

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*

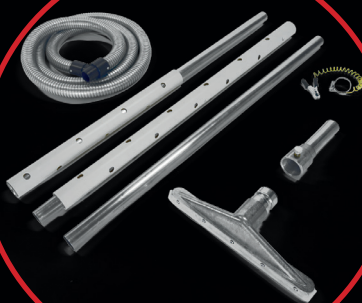
Operazioni di pulizia più facili, veloci e senza sforzo.

FINO A 250°C



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.

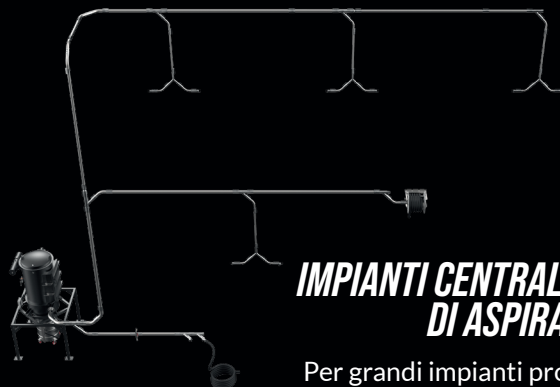
CONTENITORE A SGANCIO

Smaltisci facilmente i residui aspirati.

SCHEDA TECNICA

DATI TECNICI	UNITA'	XM 20 OVEN
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 ³ /h	380
Capacità	Lt	20
Dimensioni	mm	516 X 545 X 994 h
Peso	Kg	38
Filtro primario		
Tipo - Poliestere		Filtro NOMEX
Superficie filtrante	cm ²	15.000
Filtro opzionale		
		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.