IDROMATIC

Essoreuse à légumes en continu



UN SÉCHAGE DÉLICAT, EN GRANDES QUANTITÉS

Pour traiter de grandes quantités de légumes tout en garantissant une conservation plus longue, il est aujourd'hui indispensable de recourir à des procédés innovants qui assurent un résultat optimal à chaque étape, du nettoyage à la découpe et du lavage au séchage précis. Le séchage est particulièrement décisif : il doit garantir au produit le bon taux d'humidité, sans l'abîmer.

C'est dans cet esprit que Nilma a conçu l'**IDROMATIC**, une essoreuse en continu spécialement destinée à sécher de grandes quantités de produit (jusqu'à 400 kg/h) de façon entièrement automatique, sans abîmer les feuilles, même les plus délicates.

Chaque cycle dure quelques minutes et se déroule en phases successives (pesage, chargement, séchage et déchargement), sans aucune intervention manuelle. Le nettoyage de la machine en fin de production est lui aussi automatique. Il suffit de paramétrer l'automate : les données de production s'affichent en temps réel et la vitesse de rotation du tambour s'ajuste automatiquement.

L'**IDROMATIC** est une machine compacte et fiable, entièrement en acier inox 18/10, conçue pour le fonctionnement intensif et continu de l'industrie de la 4e gamme. Elle permet d'importantes économies de main-d'œuvre, une productivité élevée, un travail en continu et un séchage parfait qui préserve l'aspect du produit, selon les plus hauts standards technologiques Nilma.

APPAREIL FABRIQUÉ SELON LES NORMES HARMONISÉES ET MUNI DU MARQUAGE CE

Entreprise certifiée EN ISO 9001 – Système de Management de la Qualité

NILMA S.p.A.
Via E. Zacconi, 24/A - 43122 Parme - Tél. +39.0521.785241 - Fax +39.0521.774642 -
www.nilma.com • nilma@nilma.it Nous nous réservons le droit d'apporter sans préavis toutes les modifications ou améliorations techniques jugées nécessaires

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

IDROMATIC

Essoreuse à légumes en continu

CARACTÉRISTIQUES

CONSTRUCTION

Châssis, habillage et trémie en acier inox 18/10 satiné.

Tambour en acier inox AISI 304.

Pieds antivibratoires en caoutchouc.

Tapis de chargement et de déchargement en plastique alimentaire, avec châssis sur roues (dont deux avec frein).

Cellule de pesage du produit en entrée.

Entièrement accessible pour le nettoyage.

FONCTIONNEMENT

Tableau de commande avec automate, réglable selon le type et la quantité de légumes. Commande basse tension (24 V). Indice de protection contre l'humidité IEC529 : IPX5.

Sécurités sur les tapis et les couvercles.

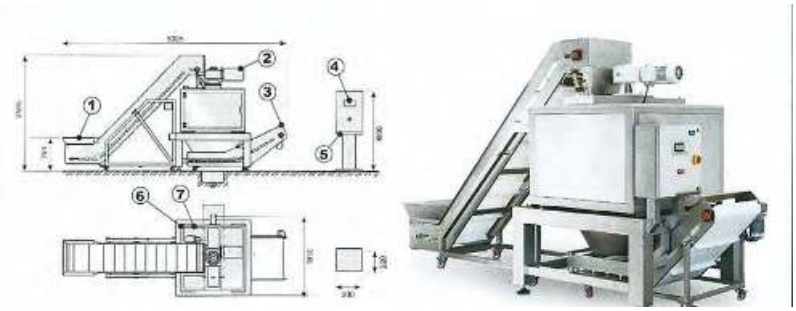
Système automatique de décollement à l'air des feuilles résiduelles.

Lavage automatique de la machine.

DONNÉES TECHNIQUES

Caractéristique	IDROMATIC
Tension (V)	230/400 V, 50 Hz, tri + N + T
Puissance (kW)	6
Vitesse de rotation (tr/min)	400
Capacité de chargement (kg)	20
Production légumes feuilles (kg/h)	200 – 400
Niveau sonore dB(A)	78

PLANS TECHNIQUES ET MACHINE



Légende : 1) Tapis de chargement sur roues 2) Châssis de l'essoreuse 3) Tapis de déchargement sur roues 4) Tableau de puissance et de commande 5) Raccordement électrique 6) Arrivée d'eau froide 7) Raccordement air comprimé

LIGNE DE TRAITEMENT EN CONTINU



Associée à l'Atirmatic, au Stripper II et à la table de tri motorisée, l'Idromatic peut être intégrée dans une ligne de traitement en continu.

APPAREIL FABRIQUÉ SELON LES NORMES HARMONISÉES ET MUNI DU MARQUAGE CE

Entreprise certifiée EN ISO 9001 – Système de Management de la Qualité

NILMA S.p.A.
Via E. Zacconi, 24/A - 43122 Parme - Tél. +39.0521.785241 - Fax +39.0521.774642 -
www.nilma.com • nilma@nilma.it Nous nous réservons le droit d'apporter sans préavis toutes les modifications ou améliorations techniques jugées nécessaires

Nilma
.A SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE