



ABRASIVOS Y MAQUINARIA, S.A.

EQUIPOS DE LIMPIEZA POR VAPOR SATURADO

Esterelización, higiene y desinfección:



Limpiezas técnicas en industria alimentaria.

Limpieza de depósitos, carros, mesas de trabajo...

Eliminación de carga bacteriana, utensilios, cámaras frigoríficas, cárnicas, mataderos, etc...



“La limpieza por vapor es la mejor alternativa, ofrece una limpieza segura y rápida respetando el medio ambiente”

Limpieza muy efectiva gracias al poder del vapor saturado.

El consumo de agua es mínimo, desde 15 litros a la hora.

Posibilidad de trabajar con detergentes si fuera necesario.

Sistema de limpieza más versátil del mercado.

Máquinas móviles que permiten limpiezas in situ.

Ideales para limpiar cintas de transporte en movimiento.



PRESIÓN 12 BAR

TEMPERATURA CALDERA 188 °C

TEMPERATURA BOQUILLA 150 °C

