



Le Bionettoyage Vapeur Professionnel Puissant – Efficace – Ecologique



SANTE/HYGIENE/PHARMA

Bionettoyage et désinfection vapeur de l'environnement médical, dentaire, blocs opératoires, incubateurs couveuses, salles blanches, etc.
Nettoyage et désinfection des paillasse, tables, lits, portes, murs, etc.

AGROALIMENTAIRE

Désinfection vapeur des installations de production, convoyeurs à bandes, sucres, huiles, beurres, chocolat, lait, confitures...
Dégraissage des cuves, mélangeurs, fours, rôtissoires, chariots, grilles. Nettoyage des parties électriques et électroniques, des chemins de câbles et parties mécaniques, interrupteurs, prises, tableaux électriques, etc.



INDUSTRIES/TRANSPORTS

Nettoyage, décapage, dégraissage vapeur des pièces et équipements de production, pièces plastiques et métalliques sans démontage, blocs moteurs, plans de travail, vannes, passerelles, caillebotis, conduits de ventilations, palettes, chariots, sanitaires, vestiaires, nettoyage avant peinture.
Nettoyage intérieur et extérieur des parcs autos, bus, camions...

COLLECTIVITES/HOTELS/RESTAURATION

Nettoyage vapeur des crèches, saunas, hammams, piscines, vitres, mobiliers, matelas, traitement anti-punaises de lits.
Désinfection des WC, robinetterie, murs...
Dégraissage des cuisines, rôtissoires, hottes, fours, plans de travail, mobilier, etc.



Points forts

Fabrication française haute qualité pour une utilisation professionnelle et intensive de plus de 10 h/jour.

Température booster : jusqu'à 10 bars 180°

Matériaux de qualité :

Chaudière en **INOX 18-10**

épaisseur 5 mm,

Qualité AISI 316L

Réservoir polyéthylène renforcé inaltérable.

Coque extérieure ABS antichoc.

Châssis et composants en inox 304 L.

Roulettes diamètre 100, (**100kg par roulette**) agréées agroalimentaire.

Visserie et boulonnerie INOX AISI 304L.

Conception circuits des fluides avec durites 250°C

Système électronique de contrôle de température et pression de la vapeur pour garantir l'efficacité de désinfection.

Chariot de bionettoyage adapté pour une utilisation journalière grâce à son utilisation simple et à sa taille réduite.

Sécurité électrique : Générateur entièrement protégé, norme IP 44.

Carte électronique « tropicalisée » étanche IP 56. Câble d'alimentation 10 m en néoprène souple (3x2.5). Brevet Européen 13/00803

La vapeur sèche constante produite par le nettoyeur VAPEURNET garantie :

- son efficacité
- un résultat de nettoyage de très grande qualité
- une désinfection optimale
- l'élimination du biofilm
- le non ré-encrassement des surfaces.

La polyvalence et l'efficacité est assurée par sa gamme étendue d'accessoires adaptables.



Conformité aux normes :

CE électrique, CEI EN 60335-2-79 :2007-01, les appareils à vapeur ne doivent avoir aucun dispositif de blocage pendant qu'ils sont en fonction, **NF S 98 120-2** caractéristiques techniques conformes au cahier des charges techniques de la future norme de désinfection médicale. **R130250** pour **Dispositif Médical Classe IIA**.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES X10

- Chaudière volume total 5 L
- Matière / qualité INOX 316 L
- Deux pressions de service : 6 bars et 8 bars (reprogrammables)
- Température basse 158°C et haute 175°C
- Position booster vapeur jusqu'à 10 bars 180°C pour applications spécifiques
- Deux vitesses de débit : 75 gr/min (réglable) et 200 gr/min
- Dispositif auto-remplissage
- Capacité des réservoirs : eau pour production vapeur 5 L et eau ou détergent additionnel 5 L
- filtre réservoir eau et détergent
- *Nouvelle connectique renforcée avec insert laiton* pour très hautes températures
- Flexible : 8 mètres.
- Rangements : 2 bacs pour rangement d'accessoires et lavettes sur le dessus de la machine + Bac de rangement partie basse pour franges microfibre pour sol ou surfaces hautes.
- Câble électrique en néoprène souple de 10 m. Indice de Protection électrique : produit seul IP 44 électronique cartes tropicalisées
- Puissance électrique :
 - Alimentation 230v – 50/60Hz
 - Chaudière 3600w
 - Puissance totale absorbée 3600w
 - Résistance plongeante, démontable et anticorrosion.
- Poids : Unité vapeur seule 25Kg muni de 4 roulettes multidirectionnelles
- Bande de roulement anti-trace de diamètre 100mm montées dont 2 à freins sur l'arrière
- Structure du générateur ABS / INOX 304L • Châssis extérieur et timon en INOX 304L
- Dimensions : L 54 x l 38 x h 96 cm.
- Garantie totale : 1 an pièces / main d'œuvre (hors flexible et accessoires)
- Garantie : 3 ans sur chaudière selon conditions de la garantie AAWYX®



X20 • Chaudière volume total 8 L • Alimentation 400 Tri+T+N – 50/60Hz prise Tétra 20A Legrand
• Chaudière 7200w • Puissance totale absorbée 7200w • Double résistance plongeante, démontable et anticorrosion • Câble électrique en néoprène 10 m 3 x 6 mm²

Accessoires de série :



Flexible vapeur seule longueur
8 mètres



Brosse sol 30cm



Brosse
triangulaire



Buse haute
pression



Rallonge x 2



Raclette vitre



buse HP



Brosses pékalon



Accessoire surfaces hautes



Balai vapeur

Balai brosse vapeur spécial
cuisines en option

Les Vapeurnet X10 et X20 sont des nettoyeurs vapeur professionnels construits en France (Loire). Conçus avec l'aide de professionnels et consultants en hygiène et nettoyage, de médecins hygiénistes et équipes d'hygiène opérationnelles hospitalières, de gouvernantes générales. Nous avons travaillé ensemble au développement de la gamme Vapeurnet en apportant un soin tout particulier à la qualité et l'ergonomie.

« Simplicité d'utilisation, ergonomie, fiabilité et qualité de vapeur constante » telles sont les valeurs qui nous ont motivés durant le développement de la gamme VAPEURNET - ECOBIOVERT®

Notre objectif : concevoir des produits toujours plus efficaces, plus ergonomiques et plus écologiques. Ces facteurs sont souvent interdépendants : des solutions de nettoyage efficaces consomment moins d'énergie, moins d'eau, moins de détergents et protègent ainsi l'environnement ainsi que son utilisateur.

Eco Conception : le souci de développement durable est réel, la qualité tout d'abord est primordiale à nos yeux, de même que la volonté de travailler avec des partenaires locaux. L'essentiel des pièces constituant les machines sont issues de notre région Rhône Alpes. Le nombre des pièces constituant nos appareils est réduit à son maximum afin de faciliter le montage, l'entretien et le SAV de l'appareil.

Ergonomie : validé comme équipement de travail permettant d'améliorer les conditions des salariés.

Evolution : conçus pour être évolutifs car ceux-ci sont d'ores et déjà en conformité avec la norme S94V en préparation à l'AFNOR. Le système de gestion électronique breveté permet une flexibilité des appareils et assure une traçabilité dans leur utilisation et leur maintenance.

By Aawyx®

L'expert en désinfection

Aawyx® BP145 42303 ROANNE CEDEX - Tél : 04 77 67 60 39 - Fax : 04 77 67 60 63

contact@aawyx.com

www.aawyx.com