

GV 8 T plus



Dotación de serie:

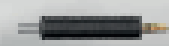
- 6.402.0080
Manguera 3,5 m



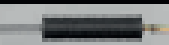
- 6.402.0082



- 6.402.0081



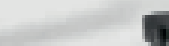
- 6.402.0083



- 6.405.0207



- 6.402.0046



- 6.402.0069



- 4.407.0033 Boquilla de vapor

Opcional:

- 6.402.0087 Pistola de vapor con manguera flexible (6 m)
- 6.402.0085 Pistola de vapor con manguera flexible (10 m)
- 6.402.0092 Lanza recta mm 750 sin boquilla
- 6.405.0197 Acoplamiento para tanques Ø 40
- 6.402.0094 Extensión 650 mm
- 6.402.0097 Lanza con boquilla plana
- 6.402.0098 Capilla con cerdas de latón Ø 80
- 6.402.0112 Lanza para barriles



Vea el video en youtube:
www.youtube.com/lavarpro

Equipado con:

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304
- Ruedas pivotantes con frenos, idóneas para el uso en áreas de procesamiento de alimentos
- La caldera se puede rellenar continuamente desde el depósito
- Válvula de descarga
- Manómetro
- Dispositivo para el uso de productos químicos y detergentes mezclados con vapor de agua
- Tiempo necesario de precalentamiento y activación: 6 min.
- Control de baja tensión con controles
- Panel de control: interruptor principal ON-OFF, luz de advertencia
- Vapor saturado con presión de 9 bar, con una temperatura de 175 ° C

GV 8 T plus	
Código	8.458.0001
Presión/temperatura max.	9 bar/175° C
Potencia absorbida caldera/tensión	8000 W/400V - 50Hz (Ph 3)
Salida de vapor	13,50 kg/h
Tipo de caldera/capacidad	Inox AISI 304/5 l
Cap. depósito agua/detergente	10 l/5 l



Panel de control simple e intuitivo, pistola de vapor con acoplamiento rápido, interruptor principal ON/OFF con indicador luminoso, activación luminosa de la resistencia de la caldera, regulador del caudal de vapor, advertencia luminosa cuando el vapor está listo, manómetro. Pistola de vapor con tecla de activación integrada de la función vapor/detergente y rápida conexión de accesorios. Sensor de parada de seguridad cuando no hay agua en la caldera. Indicador luminoso cuando no hay agua en el depósito o este está

lleno. Activación luminosa de la bomba de agua. Activación luminosa de la bomba de detergente. Tecla para seleccionar agua/detergente. Clave caldera de drenaje. Autonomía ilimitada gracias a la fuente de alimentación continua de la caldera, la cual permite recargas de agua en el depósito sin tener que parar la máquina o interrumpir el trabajo, ahorrando tiempo en la fase de funcionamiento. Caldera con vapor saturado a 9 bares y a una temperatura de 175°C. Equipada con 2 bombas: caldera y detergente. Máxima seguridad gracias a



1 termostato de seguridad, 1 interruptor de presión y 1 válvula de máxima presión mecánica. Válvula de descarga para una descarga completa de la caldera; elimina los residuos del agua y la formación de cal, alargando así la vida útil de la caldera. Equipada con 4 ruedas pivotantes adecuadas para ambientes alimentarios. Doble depósito con 10/5 litros de agua y detergente. Se suministra una gama rica y completa de accesorios.

Campos de aplicación

Sistema de vapor:

Restauración (industria de la alimentación, catering, bebidas, bodegas).
Hospitalidad, comunidad y asistencia sanitaria (hospitales, limpieza de edificios, spa & deporte, educación & comunidad, atención sanitaria).
Industria (industria, transporte, lavadero de coches, concesionarias automovilísticas).

