

# ASPIRATORE PER PULIZIA FORNI E PANETTERIE



**+** **QUALITÀ**

Elimina la contaminazione e massimizza la qualità del prodotto finito.

**+** **SICUREZZA**

Raggiunge in modo sicuro le aree difficili da pulire all'interno del forno ancora caldo.

**+** **EFFICIENZA**

Operazioni di pulizia più facili, veloci e senza sforzo.

**FINO A 250C°**



### FILTRO NOMEX

Aspira in modo sicuro briciole e residui ad alta temperatura.



### ACCESSORI ADATTI AD UTILIZZO AD ALTE TEMPERATURE

Evita scottature durante i cicli di pulizia tra una infornata e l'altra.

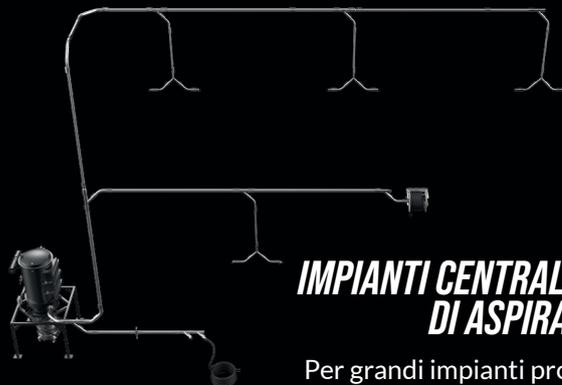
### CONTENITORE A SGANCIO

Smaltisci facilmente i residui aspirati.

## SCHEDA TECNICA

DATI TECNICI	UNITA'	<b>XM 20 OVEN</b>
Tipo di motore		2 motori by-pass
Potenza	kW - HP	2,6 - 3,5
Voltaggio   Frequenza	V   Hz	230   50-60
Depressione massima	mBar	250
Portata d'aria massima	m <sup>3</sup> /h	380
Capacità	Lt	20
Dimensioni	mm	516 X 545 X 994 h
Peso	Kg	38
<b>Filtro primario</b>		
Tipo - Poliestere		Filtro NOMEX
Superficie filtrante	cm <sup>2</sup>	15.000
<b>Filtro opzionale</b>		
		Cartuccia H14

## ALTRE SOLUZIONI PER PANIFICI E INDUSTRIE ALIMENTARI



### IMPIANTI CENTRALIZZATI DI ASPIRAZIONE

Per grandi impianti produttivi.



### SOLUZIONI CERTIFICATE ATEX

Per aspirazione di farina cruda.



### PRE-SEPARATORE PER MATERIALE CALDO

Con immersione del materiale in acqua.