GAISER 18000

LES AVANTAGES DE CHOISIR LA VAPEUR POUR VOTRE ENTREPRISE

Nettoie et sèche immédiatement les surfaces tout en économisant de l'argent

Elimination totale des bactéries

C'est un avantage économique et cela protège l'environnement: moins d'eau et de produits chimiques utilisés

Cela réduit la durée passée par l'opérateur pour le nettoyage

LA PUISSANCE DE LA VAPEUR POUR VOTRE ENTREPRISE

DEREC - 4, Domaine de Chanteloup - 77123 Le Vaudoué
Tel : 01.64.24.59.81 - Mail : commercial@derec.fr

FICHE DES DONNEES TECHNIQUES DU GAISER - 18000

GAISER

Alimentation électrique	400V - 50/60 Hz
Pression maximum	1000 kPa (10 Bar)
Puissance maximum de sortie	18000 W
Puissance maximum de la chaudière	18000 W
Puissance maximum d'aspiration	–
Température maximum	185 °C
Production de vapeur (eau/heure)	25 l H20/h
Capacité de la chaudière	4,2 l x 2
Capacité du réservoir de remplissage	15 l
Réservoir de détergent	5 l
Cuve de récupération	–
Poids	60 kg
Dimensions	710x450x870 mm

ACCESSOIRES

USAGES

SANTE

Désinfection pour réduire la contamination et les bactéries dans:

- Hôpitaux: salles communes, salles d'opération, lits, sols, murs et salles de bain.
- Cliniques vétérinaires: sols, murs carrelés, surfaces de travail, cages.
- Cliniques dentaires: sols, murs carrelés, surfaces de travail, chaises.

HOTEL, SPA ET LOISIRS

Vous pouvez désinfecter les vestiaires, les douches et salles de bain en créant un environnement propre et frais, améliorant ainsi l'image de votre entreprise.

- Cuisines: aspiration, canaux, fours, surfaces de travail.
- Salle de gym: équipement, vestiaires et salles de bain.

NETTOYAGE DANS LE SECTEUR PUBLIC ET DANS L'INDUSTRIE

La vapeur est très efficace pour enlever rapidement et facilement le chewing-gum et les graffitis, améliorant ainsi l'image de votre ville.

- Centres commerciaux.
- Bâtiments et façades.
- Ateliers.
- Dégraissage de moteur et de composants.
- Dégraissage des gros véhicules.
- Bus, trains et avions.

INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Transformation du poisson, le pain, la confiserie, les produits laitiers, la viande et les boissons.

- Sols, murs et surfaces de travail.
- Machinerie, tapis de convoyage.
- Conduites de ventilation, de climatisation et de chauffage.
- Grilles et plateaux de cuisson.
- Fours - Mélangeurs/Mixeurs.

DEREC - 4, Domaine de Chanteloup - 77123 Le Vaudoué
Tel : 01.64.24.59.81 - Mail : commercial@derec.fr