

VOLCAN

Parfait pour le nettoyage des fours. Spécial boulangerie.

Gain de temps : le four se nettoie totalement et plus vite.

Qualité de la production : le nettoyage du four permet de produire un pain sans miette brûlée.

Le Volcan, contrairement au balai, (encore trop fréquemment utilisé), permet un nettoyage optimal sans dégagement de poussières de farine (première cause d'asthme professionnel en France).

Ce système évite de secouer le filtre manuellement.



Flexible d'aspiration 1,8 m
Réf. **AA 3039**

Tube droit à cliquet
Réf. **AA 568**

Kit anneau + panier
+ filtre spécial
Réf. **3AA 241.AU**

Suceur alu spécial four
Réf. **AA 569**

LES +

* **Poussières chaudes**

* **Collecteur céramique**

Pour une plus grande durée de vie.

* **Attaches souples**

* **120 °C maximum**

Aspiration cendres chaudes jusqu'à 120 °C.

Caractéristiques techniques

Type	Poussière
Puissance maximale (W)	1 600
Tension (V)	220 / 240
Débit d'air (m³/h)	230
Dépression (kPa)	2 600
Capacité cuve totale (l)	41
Capacité sac poussières (l)	30
Chariot	Trolley
Niveau sonore (dB(A))	70
Kit d'accessoires	40
Nombre de moteurs	1
Longueur câble (m)	8
Dimensions L x l x h (cm)	38 x 38 x 72
Poids à vide (kg)	10

Accessoires optionnels préconisés



Flexible d'aspiration 3 m
Réf. **AA 7 430/60**