

GV 5 T Plus/GV 8 T Plus

STANDARDOWE WYPOSAŻENIE



Wyposażone w:

- Zbudowane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obrotowe koła z hamulcami, odpowiednie do stosowania w obszarach przetwórstwa żywności
- Kocioł można napełniać z dostarczonego zbiornika (praca ciągła)
- Zawór upustowy
- Manometr
- Urządzenie do stosowania środków chemicznych i detergentów zmieszanych z parą
- Wymagany czas nagrzewania i aktywacji: 6 min.
- Funkcyjny pistolet parowy
- Panel sterowania: wyłącznik główny ON-OFF, lampka kontrolna
- Para nasycona pod ciśnieniem 9 barów w temperaturze 175°C



- 6.402.0080
Wąż 3,5 m

- 6.402.0082

- 6.402.0081

- 6.402.0083

- 6.405.0207

- 6.402.0046

- 6.402.0069

- 4.407.0033 Dysza parowa

Opcjonalnie:

- 6.402.0087 - Pistolet parowy z węzłem (6 m)
- 6.402.0085 - Pistolet parowy z węzłem (10 m)
- 6.402.0092 - Lanca prosta 750mm bez dyszy
- 6.405.0197 - Złączka do zbiorników Ø 40
- 6.402.0094 - Przedłużenie 650mm
- 6.402.0097 - Lanca z płaską dyszą
 - 6.402.0098 - Szczotka z włosia mosiężnego Ø 80
- 6.402.0112 - Lanca do beczek

	GV 5 T plus	GV 8 T plus
kod	8,458.0006	8,458.0001
max. ciśnienie pary/temperatura	9 bar/175° C	9 bar/175° C
pobór mocy boileru	5000 W/400V ~ 50Hz (Ph 3)	8000 W/400V ~ 50Hz (Ph 3)
pobór mocy silnika ssącego	8 kg/h	13,50 kg/h
podciśnienie/przepływ powietrza	Inox AISI 304/4,6 l	Inox AISI 304/4,6 l
pojemność zb. wody/detergentu	10 l/5 l	10 l/5 l