



FRV FOOD 15 è una macchina innovativa brevettata, che fornisce un nuovo sistema per effettuare una pulizia e sanificazione completa in aree di preparazione degli alimenti, come: supermercati, aziende alimentari, cucine industriali.

Il processo di pulizia si svolge in quattro fasi:

1. Spruzzo di schiuma densa su tutte le superfici
2. Azione chimica della schiuma
3. Risciacquo con acqua pulita, a pressione controllata
4. Aspirazione del liquido e dello sporco residuo dal pavimento.



La schiuma densa consente di ottimizzare l'azione detergente e sanificante del prodotto chimico.

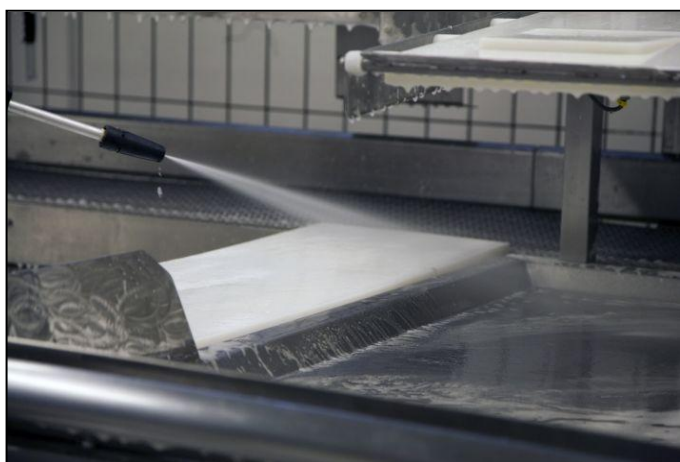
Aspirando il liquido residuo dal pavimento, gli ambienti sono lasciati perfettamente asciutti dopo le operazioni di pulizia. Le piccole dimensioni di questa macchina la rendono idonea a lavorare in piccoli ambienti.



1 Schiumatura



2 Azione chimica



3 Risciacquo



4 Aspirazione



Ambienti in cui FRV FOOD 15 può essere utilizzata:

FRV FOOD 15 è indicata per una pulizia e sanificazione completa di tutte le superfici, incluse pareti, celle frigorifere, tavoli da lavoro, macchinari e carrelli di trasporto, in aree di preparazione dei cibi, quali:

- **Supermercati**, nelle aree di preparazione degli alimenti (carne e pesce) e nelle aree di stoccaggio (celle frigorifere)
- **Aziende alimentari di medie dimensioni** che producono e confezionano cibi (carne, salami, pesce, latte/formaggio, verdure), macelli e caseifici.
- **Grandi aziende alimentari**, per la pulizia di macchine, attrezzature e carrelli di trasporto.
- **Aziende di catering e cucine industriali**, per la pulizia dei locali e delle aree di preparazione degli alimenti.
- **Camere bianche** nelle aziende di confezionamento e nelle aziende farmaceutiche.



Vantaggi di FRV FOOD 15

1. **Migliore risultato di pulizia e sanificazione:** la schiuma densa non cade immediatamente sul pavimento, ma rimane sulle superfici dove è stata spruzzata per alcuni minuti. L'azione prolungata della schiuma consente di ottenere il massimo effetto dal prodotto chimico, assicurando sia pulizia che sanificazione.
2. **Effetto visivo della schiuma:** la schiuma copre di bianco tutte le superfici dove è stata spruzzata. L'operatore può quindi verificare che ogni angolo è stato coperto, per una azione completa in ogni punto.
3. **Sanificazione completa:** test di laboratorio certificano che utilizzando la macchina con prodotti specifici è possibile uccidere il **99,9% dei batteri**.
4. Risciacquando ad una **pressione controllata**, si evita che le particelle rimosse siano rimbalzate su altre superfici e che si formino delle nubi di vapore acqueo nell'ambiente, le quali terrebbero in sospensione i micro-organismi per molti minuti. Tali micro-organismi si depositerebbero nuovamente sulle superfici solo dopo il risciacquo, invalidando la completezza della azione battericida.
5. **Risparmio di tempo:** mentre la schiuma agisce su una superficie già spruzzata, l'operatore può agire sulla superficie successiva. Quindi anche un grande ambiente può essere completamente pulito in poco tempo e non ci sono tempi morti.
6. **Risparmio di detergente:** il prodotto chimico è utilizzato senza sprechi, perché non cade immediatamente sul pavimento.
7. **Potenza elettrica ridotta:** la macchina richiede una potenza elettrica ridotta e quindi può essere usata in ogni ambiente.



Altri vantaggi di FRV FOOD 15:

- La macchina è di dimensioni contenute e può essere trasportata con facilità da un posto all'altro.
- Il pannello comandi e regolazione è facilmente accessibile e i comandi sono semplici ed intuitivi.
- Il prodotto chimico puro è contenuto in una tanica separata ed è prelevato automaticamente dalla macchina in quantità opportuna.
- Tutti gli accessori per la pulizia e la finitura sono alloggiati a bordo della macchina, per un comodo utilizzo e trasporto.

Dati tecnici di FRV FOOD 15

Capacità serbatoio recupero:	14 litri
Capacità serbatoio acqua pulita:	14 litri
Sistema di carico in continuo:	SI
Materiale serbatoi:	Polietilene ad alta densità
Motore di aspirazione:	2 stadi
Potenza:	1000 W
Depressione massima:	2200 mm H ₂ O
Portata d'aria massima:	50 l/sec.
Pompa:	pompa a membrana
Potenza:	80 W
Pressione massima:	9 bar
Portata massima:	2 l/min
Compressore:	350W
Concentrazione del detergente:	Pre-taratura circa 4%
Lunghezza cavo:	10 m
Peso:	40 Kg
Peso macchina imballata:	66 Kg
Dimensioni:	cm 38 x 70 x 86 (h)
Dimensioni imballo:	cm 48 x 80 x 100 (h)
Lunghezza tubo di spruzzo/aspirazione	5/5 m
Colore standard	Blue
Accessori forniti di serie:	Pistola Schiuma/Risciacquo, accessorio aspiraliquidi, tergovetro, accessorio per aspirare durante il risciacquo

Macchina completa con tutti gli accessori standard e con 10 litri di detergente schiumogeno sgrassante e sanificante SUPER-FOAM + 1 bottiglia di antischiuma ANTI-FOAM	€
--	---

Prodotti chimici che possono essere utilizzati con FRV FOOD 15

SUPER-FOAM	Speciale detergente schiumogeno sgrassante, tanica da 5 litri	€
ACID-FOAM	Speciale detergente schiumogeno acido, tanica da 5 litri	€
ANTI-FOAM	Antischiuma, bottiglia da un litro	€