

GV Vesuvio

DOTATION DE SÉRIE



• 6.402.0080
Flexible 3,5 m



• 6.402.0082



• 6.402.0081



• 6.402.0083



• 6.405.0207



• 6.402.0046



• 6.402.0069

- 4.407.0033 Buse h.p. de vapeur (GV Vesuvio 10)
- 4.407.0076 Buse h.p. de vapeur (GV Vesuvio 15)
- 4.407.0077 Buse h.p. de vapeur (GV Vesuvio 18/21)
- 4.407.0079 Buse h.p. de vapeur (GV Vesuvio 30)

En option:

- 6.402.0087 Pistolet de vapeur avec flexible (6 m)
- 6.402.0085 Pistolet de vapeur avec flexible (10 m)
- 6.402.0093 Pistolet de vapeur avec flexible (15 m)
- 6.402.0090 Pistolet de vapeur avec flexible (20 m)
- 6.402.0092 Lance droite mm 750 sans buse h.p.
- 6.405.0197 Couplage pour les réservoirs Ø 40
- 6.402.0094 Tube prolongation 650 mm
 - 6.402.0097 Lance avec buse h.p.
 - 6.402.0098 Brosse laiton Ø 80
- 6.402.0112 Lance pour canon

Equipé avec:

- Corps en acier inox AISI 304
- Roues pivotantes avec frein pour zone alimentaire
- La chaudière peut être remplie par le réservoir fourni (en continu)
- Vanne de décharge
- Indicateur de pression
- Dispositif pour utiliser les produits chimiques et les détergents mélanges à la vapeur
- Préchauffage 6 min
- Commande en basse tension
- Panneau de contrôle: commande général marche/arrêt, témoin de mise en route, régulation température, témoin de manque d'eau (avec témoin sonore), commande de mise en route de la chaudière, commande de mise en route de la pistolet
- Vapeur saturée à 10 bar, température 180°C

	GV Vesuvio 10	GV Vesuvio 15	GV Vesuvio 18	GV Vesuvio 21	GV Vesuvio 30
Référence	8.452.0010	8.452.0029	8.452.0002	8.452.0030	8.452.0001
Pression maximale/température	10 bar/180° C	10 bar/180° C	10 bar/180° C	10 bar/180° C	10 bar/180° C
Puissance absorbée/tension	10000 W/400V~50Hz (Ph 3)	15000 W/400V~50Hz (Ph 3)	18000 W/400V~50Hz (Ph 3)	21000 W/400V~50Hz (Ph 3)	30000 W/400V~50Hz (Ph 3)
Production de la vapeur	14,8 kg/h	22,2 kg/h	26,5 kg/h	31 kg/h	44,5 kg/h
Chaudière type/volume	Inox AISI 304/18 l	Inox AISI 304/18 l	Inox AISI 304/18 l	Inox AISI 304/18 l	Inox AISI 304/18 l
Capacité réservoir eau/détergent	25 l/5 l	25 l/5 l	25 l/5 l	25 l/5 l	25 l/5 l



Panneau de contrôle simple et intuitif, pistolet vapeur avec raccord rapide, interrupteur principal ON/OFF, témoin lumineux de mise en service, contrôle électronique de la température avec écran digital, témoin lumineux de manque d'eau avec avertisseur sonore, bouton de mise en service de la chaudière, bouton d'activation du pistolet à vapeur, manomètre vapeur, selecteur vapeur/détergent.

Pistolet vapeur avec touche intégrée pour la fonction vapeur/détergent et accouplement rapide des accessoires.

Autonomie illimitée grâce à l'alimentation en continu de la chaudière, avec possibilité de remplissage du réservoir à eau

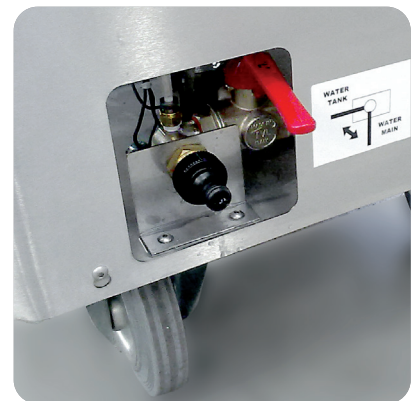
sans arrêter la machine pendant le travail.

Chaudière fonctionnant à 10 bar et 180° C avec de la vapeur sèche.

Equipé de deux pompes: pour la chaudière et le détergent.

Sécurité maximale grâce à deux contrôles de niveau, une thermostat de sécurité, un pressostat et une soupape de sécurité. Vanne de vidange pour la vidange complète de la chaudière pour éliminer l'eau résiduelle et la formation de calcaire et prolonger ainsi la vie de la chaudière.

Deux réservoirs: un de 25 litres pour l'eau et un de 5 litres pour le détergent.



Equipé de 2 roues pivotantes avec frein + 2 roues fixes alimentaires.

Gamme d'accessoires riche et complète avec support pour accessoires.

Domaines d'application

- Restauration, industrie alimentaire, débits de boissons, industrie vinicole.
- Hopitaux, collectivités, domaines de la santé, hôtels, bureaux, centres sportifs, gymnases, écoles.
- Industrie, transports, centres de lavage, concessionnaires automobiles.

