



CARACTERISTICAS GENERALES

Construidas totalmente en acero inoxidable AISI 304 ó 316 según modelo
Ruedas pivotantes con freno, apropiadas para zonas de procesos alimentarios
La caldera puede ser rellenada desde el tanque proporcionando un servicio continuo

Maniobra a 24 voltios

Regulador de temperatura (solo LEGV-18 y 30)

Válvula de descarga

Manómetro

Accesorios para el uso de productos químicos y detergentes mezclados con vapor

Pistola de vapor con control a baja tensión

Panel de control con interruptor principal, piloto, termostato (solo LEGV-18 y 30), indicador de agua luminoso y con sonido (solo LEGV-18 y 30)

Producción de vapor saturado continuo

Certificado CE y manual de instrucciones según normativa comunitaria vigente

Modelo	Presión (Bar)	Temperatura salida vapor (°C)	Caudal vapor (Kg/h)	Voltaje (V)	Potencia eléctrica (W)	Depósito de agua (lt)	Depósito detergente (lt)	Tiempo calentado (min)	Capacidad caldera (lt)	Medidas (Cm)	Peso (Kg)
LEGV-3.3M PLUS	9	175	4,62	230	3.300	5	5	7	5	60x44x65	40
LEGV-8	9	175	13,5	400	8.000	5	5	6	5	60x44x65	45
LEGV-18	10	180	22,5	400	18.000	25	5	6	18	130x78x108	134
LEGV-30	10	180	37,5	400	30.000	25	5	6	18	130x78x108	145