1225 x 620 x 700 mm (**Atir II CUVE BASCULANTE**)

Chariot de récupération des légumes.
Il est composé d'un châssis et d'un panier en acier inox AISI 304 avec quatre roues pivotantes.

Dimensions :
935 x 535 x 655 mm
(**Atir I CUVE BASCULANTE** et **Atir II CUVE BASCULANTE**) o
610 x 510 x 590 mm
(**Atir II – Atir III**)



Chariot de récupération des légumes