

Ångrengöring för livsmedelsindustrin

Ånga, Kem & Våtsug modeller



Nilfisk erbjuder ångtvättar speciellt framtagna för användning inom livsmedelsindustrin där tillförlitlighet är avgörande för att våra kunder ska kunna uppnå önskat resultat av förbättrad renhet och högre hygienstandarder.

Implementeringen av rengöring med torr ånga minskar vattenförbrukningen vilket ger ökade miljövinster samt minskar behovet av kemikalier som används vid rengöring i produktionslinjen

Dessa ångtvättar är perfekta för tuffa rengöringsuppgifter inom livsmedelsindustrin

- 4.5 & 8 bar ångtryck
- Ånga & kemmodeller med möjlighet till funktion med våtsug
- Ångregulator för att reglera ångvolymen
- Kåpa i rostfritt stål med högeffektiv panna
- Ta bort de vanligaste patogenerna inom livsmedelsindustrin till 99,9%
- Stort utbud av tillbehör finns



Kontakta oss för mer information eller för att boka förutsättningslös demo

Nilfisk AB
Box 4029
431 04 Mölndal
Tel.: 031 706 73 00
E-post: info.se@nilfisk.com
www.nilfisk.se

