

URZĄDZENIA DLA PIEKARNI ZAKŁADÓW MIĘSNYCH PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

Dane techniczne	PAROWNICA SUPERVAP 9000 przemysłowa
Zasilanie	380V – 16A
Moc znamionowa	9000 W
Bojler - materiał	RVS AISI 304
Bojler - ilość	2 szt.
Bojler - pojemność	2 x 4,5 l.
Pojemność zbiornika wody	10 l.
Pojemność zbiornika chemii	2 x 5l.
Czas nagrzewania	7 min.
Temperatura	180° C
Ciśnienie regulowane	8 bar
Wydatek suchej pary na minutę	213 l.
Obudowa - materiał	Stal nierdzewna
Długość węża do pary	5 m
Długość przewodu zasilającego	4 m
Długość x szerokość x wysokość	980 x 460 x 1020 mm
Ciężar	70 kg
CERTYFIKATY	GS-TUV CE
Cena netto w euro	€ 7,450
Cena netto PROMOCJA w euro	€ 6,705
Cena netto mop parowy	€ 540
Cena netto wkład z mikrofibry	€ 14



SUPERVAP 9000 – mała przemysłowa trójfazowa parownica zaprojektowana do pracy z najwyższą jakością i możliwością jej łatwego transportu np. pomiędzy obiektami. Para ogrzewana jest do temperatury 180°C, podawana z ciśnieniem 8 bar, wydatek pary 213 litrów na minutę. To pozwala operatorowi czyścić bardzo różne powierzchnie – sanitarne, kuchenne, piekarnicze, produkcji żywności, taśm transmisyjnych z urządzeniami peryferyjnymi. Wszechstronność tej maszyny pozwala usuwać jednocześnie wszelkiego rodzaju zabrudzenia, tłuszcz zwierzęcy, olej czy nawet smar.

ZASTOSOWANIE

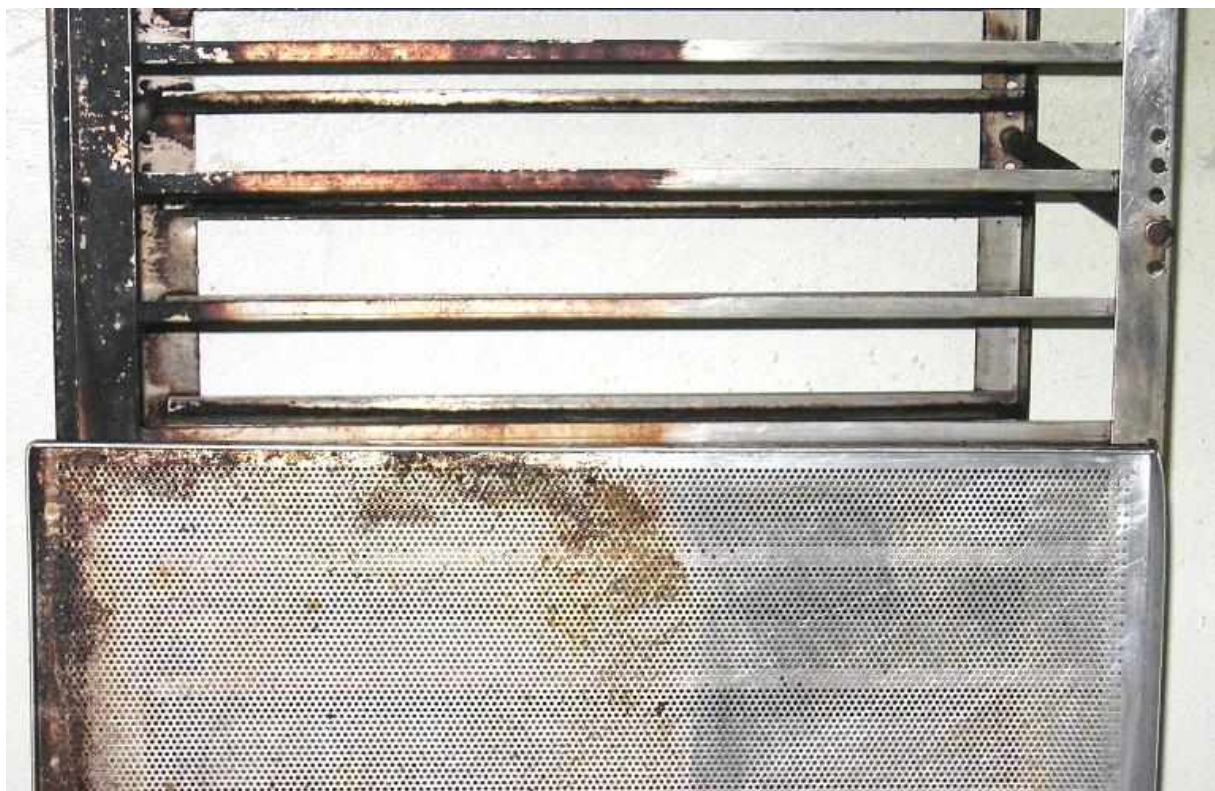
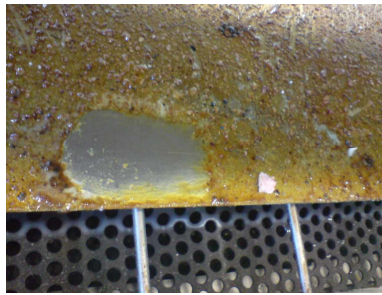
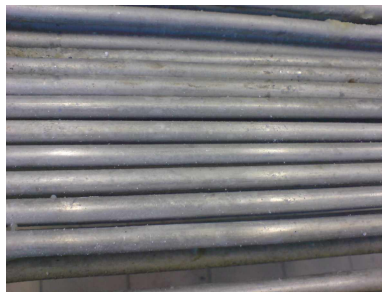
Obiekty produkcyjne, Szpitale, Domy Pomocy Społecznej, Hotele, Restauracje, Centra handlowe – w rzeczywistości tam gdzie Klienci szukają wydajnego sposobu czyszczenia i dezynfekcji.

ZALETY

Para o wysokiej temperaturze 180°C czyści powierzchnię, odtłuszcza, dezynfekuje i pozostawia ją suchą i czystą. Dodatkowo wysoka temperatura pary niweluje przykre zapachy. Przy czyszczeniu parą uzyskujemy małe zużycie wody i detergentów w efekcie zmniejszamy koszty pracy do 40% uzyskując doskonałą skuteczność czyszczenia.

Dzięki temu zastosowaniu personel w trakcie pracy unika bezpośredniego kontaktu z bakteriami, brudem i innymi niebezpiecznymi pozostałościami.

Przykłady doczyszczania powierzchni (piekarnie)



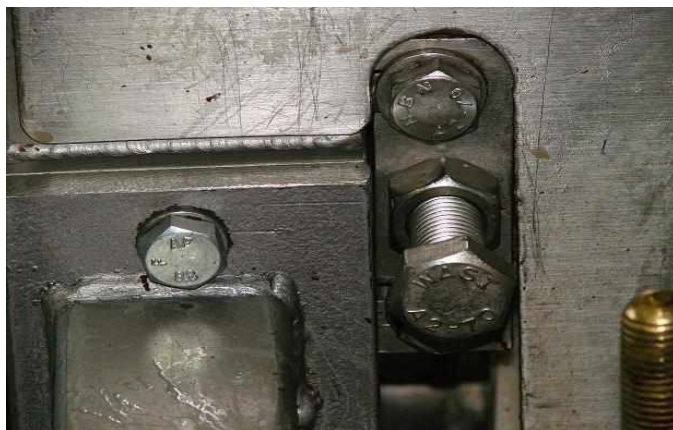
Przykłady doczyszczania powierzchni (zakłady mięsne)



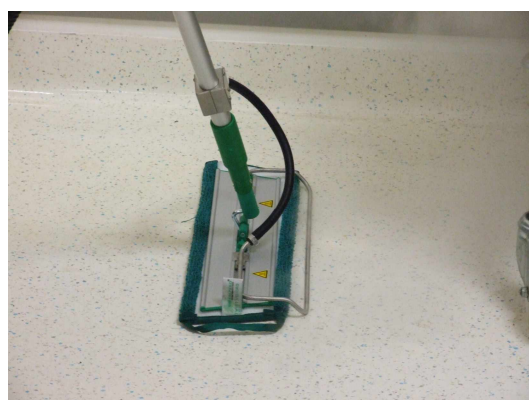
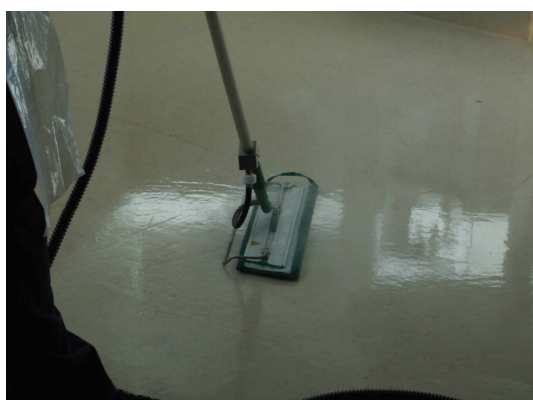
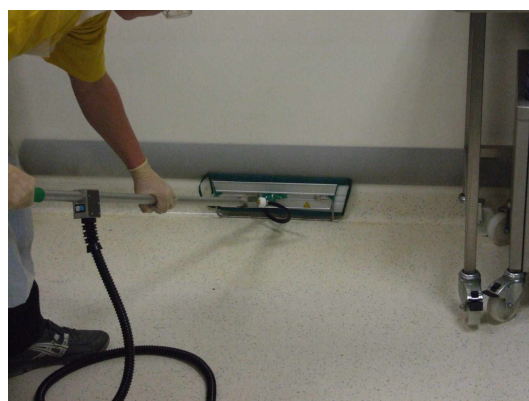
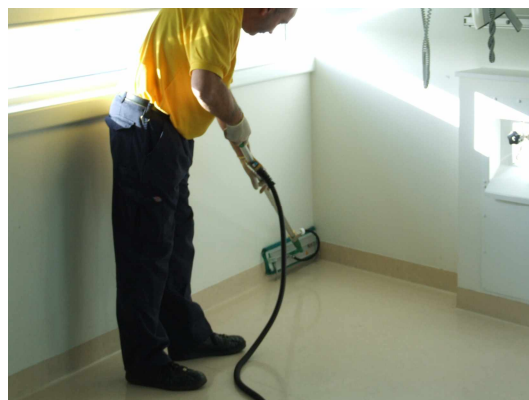
Przykłady doczyszczania powierzchni (przetwórstwo ryb)



Przykłady doczyszczania powierzchni (produkcja czekolady)



MOŻLIWOŚĆ ZASTOSOWANIA MOPA PAROWEGO DO CZYSZCZENIA PODŁÓG I ŚCIAN



Cena urządzenia zawiera komplet akcesoriów :

Wąż ciśnieniowy do pary z lancą, szczoteczki do lancy parowej Nylon x 3,
Metal x 2, Mosiądz x 2, szczoteczka trójkątna, szczoteczka okrągła,



N-A Group s.c. 02-830 Warszawa, ul. Mazura 18
Tel. +48 22 397 78 30 fax. +48 22 397 78 29
SPRZEDAŻ +48 668 80 80 00 SERWIS +48 668 66 16 88
e-mail: info@n-agroup.pl
<http://www.n-agroup.pl>