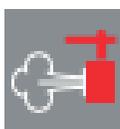




GV Vesuvio



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

Equipado con:

• Fabricado en acero inoxidable AISI 304 • Ruedas idóneas para el uso en ambientes alimentarios • La caldera se puede rellenar en continuo desde el depósito • Regulador de temperatura • Válvula de descarga • Manómetro • Dispositivo para utilizar los productos químicos y detergentes mezclados con vapor de agua • Precalentamiento 6 min • Control de baja tensión con controles • Panel de control: interruptor ON-OFF, regulador de temperatura, luz de advertencia del depósito agua, tecla de activación de la caldera, llave de activación de la pistola • Vapor saturado con presión de 10 bar, con una temperatura de 180°C

Dotación de serie:

- 6.402.0080 Manguera 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 Boquilla de vapor (GV Vesuvio 10)
- 4.407.0077 Boquilla de vapor (GV Vesuvio 18)
- 4.407.0079 Boquilla de vapor (GV Vesuvio 30)

Opcional:

- 6.402.0087 Pistola de vapor con manguera flexible (6 m)
- 6.402.0085 Pistola de vapor con manguera flexible (10 m)
- 6.402.0093 Pistola de vapor con manguera flexible (15 m)
- 6.402.0090 Pistola de vapor con manguera flexible (20 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 Capillo con cerdas de latón Ø 80
- 6.402.0112 Lanza para barriles

	GV Vesuvio 10	GV Vesuvio 18	GV Vesuvio 30
Código	8.452.0010	8.452.0002	8.452.0001
Presión/temperatura max.	10 bar/180° C	10 bar/180° C	10 bar/180° C
Potencia absorbida caldera/tensión	10 kW/400V - 50Hz (Ph 3)	18 kW/400V - 50Hz (Ph 3)	30 kW/400V - 50Hz (Ph 3)
Salida de vapor	18 kg/h	26,5 kg/h	44,5 kg/h
Tipo de caldera/capacidad	Inox AISI 304/18 l	Inox AISI 304/18 l	Inox AISI 304/18 l
Cap. depósito agua/detergente	25 l/5 l	25 l/5 l	25 l/5 l



Panel de control simple e intuitivo, pistola de vapor con acoplamiento rápido, interruptor principal ON/OFF con indicador luminoso, regulador electrónico de la temperatura con pantalla digital, bajo nivel de agua en pantalla con timbre, tecla de activación de la caldera, tecla de activación de la pistola, manómetro, seleccionador de vapor y seleccionador de detergente. Pistola de vapor con tecla de activación integrada de la función vapor/detergente y rápida conexión de accesorios. 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 10 bares y a una temperatura de 180°C.

Equipada con 2 bombas: detergente y agua. Máxima seguridad gracias a los 2 niveles de controles, 1 termostato, 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. Doble tanque: 25 litros para agua y 5 litros para detergente. Equipada con



2 ruedas pivotantes y de frenado adecuadas para el uso en entornos alimentarios + 2 ruedas fijas. Se suministra una gama rica y completa de accesorios con prácticos accesorios de soporte.

Campos de aplicación

Sistema de vapor:

Sistema de vapor: Restauración (industria de la alimentación, catering, bebidas, bodega). Hospitalidad, comunidad y asistencia sanitaria (hospitales, limpieza de edificios, spa & deporte, educación & comunidad, atención sanitaria).

Industria (industria, transporte).

