



REGULATOR



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

Dotación de serie:

- 6.402.0080  Manguera flexible 3,5 m
- 6.402.0082 
- 6.402.0081 
- 6.402.0083 
- 6.405.0207 
- 6.402.0046 
- 3.754.0069 
- 4.407.0033 Boquilla de vapor (GV Vesuvio 10)
- 4.407.0077 Boquilla de vapor (GV Vesuvio 18)
- 4.407.0079 Boquilla de vapor (GV Vesuvio 30)

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 l	Inox AISI 304 / 18 l	Inox AISI 304 / 18 l
Capacidad depósito agua/detergente	25 l / 5 l	25 l / 5 l	25 l / 5 l