



GV Vesuvio





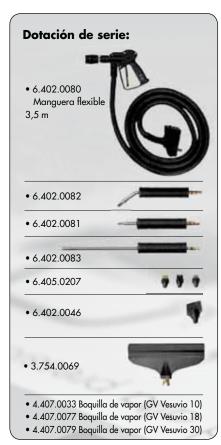




Vea el video en youtube: www.youtube.com/lavorpro

Equipado con:

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 Ruedas idóneas para su uso en ambientes alimentarios. La caldera se puede rellenar desde el depósito (servicio continuo) Regulador de temperatura Válvula de descarga Manómetro
- Dispositivo para utilizar productos químicos y detergentes mezclados con vapor de agua Precalentamiento 6 min. Control de baja tensión con controles
- Panel de control: ON-OFF de la lámpara principal, indicador, termorregulador, el agua y la luz de advertencia (con zumbador), tecla de activación de la caldera, la clave de activación Pistola Vapor saturado con presión de 10 bar, con una temperatura de 180°C



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 Cepillo con cerdas de latón Ø 80

	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	15 kg/h	22.5 kg/h	37.5 kg/h
Tipo de caldera/capacidad	Inox AISI 304 / 18 I	Inox AISI 304 / 18 l	Inox AISI 304 / 18 l
Capacidad depósito agua/detergente	25 / 5	25 / 5	251/51