



**ABRASIVOS Y MAQUINARIA, S.A.**

## ***EQUIPOS DE LIMPIEZA POR VAPOR SATURADO***

*Limpietas, desinfección y desesterilización:*



**Limpietas industriales de todo tipo.**

**Trabajos de limpieza sector agroalimentario.**

**Eliminación de suciedad, polvo, aceite y demás residuos de maquinaria industrial, restauración, cárnicas, etc...**



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

*Limpietas 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 u otros productos.*

*El equipo limpia, desinfecta y seca en un solo paso.*

*Máquinas móviles que permiten limpiezas in situ.*

*Eliminación de todo microorganismo vivo.*

*Limpietas en industria, comunidades, restauración, etc...*



**PRESIÓN 12 BAR**  
**TEMPERATURA CALDERA 188 °C**  
**TEMPERATURA BOQUILLA 150 °C**

