

Billy



www.cantello.it

CANTELLO S.r.l.

Via Venaria 46

10148 - TORINO

Tel. 011 2266280

Mail: cantello@cantello.it

Generatore di Vapore Professionale BILLY: Innovazione e Efficienza per l'Industria Alimentare

Il generatore di vapore professionale BILLY rappresenta una soluzione avanzata e robusta per le esigenze di pulizia nell'industria alimentare, nelle cucine e nei ristoranti. Progettato per utilizzi gravosi, questo apparecchio è particolarmente adatto dove è richiesto l'impiego di vapore addizionato con detergente per garantire una sanificazione profonda.

Caratteristiche Tecniche

Uno degli aspetti distintivi del BILLY è la sua *caldaia in acciaio inox AISI 304, un materiale di alta qualità che offre resistenza alla corrosione e una lunga durata nel tempo. L'erogazione del vapore è regolabile, permettendo agli utenti di adattare la potenza secondo le specifiche necessità di pulizia. Questo rende il generatore estremamente versatile e capace di rispondere a diverse tipologie di sporco e superfici. Inoltre, il BILLY è dotato di un aspira liquidi incorporato che consente la rimozione istantanea dello sporco rimosso, ottimizzando così i tempi di lavoro e migliorando l'efficienza operativa. Grazie a questa caratteristica, gli ambienti possono essere mantenuti puliti e igienizzati in modo rapido e senza sforzo.

Sicurezza e Affidabilità

Il generatore include un sistema di controllo automatico del livello dell'acqua nella caldaia che è alimentata da un serbatoio esterno non in pressione. Questo sistema garantisce un lavoro continuo senza interruzioni dovute a mancanza d'acqua, aumentando la produttività. Ad ulteriore garanzia di sicurezza, è presente un blocco di sicurezza per la mancanza di acqua nel serbatoio esterno, insieme a un sistema di segnalazione guasto alle resistenze elettriche, che previene danni all'apparecchiatura e assicura un funzionamento sicuro. Tutti i comandi della macchina sono realizzati in bassa tensione, riducendo i rischi di incidenti elettrici e aumentando la sicurezza per gli operatori. L'interfaccia utente è intuitiva e progettata per facilitare l'uso anche da parte di personale meno esperto.

In sintesi, il generatore di vapore professionale BILLY è un investimento strategico per qualsiasi attività nel settore alimentare e della ristorazione. La sua combinazione di robustezza, efficienza e sicurezza lo rendono uno strumento indispensabile per garantire elevati standard di pulizia e igiene. Con BILLY al vostro fianco, potrete affrontare le sfide quotidiane con maggiore facilità e risultati impeccabili.



Potenza <i>Maximum rating</i>	Serie/Serie 3
Alimentazione <i>Voltage</i>	3400 watt
Produzione vapore <i>Steam supply</i>	230 V-50 Hz
Energia prodotta <i>Energy produced</i>	4.25 Kg/h
Pressure max <i>Maximum pressure</i>	12240 kJ
Temperatura max (in caldaia) <i>Max. Temperature (boiler)</i>	6,5 bar
Temperatura ugello <i>Temperature (steam nozzle)</i>	165 °C
Caldaia <i>Boiler volume</i>	145 °C
Consumo Acqua <i>Water consumption</i>	3 lt
Pronta In <i>Heating time</i>	4,25 lt/h
Serbatoio acqua <i>Water tank capacity</i>	5 min.
Serbatoio detergente <i>Detergent tank</i>	5 lt
Serbatoio di recupero <i>Dirty water recovery tank capacity</i>	2 lt
Potenza motore asp. <i>Vacuum motor power</i>	12 lt
Voltaggio sull'impugnatura <i>Voltage on handgrip</i>	1000 W
Peso (min - max) <i>Weight (min - max) machine packed</i>	12 V
Dimensioni <i>Dimension</i>	26/39 Kg

Altre potenze / tensioni disponibili su richiesta
Other voltages available upon request

Certificazione: CE - PED
Marking: CE - PED

Accessori - Accessories Aspirazione - Intake



Accessori - Accessories Vapore - Steam

