

GV 5 T Plus/GV 8 T Plus

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 Steam nozzle

En option:

- 6.402.0087

Pistolet de vapeur avec flexible (6 m)

- 6.402.0085

Pistolet de vapeur avec flexible (10 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:

- Vapeur saturée à 9 bar, température 175°C.
- Pistolet à vapeur avec commandes basse tension
- Réservoir inox AISI 304
- Chaudière inox AISI 304 8kW renforcée épaisseur 25/10
- Dispositif de mélange pour utiliser les produits chimiques avec la vapeur
- Préchauffage 6 min
- Régulation vapeur
- Vanne de décharge
- Indicateur de pression
- La chaudière peut être remplie par le réservoir fourni (en continu)
- Roues pivotantes avec frein pour zone alimentaire

	GV 5 T PLUS	GV 8 T PLUS
Référence	8.458.0006	8.458.0001
Pression maximale/température	9 bar/175° C	9 bar/175° C
Puissance absorbée/tension	5000 W/400V ~ 50Hz (Ph 3)	8000 W/400V ~ 50Hz (Ph 3)
Production de la vapeur	8 kg/h	13,50 kg/h
Chaudière type/volume	Inox AISI 304/4,6 l	Inox AISI 304/4,6 l
Capacité réservoir eau/détergent	10 l/5 l	10 l/5 l



Panneau de contrôle simple et intuitif, pistolet vapeur avec accouplement rapide, interrupteur principal ON/OFF avec témoin lumineux, voyant lumineux d'activation de la résistance de la chaudière, régulateur de débit de vapeur, témoin lumineux pour disponibilité de la vapeur, manomètre de pression de vapeur. Pistolet vapeur avec commande intégrée d'activation de la fonction vapeur/détergent, Montage simplifié de tous les accessoires. Sécurité manque d'eau. Témoin lumineux de manque d'eau. Témoin lumineux de fonctionnement de la pompe eau. Témoin lumineux de

fonctionnement de la pompe à détergent. Sélecteur eau/détergent. Vanne pour vidange de la chaudière. Autonomie de travail « illimitée » grâce à l'alimentation en continu en eau de la chaudière par un réservoir dédié ne nécessitant pas l'arrêt de la machine pendant le travail. Chaudière fonctionnant à 9 bar et 175 ° C avec vapeur sèche. Equipé de deux pompes: pour la chaudière et pour le détergent. Sécurité de fonctionnement maximale grâce à un thermostat de sécurité, un pressostat et une soupape de sécurité. Vanne de vidange pour la chaudière permettant l'évacuation de l'eau résiduelle



et la formation de calcaire prolongeant ainsi la vie de la chaudière. Equipé de 4 roues pivotantes avec frein pour zone alimentaire. Réservoir d'eau et de détergent de 10/5 litres. Gamme d'accessoires complète fournie avec l'appareil.

Domaines d'application

- Restauration, industrie alimentaire, débits de boissons, industrie vinicole.
- Hôpitaux, collectivités, établissements de santé, hôtels, bureaux, centres sportifs, écoles.
- Industrie, transports, centres de lavage, concessionnaires automobiles, société spécialisées pour la rénovation de V.O.

