



**FRV FOOD 70** 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.



**1 Schiumatura**



**2 Azione chimica**



**3 Risciacquo**



**4 Aspirazione**



### Ambienti in cui FRV FOOD 70 può essere utilizzata:

FRV FOOD 70 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 70

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 70:

- Il carico dell'acqua pulita si effettua collegando la macchina direttamente al rubinetto. Il riempimento viene bloccato con un galleggiante posto all'interno del serbatoio.
- E' possibile lasciare la macchina collegata alla rete idrica, per schiumare e risciacquare con autonomia illimitata.
- Lo scarico dell'acqua sporca si effettua comodamente, grazie a un tubo di scarico sufficientemente lungo.
- 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.

### Technical Data of FRV FOOD 70

Capacità serbatoio recupero:	70 litri
Capacità serbatoio acqua pulita:	70 litri
Sistema di carico in continuo:	SI
Materiale serbatoi:	Polietilene ad alta densità
Motore di aspirazione:	2 x 2 stadi
Potenza:	2x1000 W
Depressione massima:	2200 mm H <sub>2</sub> O
Portata d'aria massima:	100 l/sec.
Pompa:	A pistoni, pressione regolabile
Potenza:	180 W
Pressione massima:	28 bar
Portata massima:	4 l/min
Compressore:	350W
Concentrazione del detergente:	Pre-taratura circa 4%
Lunghezza cavo:	10 m
Peso:	95 Kg
Peso macchina imballata:	120 Kg
Dimensioni:	cm 50 x 89 x 115 (h)
Dimensioni imballo:	cm 65 x 102 x 130 (h)
Lunghezza tubo di spruzzo/aspirazione	10/7,5 m
Colore standard	Blue
Accessori forniti di serie:	Pistola Schiuma/Risciacquo in acciaio inox, spingi-acqua, vello, tergivetro, accessorio aspiraliquidi, accessorio per aspirare durante il risciacquo, soffiatore, avvolgitubo

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 70

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	€