

Vapor
Saturado

enICEco



STEAM 3 - STEAM 10 - STEAM 20



SOLUCIONES
PROFESIONALES

TECNOLOGÍAS DE LIMPIEZA PARA CADA SUPERFICIE

La limpieza con **VAPOR SATURADO** es una de las últimas tecnologías en llegar al mercado, pero con unas características de trabajo muy buenas y con un potencial muy alto para muchas industrias.

El vapor con una temperatura de hasta 180 ° C matará las bacterias y desinfectará. Limpiando y desinfectando al mismo tiempo, incluso en zonas de difícil acceso.



La aplicación de vapor saturado es posible en todo tipo de superficies y en los más diversos sectores industriales y comerciales, que requieran una limpieza y sanitización de alta efectividad, aportando mejoras sustanciales, bajos costes y mejoras medioambientales.

Algunas de las industrias que se benefician de la limpieza con vapor:

- Industria Alimentaria.
 - o Procesamiento de carne
 - o Sector Lácteo
 - o Sector Vinícola
 - o Fruta y vegetales
 - o Sector Panificador
- Industria Química y Cosmética
- Instalaciones de agua (Piscinas, Spa...)
- Sector Sanitario.
- Mantenimiento Industrial en general.
- Instalaciones o mobiliario urbano.



Nuestra gama de STEAM ha sido diseñada para poder disponer de equipos con alta fiabilidad, solidez y rendimiento.

Además han sido diseñadas para desarrollar largas jornadas de trabajo diario durante horas y horas, sin interrupciones.

Los usuarios profesionales saben, que el mantenimiento regular es imprescindible para evitar el tiempo de inactividad, es por lo que las máquinas de limpieza de vapor STEAM ofrecen fácil acceso a las piezas y proporcionan un servicio y manteniendo asequible.



Los beneficios y ventajas que los equipos industriales STEAM:

- Reducción del tiempo y de los procesos en las tareas de limpieza y desinfección.
- Consumo reducido de agua y productos químicos.
- Poder eliminar restos de los depósitos que el agua o los productos químicos no pueden.
- Un proceso de limpieza casi "seco".
- Reducción significativa en la generación de residuos.
- Método probado y seguro en las industrias alimentarias y médicas.
- De bajo coste operacional y fácil de usar.





Modelo	Steam 3	Steam 10	Steam 20
Presión de trabajo (bar)	6,5	10	10
Potencia de la caldera (kW)	3,3	10	20
Capacidad de la caldera (litro)	3,6	6,6	16
Producción de vapor (g / min)	140	260	460
Capacidad del tanque de agua (litro)	5	11	25
Capacidad del tanque de detergente (litros)	1	11	5
Temperatura en la caldera (° C)	170	185	185
Fuente de alimentación	230V-50Hz 1 ph	400V-50 Hz 3 ph	400V-50 Hz 3 ph
Amplificador de potencia	14	15	27
Regulación de la temperatura	No	Si	Si
Regulaciones de salida de agua	No	No	No
Tiempo de puesta en marcha (min)	7	7	8
Peso (Kg)	40	95	115
Dimensión (LxWxH)	61 x 33 x 96	102 x 55 x 97	102 x 55 x 97

INTELblast Spain

Rambla dels Països Catalans nº 18, Nave 52
 (P.I. Torrent de Santa Magdalena - Ronda Europa 74)
 08800 Vilanova i la Geltrú (Barcelona - Spain)

Phone: +34 93 816 80 72
 Mail: info@INTELblast.com