TURBOIDREX&TURBOVER

Laveuses à légumes automatiques



Un lavage à l'hygiène garantie. Des économies garanties.

TURBOIDREX & TURBOVER bénéficient de la longue expérience de Nilma, première entreprise au monde à fabriquer des laveuses à légumes professionnelles. Conçues pour les restaurants, hôtels et petites collectivités, mais aussi idéales pour les primeurs et traiteurs, elles disposent d'un système de lavage exclusif et breveté qui réduit de plus de 90 % la charge bactérienne des légumes frais.
Et ce n'est pas tout : les laveuses Nilma sont universelles, car elles lavent aussi fruits, viandes et poissons. De plus, la Turboidrex intègre une essoreuse qui sèche les légumes en seulement une minute, pour d'importantes économies d'assaisonnement.
Les deux appareils utilisent le système exclusif et efficace de lavage par tourbillon réglable (doux pour la laitue, intensif pour les carottes). Les légumes tournent immergés dans l'eau, ce qui détache facilement toutes les impuretés, évacuées par les perforations des parois et du fond de la cuve vers la vidange. Simples d'utilisation et entièrement automatiques, les laveuses à légumes Nilma font gagner beaucoup de main-d'œuvre et consomment peu d'eau : les partenaires idéales de toute cuisine.

Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

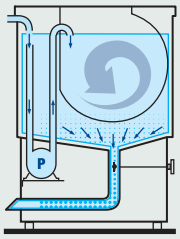


TURBOIDREX&TURBOVER

Laveuses à légumes automatique

UN SYSTÈME À TOURBILLON TRÈS EFFICACE

Les légumes sont lavés dans une cuve perforée sur les parois et le fond. L'aspiration de la pompe est proche de l'arrivée d'eau, ce qui maintient l'eau de lavage toujours propre. Pendant le lavage (trois minutes seulement), les légumes immergés tournent dans un tourbillon d'eau à intensité réglable selon le type de légumes. Le tourbillon détache toutes les impuretés, qui passent dans la contre-cuve puis à la vidange. Ce système breveté et efficace n'utilise pas de filtres (inutiles contre les bactéries) et réduit au minimum la consommation d'eau. Des analyses bactériologiques sur des légumes frais lavés avec Turbover et Turboidrex ont montré une réduction de la charge bactérienne de plus de 90 %.



CARACTÉRISTIQUES

CONSTRUCTION

- Cuve de lavage en acier AISI 304 poli, perforée sur les parois et le fond.
- Pieds réglables en hauteur en plastique résistant.
- Couvercle robuste articulé à l'arrière, utilisable aussi comme plan de travail.
- Bouche de lavage en inox 18/10, démontable à la main pour le nettoyage de la contre-cuve.
- Pompe de lavage électrique à moteur ventilé avec protection contre les surcharges.
- Composants électroniques et vanne accessibles par le panneau avant.
- TURBOIDREX : essoreuse avec couvercle en plastique transparent et panier plastique amovible.
- Moteur autofreiné arrêtant le panier à l'ouverture du couvercle.

FONCTIONNEMENT

- Réglage de l'intensité de lavage selon la fragilité du produit.
- Tableau de commande avec bouton marche/arrêt du lavage, marche/arrêt de l'essoreuse (Turboidrex), bouton de réglage du lavage et bouton de réglage de la vidange.
- Capacité de lavage par cycle : légumes feuilles 4 kg - légumes lourds, fruits, viande 15 kg.
- Durée de lavage : 3 minutes.
- TURBOIDREX : capacité d'essorage : environ 1 kg.
- Durée d'essorage : environ 1 minute.

ACCESSOIRES

- Régulateur de niveau automatique
- Doseur de désinfectant

Données techniques	TURBOIDREX	TURBOVER
Raccordement électrique	1 kW-230V.1.50+T	0,7 kW-230V.1.50+T
Arrivée d'eau ø	3/4"	3/4"
Vidange principale ø	1" 1/4	1" 1/4
Capacité de la cuve (l)	90	90
Vitesse de rotation du panier (tr/min)	750	-
Poids kg	135	52
Dimensions (mm)	1000x600x910 (h)	550x550x910 (h)

TURBOIDREX
Laveuse à légumes automatique avec essoreuse



TURBOVER
Laveuse à légumes automatique



APPAREIL CONSTRUIT SELON LES NORMES HARMONISÉES ET MUNI DU MARQUAGE CE

Fabricant certifié ISO 9001/2008

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

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE