



DETTAGLI



Il generatore di vapore GV 8T PLUS è una macchina professionale per la pulizia industriale con alimentazione automatica della caldaia, che ne permette l'uso illimitato.

La caldaia del generatore di vapore GV 8T PLUS è completamente in acciaio inox 304 spessore 25/10 e ha ruote girevoli con freno che la rendono idonea per utilizzo in ambienti alimentari.

E' in grado di generare vapore saturo a 9 bar ad una temperatura di 175°C con fase di riscaldamento e attivazione in soli 6 minuti.

Caratteristiche tecniche

	u.m.	GV 8T PLUS
Alimentazione elettrica	V/Hz	400V/50Hz
Potenza assorbita	Kw	8
Produzione vapore	kg/h	13,50
Temperatura max	°C	175
Pressione di esercizio	Bar	9
Volume caldaia	Lt	5
Classe di isolamento		1
Dimensioni	cm	62x40x86
Peso	kg	37
Cavo di alimentazione	m	3,5
Tanica detergente	lt	5
Tanica acqua ricarica caldaia	lt	5

 Via Trieste, 14
 24046 OSIO SOTTO (BG)
 T +39 035 4876054
 F +39 035 4823958

 Via dei Ponticelli
 25014 CASTENEDOLO
 (BS)
 T +39 030 2732674

 Via De Gasperi, 120
 20017 MAZZO DI RHO
 (MI)
 T +39 02 93904406

Numero Verde
800-480110



CARATTERISTICHE TECNICHE

Pannello di comandi semplice e intuitivo, aggancio rapido pistola vapore, interruttore principale ON/OFF con spia luminosa, spia luminosa attivazione resistenza caldaia, regolatore portata vapore, spia luminosa indicazione del vapore pronto, manometro vapore. Pistola vapore con tasto attivazione funzione vapore/detergente integrato e attacco rapido degli accessori. Sensore di sicurezza arresto caldaia per mancanza acqua. Spia mancanza acqua e serbatoio acqua pieno. Spia luminosa attivazione pompa dell'acqua. Spia luminosa attivazione pompa detergente. Tasto selettore acqua/detergente. Tasto svuotamento caldaia.

Autonomia illimitata grazie all'alimentazione in continuo della caldaia, permette il rabbocco dell'acqua nel serbatoio senza dover spegnere la macchina e interrompere il lavoro con grande risparmio di tempo in fase operativa. Caldaia a 9 bar con temperatura a 175°C con vapore saturo.

DOTAZIONE STANDARD

Dotato di 2 pompe, caldaia, detergente. Massima sicurezza grazie ad un termostato di sicurezza, 1 pressostato e 1 valvola meccanica di massima pressione. Valvola di scarico per lo svuotamento completo della caldaia, si eliminano residui d'acqua e formazione di calcare. Dotato di 4 ruote girevoli adatta in ambienti alimentari. Doppio serbatoio acqua e detergente da 5 litri. Ricca e completa gamma di accessori in dotazione.

SETTORI APPLICAZIONE

Food & beverage: industria alimentare, ristorazione, bevande, cantine e industria vinicola

Accoglienza, comunità e assistenza sanitaria: alberghi, edifici, centri sportivi, palestre, centri benessere, scuole e comunità, ospedali

Industria: impianti industriali, trasporti, autolavaggi, concessionari auto

 Via Trieste, 14
24046 OSIO SOTTO (BG)
T +39 035 4876054
F +39 035 4823958

 Via dei Ponticelli
25014 CASTENEDOLO
(BS)
T +39 030 2732674

 Via De Gasperi, 120
20017 MAZZO DI RHO
(MI)
T +39 02 93904406

Numero Verde
800-480110