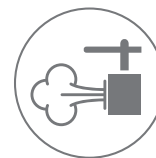


GV 5 T Plus/GV 8 T Plus



MAGGIORI
INFORMAZIONI



CARATTERISTICHE

- Vapore saturo a 9 bar ad una temperatura di 175°C • Pistola vapore con comandi a bassa tensione • Carrozzeria inox AISI 304 • Caldaia 5/8 kW in acciaio inox AISI 304, spessore 25/10 • Fase di completo riscaldamento e attivazione: 6 min • Regolazione vapore • Manometro
- Dispositivo per l'impiego di prodotti chimici miscelati al vapore • Alimentazione continua della caldaia tramite l'apposito serbatoio • Ruote girevoli con freno, idonee per utilizzo in ambienti alimentari.

DATI TECNICI

	GV 5 T PLUS	GV 8 T PLUS
codice	45010-00006	45010-00001
pressione/temperatura max	9 bar/175° C	9 bar/175° C
potenza assorbita (caldaia)	5000 W/380-400V ~ 50/60Hz (Ph 3)	8000 W/380-400V ~ 50/60Hz (Ph 3)
produzione di vapore	8 kg/h	13,50 kg/h
boiler tipo/volume	Inox AISI 304/4,6 l	Inox AISI 304/4,6 l
capacità serb. acqua/detergente	10 l/5 l	10 l/5 l
dimensioni (cm)/peso	62,5x37,5x86/32 kg	62,5x37,5x86/32 kg

PLUS



Pannello comandi semplice ed intuitivo, aggancio rapido pistola vapore, interruttore generale ON/OFF con spia luminosa, spia luminosa attivazione resistenza caldaia, regolatore portata vapore, spia segnalazione vapore pronto, manometro vapore.



Autonomia illimitata grazie all'alimentazione in continuo della caldaia, che consente il rabbocco dell'acqua nel serbatoio senza dover spegnere la macchina o interrompere il lavoro, con notevole risparmio di tempo in fase operativa. Caldaia a 9 bar con temperatura a 175°C con vapore saturo. Dotato di 2 pompe: caldaia e detergente.











Massima sicurezza grazie al termostato di sicurezza, al pressostato e alla valvola meccanica di massima pressione. Valvola di scarico per lo svuotamento completo della caldaia: elimina i residui d'acqua e la formazione di calcare, allungando così la vita della caldaia.



Dotato di 4 ruote piroettanti adatte per utilizzo in ambienti alimentari.

DOTAZIONE STANDARD

 • 00080-02898 Tubo 3,5 m	 • 00080-02900	 • 00080-02899	 • 00080-02901	 • 10001-09741
 • 00080-02883	 • 00080-02893	 • 00080-03601 Ugello vapore		

OPTIONAL

• 00080-02904 Pistola vapore con tubo (6 m)	• 00080-02903 Pistola vapore con tubo (10 m)	• 00080-02908 Lancia dritta mm 750 senza ugello	• 00080-02910 Prolunga lancia 650 mm	• 00080-02912 Lancia con ugello piatto
• 00080-04383 Spazzola con setole in ottone Ø 80	• 00080-02922 Lancia per botte			