



Le générateur vapeur mobile OSPREYFRANK EM18® est la première et seule machine électrique générant de la vapeur sèche sans utiliser la technologie à chaudière standard et habituelle.

Notre nouvelle technologie de chauffe en spirale (*voir schéma explicatif*) produit une quantité de vapeur très importante avec une puissance électrique modérée. La machine libère jusqu'à 48kg/h de vapeur ; la rendant ainsi ultra-performante pour les opérations de dégraissage et désinfection.

À titre de comparaison, le volume de vapeur libérée par le générateur OSPREYFRANK EM18® avec 18kW de puissance de chauffe est similaire au volume de vapeur d'une machine 36kW à chaudière disponible à la concurrence.

Le réglage du titre vapeur (% d'humidité du jet vapeur) est un avantage non négligeable du modèle EM18® puisqu'il permet d'adapter précisément la vapeur au support et type d'encrassement.

Applications

- Nettoyage et dégraissage de machines de production et outillages
- Nettoyage et désinfection des bandes de convoyeurs alimentaires
- Décontamination des machines de conditionnement, réfrigérateurs ...
- Désinfection des fours de cuisson
- Dégraissage des équipements électriques (tableau, moteur, etc.)

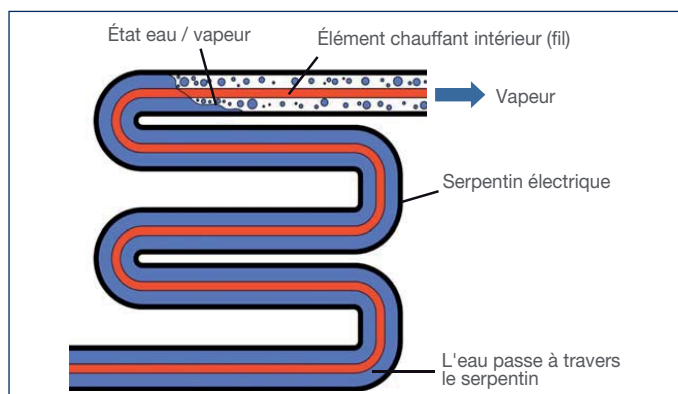


NOUVEAU Système continu sans chaudière
Principe de la génération de vapeur **par SPC électronique** :
L'eau est pompée à travers le serpentin électrique et chauffée au contact de l'élément chauffant intérieur.
L'eau devient vapeur avant la fin du serpentin, et sort par le flexible.

Caractéristiques techniques

Pression de la vapeur (Bar)	15
Température max. de la vapeur (°C)	190
Consommation d'eau / heure (l)	33
Autonomie moyenne (min.)*	70
Capacité du réservoir d'eau (l)	40
Énergie de chauffe	électrique
Puissance chaudière (W)	18000
Tension (V)	380
Ampérage requis pour branchement (A)	32
Temps de chauffe moyen (min.)	4
Poids net sans accessoire (kg)	141
Dimensions (L x l x H) (mm)	1000x600x1000
Capacité du réservoir produit additionnel (l)	5
Longueur du flexible vapeur (m)	max. 30
Aspirateur	indisponible
Matière de la structure machine	inox
Matière de l'élément chauffant (<i>serpentin</i>)	inox
Taille de l'élément chauffant (m)	15
Homologations	CE, IPX4

*en conditions normales de travail



Équipements standard

- 1 Générateur de vapeur industriel "Fuel"
- 1 Flexible vapeur
- 1 Kit de buses et brosses
- 1 Cartouche de filtration d'eau

Équipements optionnels

- Disponible en option avec flexible vapeur 30 mètres (*sans perte de charge*)
- Kit de lances vapeur

Les + de la machine

- Nouvelle technologie de chauffe en spirale, (*sans chaudière*) pour plus d'économie d'énergie.
- Fabrication en acier inoxydable (AISI 304)
- Réglage débit vapeur sèche / vapeur humide
- Fonctionnement continu sans perte de pression de la vapeur, et raccordement réseau d'eau.



La machine de nettoyage vapeur COMOS® est la plus puissante de la gamme électrique pour un nettoyage ultra haute puissance dans le domaine industriel et agroalimentaire

Sa structure inox rend cette machine très robuste et extrêmement résistante y compris en extérieur.

La très haute puissance de vapeur pouvant atteindre 36kW - avec quadruple chaudière inox - permet au COSMOS® d'accomplir les opérations de nettoyage les plus complexes.

De plus, la possibilité d'adjoindre un produit nettoyant favorise l'élimination des encrassements encore plus tenaces pour un assainissement intégral.

Applications

- Nettoyage et désinfection des cuisines, postes de travail industriels
- Efficacité sur graisses cuites, matières grasses, huiles, encrassements organiques
- Nettoyage des revêtements de sols anti-dérapants, murs carrelés, surfaces inox, vitres, surfaces plastiques, joints, etc.
- Désinfection des roues d'équipements roulants et chariots



Caractéristiques techniques

Pression de la vapeur (Bar)	10
Température max. de la vapeur (°C)	180
Consommation d'eau / heure (l)	17
Autonomie moyenne (min.)*	70
Capacité du réservoir d'eau (l)	20
Énergie de chauffe	électrique
Puissance chaudière (W)	4x9000
Tension (V)	380
Ampérage requis pour branchement (A)	64
Temps de chauffe moyen (min.)	9
Poids net sans accessoire (kg)	100
Dimensions (L x l x H) (mm)	800x700x1200
Capacité du réservoir produit additionnel (l)	2x5
Longueur du flexible vapeur (m)	max. 10
Aspirateur	indisponible
Matière de la structure machine	inox
Matière de la chaudière	inox
Homologations	CE, IPX4

*en conditions normales de travail

Équipements standard

- 1 Générateur de vapeur
- 1 Flexible vapeur seule
- 1 Kit de brosses

Équipements optionnels

- Kit de lances vapeur
- Kit d'essuyage microfibre

Les + de la machine

- Remplissage continu en eau sans arrêt machine
- Commande jet vapeur, aspiration et produit additionnel au niveau de la poignée-pistolet
- Système de prévention contre le calcaire
- Niveau de sécurité élevé (*isolation chaudière renforcée, alarme sonore et visuelle en cas de manque d'eau, protection contre surpression par soupape de sécurité, protection contre surchauffe par thermostat*)



Machine de nettoyage vapeur couramment utilisée pour un nettoyage haute puissance dans le domaine industriel et agroalimentaire.

Sa structure inox rend cette machine très robuste et extrêmement résistante y compris en extérieur.

La très haute puissance de vapeur pouvant atteindre 18kW - avec double chaudière inox - permet au GALAXY® d'accomplir les opérations de nettoyage les plus extrêmes. Son kit de brosses spécifiques contribue à une grande efficacité dans les moindres recoins.

De plus, la possibilité d'adjoindre un produit nettoyant favorise l'élimination des encrassements encore plus tenaces pour un assainissement intégral.

Applications

- Nettoyage et désinfection des cuisines, postes de travail industriels
- Efficacité sur graisses cuites, matières grasses, huiles, encrassements organiques
- Nettoyage des revêtements de sols anti-dérapants, murs carrelés, surfaces inox, vitres, surfaces plastiques, joints, etc.
- Désinfection des roues d'équipements roulants et chariots



Caractéristiques techniques

Pression de la vapeur (Bar)	10
Température max. de la vapeur (°C)	180
Consommation d'eau / heure (l)	8.5
Autonomie moyenne (min.)*	140
Capacité du réservoir d'eau (l)	20
Énergie de chauffe	électrique
Puissance chaudière (W)	2x9000
Tension (V)	380
Ampérage requis pour branchement (A)	32
Temps de chauffe moyen (min.)	9
Poids net sans accessoire (kg)	65
Dimensions (L x l x H) (mm)	800x700x1100
Capacité du réservoir produit additionnel (l)	2x5
Longueur du flexible vapeur (m)	max. 10
Aspirateur	indisponible
Matière de la structure machine	inox
Matière de la chaudière	inox
Homologations	CE, IPX4

*en conditions normales de travail

Équipements standard

- 1 Générateur de vapeur
- 1 Flexible vapeur seule
- 1 Kit de brosses

Équipements optionnels

- Kit de lances vapeur
- Kit d'essuyage microfibre

Les + de la machine

- Remplissage continu en eau sans arrêt machine.
- Commande jet vapeur, aspiration et produit additionnel au niveau de la poignée-pistolet.
- Système de prévention contre le calcaire.
- Niveau de sécurité élevé (isolation chaudière renforcée, alarme sonore et visuelle en cas de manque d'eau, protection contre surpression par soupape de sécurité, protection contre surchauffe par thermostat).



Machine de nettoyage vapeur couramment utilisée pour le lavage et l'assainissement dans le domaine de l'agroalimentaire. La structure inox du modèle SUPERVAP 9000® rend cette machine très robuste et extrêmement résistante y compris en extérieur. Dotée d'une capacité de chauffe de 9000 Watts à plein régime, la SUPERVAP 9000® est le support idéal pour éliminer les forts encrassements rencontrés lors des prestations de nettoyage.

L'option aspiration est incontournable pour un nettoyage complet : après le passage de la vapeur, la zone est ainsi parfaitement sèche et désinfectée.

La possibilité d'ajouter un produit additionnel en vapeur favorise l'élimination des souillures les plus tenaces, produit qui peut être changé en cours de travail.

Applications

- Nettoyage et désinfection des cuisines, convoyeurs alimentaires, équipements
- Efficacité sur graisses cuites, matières grasses, huiles, encrassements organiques
- Nettoyage des revêtements de sols anti-dérapants, murs carrelés, surfaces inox, vitres, surfaces plastiques, joints, etc.
- Désinfection des roues d'équipements roulants et chariots



Caractéristiques techniques

Pression de la vapeur (Bar)	8
Température max. de la vapeur (°C)	175
Consommation d'eau / heure (l)	4.6
Autonomie moyenne (min.)*	90
Capacité du réservoir d'eau (l)	10
Énergie de chauffe	électrique
Puissance chaudière (W)	2x4500
Tension (V)	380
Ampérage requis pour branchement (A)	16
Temps de chauffe moyen (min.)	9
Puissance aspirateur (W)	max. 1400
Capacité cuve d'aspiration (l)	20
Poids net sans accessoire (kg)	55
Dimensions (L x l x H) (mm)	880x600x1130
Capacité du réservoir produit additionnel (l)	2x5
Longueur du flexible vapeur (m)	max. 10
Aspirateur	option
Matière de la structure machine	inox
Matière de la chaudière	inox
Homologations	CE, IPX4

*en conditions normales de travail

Équipements standard

- 1 Générateur de vapeur
- 1 Flexible vapeur seule
- 1 Kit de brosses

Équipements optionnels

- Aspirateur 1400 W max
- Flexible Vapeur + Aspiration
- Accessoires Vapeur Aspiration
- Kit d'essuyage microfibre

Les + de la machine

- Remplissage continu en eau sans arrêt machine
- Commande jet vapeur, aspiration et produit additionnel au niveau de la poignée-pistolet
- Système de prévention contre le calcaire
- Niveau de sécurité élevé (isolation chaudière renforcée, alarme sonore et visuelle en cas de manque d'eau, protection contre surpression par soupape de sécurité, protection contre surchauffe par thermostat)