

KÄRCHER

IHRE INDUS- TRIELLEN ABSAUG- PROFIS

Hygienisch arbeiten und wirtschaftlich reinigen in der Lebensmittelindustrie.
kaercher.com



PROFESSIONAL | INDUSTRIAL VACUUM

STARKE PARTNER FÜR SAUBER- KEIT UND SICHERHEIT

Mit der Kärcher IVM-Range finden Sie für alle Reinigungsaufgaben in der Lebensmittelbranche Ihre Lösung – einfach, effizient und wirtschaftlich. So gewährleisten Sie Hygiene und Sicherheit für alle Prozesse und Produkte: von der Reinigung heißer Öfen bis zur Überkopfreinigung, Flüssigkeitsaufnahme und Aufnahme explosiver Stäube.

IVM 40



Die Agilen für kleinere Mengen

Mit effizientem Pull and Clean-Filterreinigungssystem, wendigem Fahrgestell und kompakten Maßen sind diese Industriesauger ideal für schnelle, flexible Einsätze. Mit unterschiedlichen Filter- und Sicherheitsklassen sind die kompakten IVM 40-Geräte mit 40-Liter-Edelstahl-Aufnahmebehälter optimal ausgelegt für unterschiedlichste branchenspezifische Reinigungsaufgaben.

Ausstattung

- Motorkopf mit 2 Hochleistungsturbinen
- Wendiges Fahrgestell
- Pull and Clean-Filterreinigung
- PTFE-M-Klasse-Hauptfilter (1,60 m²), optional kombinierbar mit HEPA-Filter (1,60 m²)
- H-Klasse-Version
- ACD-Version zur Aufnahme brennbarer Stäube, außerhalb ATEX-Zonen
- Longopac Endlos-Saugbeutelssystem, inkl. kompostierbare und leitfähige Varianten

Einsatzbereiche

- Für mittlere Hygieneansprüche
- Aufnahme von (brennbaren) Stäuben und Schmutz
- Flüssigkeitsaufnahme
- Reinigung von Betriebsbereichen
- Säuberung von Produktionslinien und -maschinen
- Überkopfreinigung
- Reinigung heißer Oberflächen, Aufnahme von heißem Sauggut
- Laborreinigung

IVM 60/100



Die Leistungsstarken für mittlere bis große Mengen

Mit den 60- bzw. 100-Liter-Edelstahl-Aufnahmebehältern und effektiven Filtern und Motoren sind die IVM 60- und IVM 100-Geräte ideal für anspruchsvollere, längere Reinigungseinsätze. Verschiedene Filter- und Sicherheitsklasse-Optionen ermöglichen passende Lösungen für unterschiedlichste Anwendungen in der Lebensmittelindustrie.

Ausstattung

- Motorkopf mit 3 Hochleistungsturbinen
- Langlebiges, wendiges Fahrgestell
- Tangentialeinlass
- PTFE-M-Klasse-Hauptfilter (2,20 m²), optional kombinierbar mit HEPA-Filter (3,50 m²)
- H-Klasse-Version (IVM 60)
- Abschaltautomatik bei maximalem Füllstand

Einsatzbereiche

- Für mittlere Hygieneansprüche
- Aufnahme von Staub und Schmutz
- Aufnahme brennbarer Stäube
- Flüssigkeitsaufnahme
- Reinigung von Betriebsbereichen
- Säuberung von Produktionslinien und -maschinen
- Überkopfreinigung
- Reinigung heißer Oberflächen, Aufnahme von heißem Sauggut
- Laborreinigung



GESAMTPAKET FÜR NOCH MEHR EFFIZIENZ UND HYGIENE

Kärcher Sauger kombiniert mit Kärcher Zubehör: Ihr Erfolgsrezept für saubere Produktionsbereiche

Das umfangreiche Portfolio aus 109 lebensmittelechten Zubehörteilen ist perfekt an unsere Industriesauger und Ihre branchenspezifischen Anforderungen angepasst. Mit dem farbcodierten, bruchsicheren und glatten Zubehör in FDA-konformen Materialien schöpfen Sie das Potenzial Ihrer Saugsysteme optimal aus. Für maximale Reinigungsleistung, Sicherheit und Wirtschaftlichkeit bei jeder Anwendung.

KÄRCHER

makes a difference

Wir beraten Sie gern:

Deutschland

Alfred Kärcher Vertriebs-GmbH
Reinigungssysteme
Friedrich-List-Straße 4
71364 Winnenden
Tel. +49 7195 903-0
Fax +49 7195 903-2805
info@vertrieb.kaercher.com
www.kaercher.de

Konzernzentrale
Alfred Kärcher SE & Co. KG
Alfred-Kärcher-Straße 28-40
71364 Winnenden
Tel. +49 7195 14-0
Fax +49 7195 14-2212
www.kaercher.com

Österreich

Alfred Kärcher GmbH
Lichtblaustraße 7
1220 Wien
Tel. +43 1 25060-0
Fax +43 1 25060-5330
info@kaercher.at
www.kaercher.at

Schweiz

Kärcher AG
Industriestrasse 16
8108 Dällikon
Kärcher SA
Croix du Péage 10
1029 Villars-Ste-Croix
Infoline +41 844 850-868
Service +41 844 850-864
Fax +41 844 850-865
info@ch.kaercher.com
www.kaercher.ch