

VHS120 FÜR BÄCKEREIEN

All-in-One Industriesauger Serie



NILFISK



Zum Produkt-
video

VHS120 FN für Bäckereien

BestellNr.: 4012300136

Vor allem in der Lebensmittelindustrie muss jederzeit ein Höchstmaß an Hygiene sichergestellt sein. Um eine Kreuzkontamination auszuschließen und somit höchste Produktqualität zu gewährleisten, unterstützt sie hierbei der Nilfisk VHS120 FN. Diese Maschine ist mit einem temperaturbeständigen NOMEX® Filter ausgestattet.

Heiße Substanzen wie sie bei der Innenreinigung von Öfen vorkommen, können so einfach und sicher aufgesaugt werden, ohne dass der Filter oder der Sauger an sich, Schaden nimmt. Das mitgelieferte, temperatursichere Nilfisk-Ofenreinigungsset unterstützt Sie hierbei.

Ofen-Set

- Hochtemperaturbeständiger flexibler Schlauch (3 Meter + Metallverbindungen) mit verzinktem Reduktionsstück und Anschluss
- 1 m Aluminium-Verlängerungsrohre (3 Teile) mit Schnellkupplung
- Düse auf Rädern zur Ofenreinigung
- Schiebehülse aus PTFE





Technische Daten

Beschreibung	Einheit	VHS120 FN Bäckereien
Spannung	V	230
Netzfrequenz	Hz	50
Schutzklasse	IP	44
Isolationsklasse	Klasse	I
Nennleistung	kW	2
Luftdurchsatz o. Schlauch	l/min	5200
Luftdurchsatz o. Schlauch	m³/Std.	312
Unterdruck max.	kPa	21
Unterdruck max.	mbar	210
Schalldruckpegel	dB(A)	74
Behältervolumen	Liter	37
Typ Hauptfilter		Nomex Filter (FN)
Hauptfilterfläche	cm²	16000
Einlass	mm	50
LängexBreitexHöhe	cm	56x57x101,5
Gewicht	kg	38



NILFISK