ATIRMATIC

Laveuses de légumes en continu



LA MEILLEURE FAÇON DE LAVER LES LÉGUMES

Atirmatic est l'appareil idéal pour laver en continu, à fond et en peu de temps, de grandes quantités de légumes.

Le système de lavage exclusif, par un tourbillon d'eau toujours propre, associé à l'automatisation poussée et à la polyvalence de l'appareil, garantit un résultat parfait sur tous les types de légumes. Avec **Atirmatic**, l'intensité du lavage est réglable : douce pour les légumes-feuilles, énergique pour les légumes plus lourds. C'est la garantie d'accompagnements et de plats parfaitement présentés et frais, que seule une technologie exclusive peut offrir. **Atirmatic** existe en trois versions, 200, 400 et 700, capables de laver de 200 à 1 500 kg/h de légumes, avec un résultat toujours parfait.

Atirmatic est la solution la plus rationnelle pour le lavage des légumes en cuisine centrale et dans l'industrie agroalimentaire et de la 4e gamme. Elle garantit les meilleurs standards de productivité, d'hygiène et d'économie.

Wilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



Facile à nettoyer et à désinfecter





À la fin du service, il est important de nettoyer et de désinfecter l'appareil : les résidus de légumes ou de terre, ainsi que les autres impuretés, contamineraient l'eau de lavage lors du service suivant.

Atirmatic est conçue pour simplifier cette opération : l'accès aux parties internes et leur nettoyage sont faciles, grâce au démontage manuel de la grille perforée du fond de cuve, du tapis de sortie et des panneaux supérieurs.

Polyvalence d'utilisation

Conçue pour laver les légumes, **Atirmatic** nettoie aussi parfaitement les fruits, le poisson, les coquillages et crustacés, les foies, les volailles et tout autre aliment. Grâce à l'intensité réglable du tourbillon d'eau, il existe toujours le bon programme pour chaque produit.

Atirmatic décongèle également les aliments. Immergé dans le tourbillon d'eau généré par les pompes, tout produit surgelé est décongelé progressivement et parfaitement, en un temps réduit.

Légumes **Fruits** **Poisson**



et autres aliments...

ATIRMATIC

Laveuses de légumes en continu

Le système de lavage exclusif

Premier fabricant de laveuses de légumes professionnelles de l'histoire des cuisines professionnelles et de l'industrie agroalimentaire, Nilma a breveté une méthode unique et extrêmement efficace de lavage des légumes.

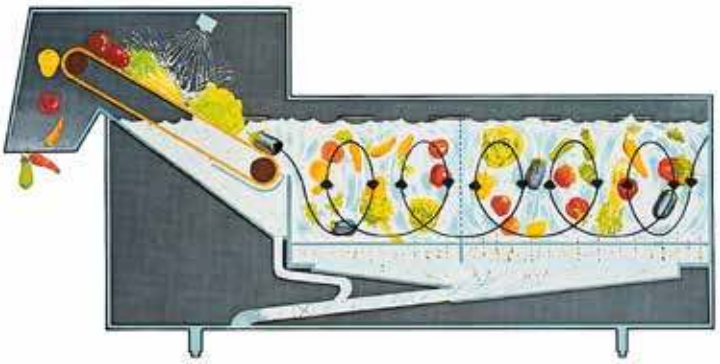
Utilisée en continu sur la laveuse **Atirmatic**, cette méthode repose sur un tourbillon d'eau circulant dans l'appareil, dans lequel les légumes sont immergés. L'intensité du tourbillon se règle selon la fragilité du produit.

Entraînés par l'eau sur une trajectoire en spirale, les légumes tournent et avancent progressivement, en parcourant une distance plus de 10 fois supérieure à la longueur de la cuve. Ils libèrent ainsi engrais, insectes, terre, sable, pesticides et toute autre substance nocive pour la santé.

Les particules et les insectes à la surface de l'eau sont évacués vers la vidange par un système spécifique. La terre et les salissures les plus lourdes traversent la grille perforée du fond de cuve, où l'eau est calme ; les sédiments, recueillis dans une goulotte, sont conduits à la vidange.

L'eau reste toujours propre, car l'aspiration des pompes se fait près de l'arrivée d'eau. Cela évite l'emploi de filtres, qui contamineraient l'eau de lavage une fois encrassés.

Après le lavage, les légumes sont repris par le tapis de sortie, où ils reçoivent un rinçage final par une rampe d'eau propre.





Système d'élimination des insectes et des particules flottantes

Pendant le lavage, le mouvement tourbillonnaire de l'eau pousse en permanence les salissures flottantes et les insectes vers les fentes situées en haut de la cuve de lavage, d'où ils sont évacués vers la vidange.

Qualité du lavage et hygiène

Mal lavés, les légumes crus, comme la salade, peuvent provoquer des maladies graves.

Les procédures **HACCP** définissent et décrivent les étapes de traitement des légumes, dont le lavage.

La qualité de lavage d'**Atirmatic** est prouvée par des analyses bactériologiques, qui confirment une réduction de la charge bactérienne de plus de 90 %. Un procédé plus efficace que le lavage à la main.

Le lavage parfait réalisé par **Atirmatic** assure aux légumes une longue conservation, même après plusieurs jours de stockage à température contrôlée, car il réduit au minimum la charge bactérienne responsable de la perte de qualité et de nutriments.



Rampe de rinçage des légumes

En fin de lavage, une rampe de pulvérisation d'eau rince les légumes à l'eau propre. Pour économiser l'eau, le système de rinçage alimente l'eau utilisée pour le lavage et ne fonctionne que lorsque le tapis de sortie est en marche. Le rinçage est aussi important pour éliminer tout désinfectant utilisé pendant le lavage.

ATIRMATIC 200

C'est le modèle continu le plus compact. Il offre un débit impressionnant, de 200 à 400 kg/h, dans un encombrement minimal, avec un lavage efficace garanti. Installée en ligne avec une Atirmatic 400, l'**Atirmatic 200** sert d'étape de prélavage. L'**Atirmatic 200** est recommandée pour les laboratoires de 4e gamme et la restauration d'entreprise et scolaire.

Caractéristiques techniques

Atirmatic	**200**
Tension	3~230/400V 50Hz+PE
Puissance	2 kW
Arrivée d'eau Ø	1″
Vidange Ø	2″
Capacité de la cuve	380 litres
Poids net	320 kg
Production horaire :	
Légumes-feuilles	200 kg
Légumes lourds	400 kg

ATIRMATIC 400

Le modèle intermédiaire de la gamme **Atirmatic**. Elle lave de 400 à 800 kg/h de légumes sur trois mètres seulement. Avec sa cuve à deux compartiments, elle offre un double réglage pour le prélavage et le lavage. Elle assure un lavage minutieux et efficace, même des légumes les plus difficiles. L'**Atirmatic 400** est recommandée pour l'industrie de 4e gamme de taille moyenne, les cuisines centrales et les hôpitaux.





LIGNES CONTINUES

Plusieurs étapes, une seule solution

Chaque modèle **Atirmatic** peut s'intégrer dans une ligne de préparation continue comprenant : une table de tri, un coupe-légumes, une laveuse, un tapis d'égouttage et une essoreuse centrifuge.
Toutes les étapes, sauf le tri, sont réalisées automatiquement, sans aucune manipulation, pour une économie de main-d'œuvre inégalée.
Le débit de la ligne dépend du modèle et des produits : de 200 à 1 500 kg/h.



Caractéristiques techniques

Atirmatic	400
Tension	3~ 230/400V 50Hz+PE
Puissance	4 kW
Arrivée d'eau Ø	1″
Vidange Ø	2″
Capacité de la cuve	500 litres
Poids net	400 kg
Production horaire :	
Légumes-feuilles	400 kg
Légumes lourds	800 kg



ATIRMATIC 700

Le modèle le plus productif de la gamme **Atirmatic**. Elle lave de 700 à 1 500 kg/h de légumes. Avec trois phases (prélavage, premier lavage et second lavage), elle garantit des rendements élevés et des résultats d'une hygiène irréprochable sur tous les types de légumes. L'**Atirmatic 700** est utilisée dans la grande industrie de 4^{e} gamme, les grandes sociétés de restauration collective et les cuisines centrales d'aéroports.

Caractéristiques techniques

Atirmatic	700
Tension	3~ 230/400V 50Hz+PE
Puissance	7,35 kW
Arrivée d'eau Ø	1″ 1/2
Vidange Ø	2″ 1/2
Capacité de la cuve	1500 litres
Poids net	800 kg
Production horaire :	
Légumes-feuilles	700 kg
Légumes lourds	1500 kg



ACCESSOIRES

Pompe doseuse de désinfectant.
Installée à l'intérieur de l'appareil, elle injecte la quantité programmée de désinfectant dans l'eau de lavage.



Chariot de réception des produits.
Composé d'un bac monté sur quatre roues, avec un panier en maille inox.
Dimensions : 600 x 500 x 605 (h) mm



Table de tri des légumes.
Conçue pour les Atirmatic 200 et 400, en acier inoxydable, elle est équipée de : quatre roues, dont deux avec frein, un plateau de qualité alimentaire, un dosseret et un panier inox pour les déchets.
Dimensions : 1300 x 755 x 1150 (h) mm



Les lignes de préparation continues et l'**Atirmatic 700** sont équipées d'une table de tri spéciale à plusieurs postes de travail et deux tapis convoyeurs.

ATIRMATIC

Laveuses de légumes en continu

CARACTÉRISTIQUES

CONSTRUCTION

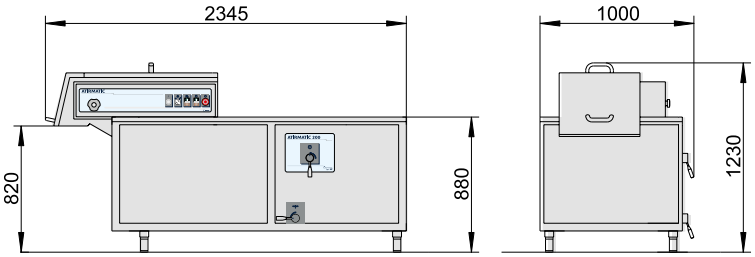
- Entièrement en acier inoxydable AISI 304
- Châssis porteur en acier inoxydable AISI 304, monté sur pieds réglables
- Cuve de lavage avec buses d'eau à flux tangentiel
- Cuve de rétention avec vanne de vidange
- Douchette de rinçage
- Électrovanne d'arrivée d'eau
- Tapis de sortie des produits en plastique de qualité alimentaire
- Panneaux supérieurs, grille perforée du fond de cuve et tapis de sortie démontables à la main pour le nettoyage
- Finitions : châssis satiné ; cuve de lavage polie

FONCTIONNEMENT

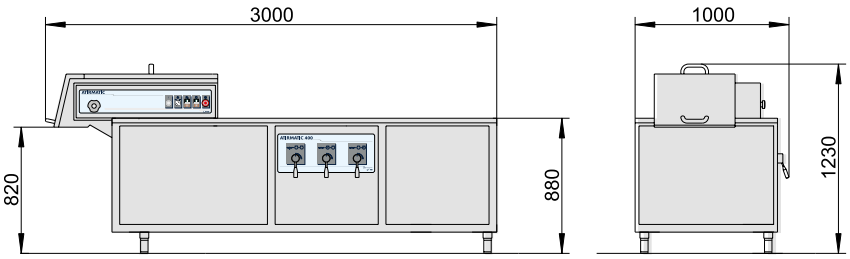
- Cuve de lavage équipée d'un contrôle électronique du niveau d'eau
- Leviers de réglage du tourbillon d'eau de lavage
- Tapis de sortie des produits entraîné par motoréducteur
- Micro-interrupteur de sécurité sur la sortie des produits
- Tableau de commande inox 24 V équipé de : interrupteur général, boutons marche/arrêt des pompes et du tapis, voyant de mise sous tension, bouton d'arrêt d'urgence. Indice de protection : X5

PLANS TECHNIQUES

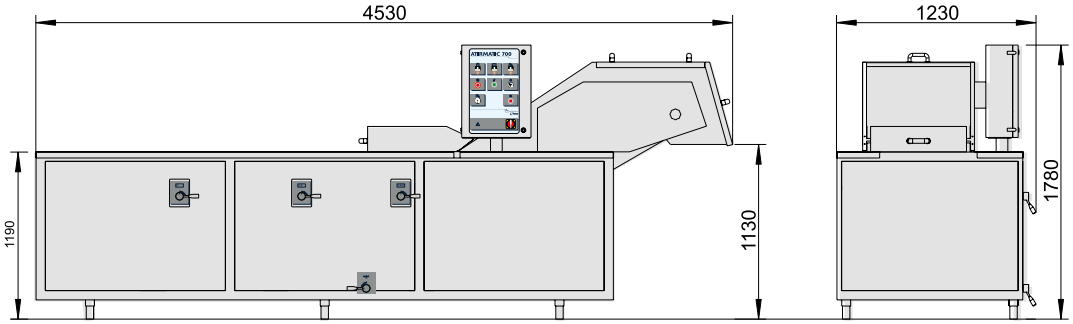
ATIRMATIC 200



ATIRMATIC 400



ATIRMATIC 700



Toute reproduction, même partielle, est interdite. Octobre 2020

APPAREIL CONSTRUIT SELON LES NORMES HARMONISÉES ET DOTÉ DU MARQUAGE CE

Entreprise dotée d'un système qualité certifié UNI EN ISO 9001

NILMA S.p.A. – Via E. Zacconi, 24/A – 43122 Parme (Italie) – Tél. +39 0521 785241 – Fax +39 0521 774642 – www.nilma.it • nilma@nilma.it

Nilma se réserve le droit d'apporter sans préavis toute modification ou amélioration technique qu'elle juge nécessaire.

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE