

A man with a beard, wearing a white hairnet and a grey apron over a blue shirt, is focused on cleaning a piece of industrial machinery. He is holding a blue and silver Kärcher steam cleaner nozzle. The background shows a stainless steel environment with a yellow warning sign. The Kärcher logo is visible on the machine he is cleaning.

KÄRCHER

EINFACH. PERFEKT. SAUBER.

Hygienisch arbeiten und wirtschaftlich reinigen – Kärcher Industriesauger für die Lebensmittelindustrie. [karcher.com](https://www.karcher.com)

KÄRCHER
Professional

PROFESSIONAL | INDUSTRIESAUGER

STARK! DAS PORTFOLIO FÜR DIE LEBENSMITTEL-INDUSTRIE.

Kärcher Industriesauger plus Kärcher Food-Zubehör
So sind Sie perfekt gerüstet. Mit den Geräten der Kompaktklasse (IVC), Mittelklasse (IVM), Superklasse (IVS) und Robustklasse (IVR) lösen Sie alle Reinigungsaufgaben in der Lebensmittelproduktion – zuverlässig, effizient und im Handumdrehen.

Sie fertigen Lebensmittel, wir saugen den Rest. Kärcher Industriesauger kombiniert mit dem lebensmitteltauglichen Zubehör erfüllen Ihre spezifischen Hygieneansprüche in allen Bereichen. Damit Sie sich auf Ihr Kerngeschäft und eine optimale Produktqualität konzentrieren können.



4	Food-Portfolio - Vorteile
6	Food-Portfolio - Einsatzbereiche
8	IVC- und IVM-Klasse
12	IVM-, IVS- und IVR-L-Klasse
16	Reinigungsbereiche
18	Allgemeine Reinigung
20	Fertigungslinien und Maschinen
22	Leckagen

24	Öfen
26	Überkopfbereich
28	Flüssigkeiten
30	Food-Zubehör
32	Vorteile
34	Eigenschaften
36	Standardsets
38	Portfolio

MAXIMALE HYGIENE, EFFIZIENZ UND SICHERHEIT.

Ihr Anspruch an Sauberkeit und Produktivität sowie die gesetzlichen Hygienevorschriften – mit dem Kärcher Food-Portfolio erzielen Sie rundum glänzende Ergebnisse. Insbesondere in Kombination mit unserem Zubehör und Service.

Hygienisch arbeiten Bei der Verarbeitung von Frischwaren und Flüssigkeiten oder der Herstellung von Fertiggerichten und Backwaren entstehen unterschiedliche Reinigungsanforderungen. Für ein hygienisch sauberes Arbeitsumfeld müssen Sie fettige, staubige, heiße, klebrige und flüssige Reste einwandfrei entfernen. Komplexe Prozesse, Zeitdruck und hartnäckige Rückstände machen die Reinigung oft zur Herausforderung. Mit den Edelstahl-Industriesaugern der Kompakt-, Mittel-, Super- und Robustklasse bieten wir ein umfassendes Portfolio für die Grob- und Unterhaltsreinigung. Für die anschließende Nassreinigung stehen ebenfalls Profigeräte von Kärcher bereit.

Wirtschaftlich reinigen Kärcher Industriesauger sorgen für Hygiene in der Lebensmittelproduktion. Im Gegensatz zum Kehren oder Wischen ist Saugen die effizienteste Methode, um Grobschmutz, Flüssigkeiten und lose Partikel sicher zu entfernen. In manchen Bereichen ist Kehren sogar verboten, weil dabei Staub aufgewirbelt wird, der sich an anderer Stelle wieder niederschlägt. Unser Food-Portfolio bietet passende Sauger und Zubehöre – für saubere Ergebnisse in einem Schritt oder als Vorbereitung auf weitere Reinigungsprozesse. So erzielen Sie Sauberkeit in allen Bereichen sowie Sicherheit für Mitarbeiter, reibungslose Prozesse und eine erstklassige Produktqualität.

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK



Gesamtpaket aus Geräten, Zubehör, Service – flexible Module für individuelle Reinigungssysteme



Sichere Produkte und Zubehör – höchste Qualität in puncto Sauberkeit, Arbeitssicherheit und Umwelt



Exzellenter Service – für eine reibungslose Produktivität und längere Produktlebensdauer



Leistungsfähige Industrieprodukte – optimale Reinigungsergebnisse mithilfe lebensmitteltauglicher Sauger und Zubehöre



Erfahrener, vertrauensvoller Partner – mit passenden Lösungen bei jedem Einsatz an Ihrer Seite



Einfache Bedienbarkeit – mehr Effizienz, auch bei anspruchsvollsten Profieinsätzen

MEHR ERFOLG

Als zuverlässiger Partner rund um das Thema Reinigung bieten wir Ihnen gezielten Support – für noch mehr Erfolg.

Informationen zu unseren Topservices finden Sie auf **karcher.com**

SAUBER, SICHER, EFFIZIENT - ÜBERALL.

Ob Bodenreinigung, Maschinengrundreinigung, Leckagenbeseitigung oder Reinigung des Logistikbereichs: Kärcher Industriesauger mit Food-Zubehör sind Alleskönner in der Lebensmittelproduktion.



KLEIN. FLEXIBEL. OHO!

Perfekt für einfache, kurze sowie für umfangreichere, längere Reinigungseinsätze mit normalen Hygieneanforderungen: die Kärcher Industriesauger der IVC- und IVM-Klasse.

Kompakt und wendig Die IVC 60- und IVM 40-Geräte gelangen auch in enge Ecken und Winkel, dank des schmalen Fahrgestells, der geringen Abmessungen und kleinen Stellfläche.

Leistungsstark Dank kraftvoller, langlebiger Hochleistungsturbinen meistern IVC 60- und IVM 40-Geräte alle Einsätze. Die Turbinen der IVM 40-Modelle lassen sich separat schalten und so der jeweiligen Saugaufgabe anpassen.

Praxisgerecht Von Kurzeinsätzen über das Saugen brennbarer Stäube außer- und innerhalb von ATEX-Zonen bis hin zu großen Mengen. Mit den einfach zu reinigenden Edelstahlbehältern und beständigen Rundrohrfahrgestellen sowie der großen Zubehörauswahl löst das Kompakt- und Mittelklasse-Food-Portfolio jede gängige Reinigungsaufgabe.



Food-Zubehör In Verbindung mit dem wendigen Zubehör mit Durchmesser 40 und 50 Millimeter und verschiedenen Standardschlauchlängen nutzen Sie das Potenzial der IVC- und IVM-Industriesauger optimal aus. Handgriffe und Saugrohre sind aus Edelstahl AISI 304, Bürsten und Düsen aus Silikon. Das Food-Zubehör ist mit allen anderen Kärcher Industriesauger-Zubehörteilen kombinierbar.

IVC 60/30 Tact²	IVM 40/24-2
Leistung: 3000 W	Leistung: 2300 W
Unterdruck: 286 mbar	Unterdruck: 225 mbar
Luftleistung: 244,8 m³/h	Luftleistung: 381,6 m³/h
Filter: M-Flachfilter	Filter: M-Sternfilter
Saugmedium: trocken, rieselfähig	Saugmedium: grob, fein, feucht, klebrig
IVM 40/24-2 M Lp	IVM 40/24-2 H ACD
Leistung: 2300 W	Leistung: 2300 W
Unterdruck: 225 mbar	Unterdruck: 225 mbar
Luftleistung: 381,6 m³/h	Luftleistung: 381,6 m³/h
Filter: M-Sternfilter	Filter: M-Sternfilter / H-Patronenfilter
Saugmedium: grob, fein, feucht, klebrig	Saugmedium: grob, fein, feucht, klebrig

IHRE KOMPAKTEN ABSAUGPROFIS.

Kleinere Mengen Mehlstaub, Fett, Zuckerkrusten oder Lebensmittelbruch? Ein klarer Fall für die Industriesauger der IVC- und IVM-Klasse – Ihre flexiblen Allrounder für effiziente Reinigungseinsätze.

Die IVC 60- und IVM 40-Sauger eignen sich für alle branchenspezifischen Anwendungen in der Lebensmittelproduktion. Der IVC 60 ist Absaugprofi für feine, trockene, rieselfähige Stäube und überzeugt mit cleveren Ausstattungsdetails wie der automatischen Tact²-

Filterabreinigung. Bei öligen, klebrigen und feuchten Schmutzpartikeln kommen die IVM 40-Sauger zum Einsatz. Für den Dauerbetrieb sind IVC 60/30-Drehstromgeräte verfügbar und für den zeitweiligen Betrieb IVM 40-Wechselstromgeräte.



IVC 60/30 Tact²

Kompaktklassegerät für einfache Absaugaufgaben im dauerhaften Betrieb.

- Feine, trockene, rieselfähige Stäube
- Filterabreinigung Tact² des Flachfaltenfilters
- Ergonomische, effiziente Kompaktklasse



IVM 40/24-2

Kleines Mittelklassegerät für einfache Reinigungseinsätze von kurzer bis mittlerer Dauer.

- Grobe, feine, ölige, klebrige, feuchte Stäube und Feststoffe
- Auch als nach Staubklasse H geprüftes Gerät erhältlich
- Manuelle Filterabreinigung mit wenigen Handgriffen (Pull and Clean)



IVM 40/24-2 M Lp

Mittelklassegerät mit Longopac[®]-System für besonders staubarme Sauggutentsorgung.

- Grobe, feine, ölige, klebrige, feuchte Stäube und Feststoffe
- Nach Staubklasse M geprüftes Gerät
- Bei kleinen Mengen unterschiedlicher Saugmedien
- Manuelle Filterabreinigung mit wenigen Handgriffen (Pull and Clean)



IVM 40/24-2 H ACD

Mittelklassegerät zur Aufnahme brennbarer Stäube.

- Grobe, feine, ölige, klebrige, feuchte Stäube und Feststoffe
- Gerät muss außerhalb, Zubehör/Absaugstelle kann innerhalb der ATEX-Zone 22 stehen
- Nach Staubklasse H geprüftes Gerät
- Verhindert Staubexplosionen
- Manuelle Filterabreinigung mit wenigen Handgriffen (Pull and Clean)

BESONDERS STARK. BESONDERS ROBUST.

Ihre Profis für harte Einsätze mit größeren Mengen Staub, öligen Verschmutzungen oder pastösen Flüssigkeiten: die IVM- und IVS-Geräte sowie die IVR-L-Flüssigkeitssauger.

Mehr Kapazität und Komfort Mit ihrem großen Fassungsvermögen lösen die IVM 60- und 100- sowie die IVS- und IVR-L-Geräte alle Reinigungsaufgaben. Der IVR-L bietet mit 360° Arbeitsradius optimalen Komfort.

Mehr Leistung Dank besonders kraftvoller, langlebiger Hochleistungsturbinen meistern diese Geräte auch härteste Einsätze.

Praxisgerecht Für alle gängigen Anwendungen in der Lebensmittelproduktion stehen passende IVM-, IVS- und IVR-Geräte bereit. Mit den einfach zu reinigenden Materialien, beständigen Rundrohrfahrgeräten und Edelstahlbehältern sowie der großen Zubehörauswahl.

Food-Zubehör Für grobe Partikel bietet das Food-Zubehör von Kärcher mit dem Durchmesser 50 Millimeter viel Flexibilität. Die langen Schläuche eignen sich besonders zur effizienten Reinigung weiträumiger Bereiche. So nutzen Sie das Potenzial der IVM-, IVS- und IVR-Industriesauger optimal aus.

IVM 60/36-3 H	IVM 100/36-3 Oss
Leistung: 3600 W	Leistung: 3600 W
Unterdruck: 254 mbar	Unterdruck: 254 mbar
Luftleistung: 799 m³/h	Luftleistung: 799 m³/h
Filter: M-Sternfilter / H-Patronenfilter	Filter: M-Sternfilter
Saugmedium: grob, fein, feucht, klebrig	Saugmedium: grob, fein, feucht, klebrig
IVS 100/55	IVR-L 100/24-2 Tc Me
Leistung: 5500 W	Leistung: 2400 W
Unterdruck: 250 mbar	Unterdruck: 230 mbar
Luftleistung: 500 m³/h	Luftleistung: 532 m³/h
Filter: M-Sternfilter	Filter: Flächenfilter
Saugmedium: grob, fein, feucht, klebrig	Saugmedium: wässrig, ölig, pastös

IHRE ABSAUG-SUPERHELDEN.

Klebrige, ölige oder flüssige Verschmutzungen in großen Mengen und weitläufige Produktionsbereiche? Die Kärcher Industriesauger der IVM-, IVS- und IVR-Klasse bewältigen auch extreme Reinigungsanforderungen.

Das Portfolio von Kärcher bietet Industriesauger für alle besonderen Anforderungen inner- und außerhalb von ATEX-Zonen. Angefangen mit den wendigen IVM-Geräten für kleinere und größere Staubmengen, die auch als H-Variante erhältlich sind. Zur Aufnahme großer Mengen schwerer Partikel steht die IVS-Klasse bereit: Geräte,

die neben feinen öligen und feuchten auch grobe Medien wie Nudelbruch oder Verpackungsreste zuverlässig aufsaugen. Die Flüssigkeitssauger der IVR-Klasse eignen sich perfekt zur Aufnahme aller branchentypischen Flüssigkeiten unterschiedlichster Konsistenzen.



IVM 60/36-3 H

Mittelklassegeräte für kleinere bis größere Mengen, die dennoch wendig sind.

- Sternfilter für klebrige, ölige Saugmedien
- Effiziente manuelle Filterabreinigung
- 60-l-Behälter
- Auch als IVM 60/36-3 erhältlich
- Wendig mit kleiner Stellfläche dank hoher Bauform



IVM 100/36-3 Oss

Mittelklassegeräte für große Staubmengen mit durchdachter Überfüllsicherung.

- Sternfilter für klebrige, ölige Saugmedien
- Effiziente manuelle Filterabreinigung
- 100-l-Behälter
- Weitere Gerätevariante: mit H-Filter, ohne Überfüllsicherung



IVS 100/55

Extrem leistungsstarke Superklassegeräte für sehr große Staubmengen, grobe Partikel und weitläufige Räume.

- Für ölige, klebrige, feuchte Saugmedien, z. B. Schokoladenbruch
- Effiziente manuelle Filterabreinigung
- Geeignet für den Dauereinsatz
- Fernbedienung für große Produktionsbereiche
- Optional: Z22-Gerätevariante



IVR-L 100/24-2 Tc Me

Robuste industrielle Flüssigkeitssauger.

- Für pastöse und flüssige Konsistenzen, wie Öl, Wasser, Säfte usw.
- Optional: Vorabscheider zur einfachen Reinigung/Entleerung
- Optional: Siebkorb zur Trennung von Flüssigkeiten und Feststoffen
- Optional mit Fasspumpe
- Optional mit mechanischer oder automatischer Überfüllsicherung

JEDE AUFGABE PUNKTGENAU GELÖST.

Ihre Erfolgsstrategie für Sauberkeit und Hygiene in Ihrer Lebensmittelproduktion: das Kärcher Food-Portfolio. Mit unseren Systemen sorgen Sie höchst wirtschaftlich für gepflegte Betriebsbereiche und glänzende Ergebnisse.

01 Allgemeine Reinigung

02 Reinigung von Fertigungs-
linien und Maschinen

03 Beseitigung von Leckagen

04 Reinigung von Öfen

05 Reinigung im
Überkopfbereich

06 Saugen von Flüssigkeiten

01

ALLGEMEINE REINIGUNG

Perfekte Sauberkeit ist die Basis optimaler Produktqualität. Mit Kärcher Industriesaugern und passendem Food-Zubehör sind Sie für die täglichen Reinigungsroutrinen in Ihrem Produktionsbetrieb bestens gerüstet.

Für Böden, Anlagen, Personal- und Logistikbereiche: Das Food-Portfolio bietet Lösungen für alle gängigen Reinigungsaufgaben und die Grundreinigung nach der Produktion.



Für einfachere Einsätze mit feinen, öligen und feuchten Stäuben eignet sich der IVM 40/24-2, auch als H-Gerät. Bei brennbaren Stäuben empfiehlt sich der IVM 40/24-2 H ACD. Bei größeren Mengen kommt der IVM 60/36-3 zum Einsatz. Die Wechselstromgeräte eignen sich für den Start-Stopp-Betrieb.

Passendes Food-Zubehör sorgt für noch mehr Effektivität und Sicherheit. Die Farbcodierung



erleichtert die Zuordnung je Arbeitsbereich und verhindert Kreuzkontaminationen. Mit hitzebeständigen Nomex-Filtern und Ofenreinigungszubehör lassen sich auch heiße Anlagenbereiche sicher reinigen.

- Großes Food-Portfolio mit passenden Lösungen
- Hitzebeständiges Zubehör
- Farbcodierung verhindert Kreuzkontaminationen
- Minimale Stillstände, sicherer Produktionsfluss
- Steigerung der Produktqualität durch optimale Reinigung

02

REINIGUNG VON FERTIGUNGSLINIEN UND MASCHINEN

Nur eine saubere Umgebung garantiert eine reibungslose Produktion und tadellose Produktqualität. Kärcher Industriesauger sind Vollprofis für hygienische Maschinen, Förder-, Transport-, Misch- und Abfüllanlagen.

Hier gilt es, Kreuzkontaminationen, Keimbildungen und Staubansammlungen zu verhindern. Zuverlässige Lösungen zur effizienten Reinigung bietet das Food-Portfolio.



Ob Lebensmittelbruch, Staub, Fett, Öl. Die Industriesauger kombiniert mit farbcodiertem Zubehör bewältigen alle Absaugaufgaben und kommen überall zum Einsatz: während und nach den Produktionsprozessen, im Dauer- oder phasenweisen Betrieb sowie als mobile oder stationäre Absaugung an Produktionslinien.

Der IVC 60/30 Tact² ist Spezialist für rieselfähige, trockene und der IVM 60/30 für klebrige, ölige Stäube. Beide Geräte eignen sich für den Dauerbetrieb. Im phasenweisen Betrieb dient der IVM 60/36-3 zur sicheren, wirtschaftlichen Schmutzentfernung.

- Großes Food-Portfolio mit passenden Lösungen
- Verhindern Kontaminationen, Verkeimungen, Staubexplosionen
- Minimale Stillstände, sicherer Produktionsfluss
- Für Dauer- oder phasenweisen Betrieb
- Sicher, ergonomisch, effizient

03

BESEITIGUNG VON LECKAGEN

Auch geringfügige Verschmutzungen müssen sofort entfernt werden, um Unfälle durch Ausrutschen, gefährliche Kreuzkontaminationen und Keimbildungen in Produkten zu vermeiden.

Kärcher Industriesauger sind Ihre Reinigungsprofis bei Schmutzmengen jeder Größenordnung – auch bei der Leckagenbeseitigung und Bedarfsreinigung kleinerer Bereiche. Für Topprodukte und ein sicheres Arbeitsumfeld.



Verschmutzte Stellen oder verschüttete Partikel können in verschiedenen Produktionsbereichen auftreten. Zur Entfernung außerhalb der normalen Reinigungsroutine sind die kleinen, wendigen Industriesauger von Kärcher optimal geeignet, denn sie sind sofort zur Stelle und kommen in alle Nischen und Winkel.

Die mobilen IVM 40/24-2 oder IVM 40/24-2 H ACD für brennbare Stäube sind Spezialis-

ten für die rasche und effiziente Bedarfsreinigung. In Kombination mit einer Boden- oder Flächendüse sowie bei größeren Mengen mit Pinselbürste oder Standarddüse lassen sich trockene Leckagen in kürzester Zeit beseitigen.

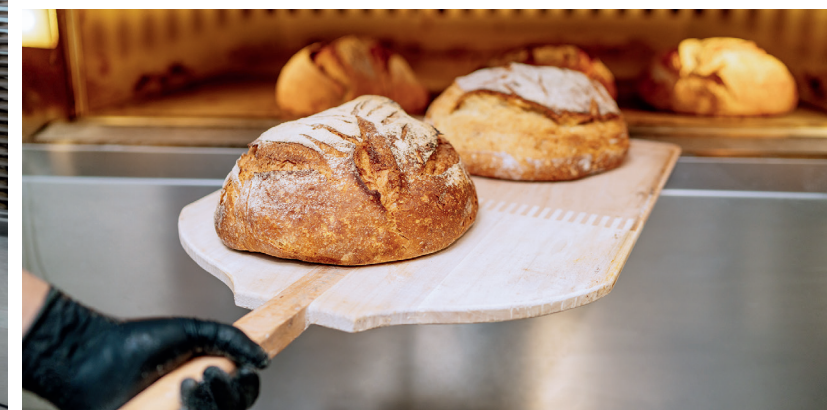
- Großes Food-Portfolio mit passenden Lösungen
- Verhindern Kontaminationen, Verkeimungen, Staubexplosionen
- Gewährleisten sauberes, gesundes Arbeitsumfeld
- Für Dauer- oder phasenweisen Betrieb
- Schnell, wendig, effizient

04

REINIGUNG VON ÖFEN

Täglich stellen Sie Brot, Brezeln und Kuchen her. Um Backwaren jederzeit in 1-a-Qualität fertigen zu können, müssen Öfen rasch und zuverlässig von Krümeln und Backresten befreit werden.

Saubere Anlagen und minimale Stillstandszeiten? Mit Kärcher Industriesaugern und hitzefestem Zubehör bekommen Sie alle Reinigungseinsätze bei hohen Temperaturen und heißem Sauggut perfekt gebacken.



Heiße Öfen ohne Abkühlung reinigen, dafür ist der IVM 40/24-2 H ACD Ihr Profi. In Verbindung mit dem hochtemperaturbeständigen Ofenreinigungszubehör macht er alle Anlagen im Handumdrehen hygienisch sauber – für eine reibungslose, wirtschaftliche Backwarenfertigung.

Wo normale PTFE-Filter lediglich Partikel mit Temperaturen bis zu 150°C aufnehmen

können, halten optional erhältliche Nomex-Filter Saugguttemperaturen bis 200 °C und kurzzeitig bis 220 °C zerstörungsfrei stand.

- Großes Food-Portfolio mit passenden Lösungen
- Hitzebeständige Nomex-Filter und Ofenreinigungszubehör
- Minimale Stillstände, sicherer Produktionsfluss
- Hygienische Reinigung ohne Abkühlung
- Sicher, ergonomisch, effizient

05

REINIGUNG IM ÜBERKOPFBEREICH

In hohen, schwer erreichbaren Bereichen lagert sich Staub ab, der herunterrieseln und Ihre Produkte kontaminieren kann.

Kärcher Industriesauger kombiniert mit dem passenden Zubehör befreien Lüftungsrohre, Schienen, Ver- und Entsorgungsleitungen zuverlässig von klebrigem, öligem Staub – schnell, komfortabel und ganz ohne Leiter, Hubsteiger oder Gerüst.



Schützen Sie Ihre Anlagen vor herabrieselndem Staub. Mit den IVM 40/24-2 und dem Overhead-Cleaning-Zubehör lassen sich selbst schwierige Säuberungsarbeiten über Kopf ergonomisch und zeitsparend durchführen, während die Lebensmittelproduktion störungsfrei weiterläuft.

100 Prozent Saugkomfort, null Gerüst: dank des Zubehörs mit ultraleichten Carbon-handgriffen und -rohren, die bis zu einer

Höhe von 12 Metern steckbar sind. Damit können die Saugarbeiten ohne Aufstiegshilfe von nur einer Reinigungskraft erledigt werden.

- Reinigung schwer zugänglicher Stellen, verhindert Staubriesel
- Absaugen ohne Produktionsstopp
- Ohne Gerüst, Leiter, Hubsteiger
- Bedienbar durch eine Person
- Sicher, ergonomisch, effizient

06

SAUGEN VON FLÜSSIGKEITEN

Ausgetretenes Wasser, Öl, Milch, Joghurt oder Reinigungsmittel müssen sofort aufgesaugt und entsorgt werden. Nur so wird ein sicherer, reibungsloser Arbeitsablauf und eine konstante hohe Produktqualität gewährleistet.

Setzen Sie bei flüssigem Sauggut auf die IVR-L-Spezialisten von Kärcher. Die IVM-Sauger sammeln und entladen klebrige Feststoffe mit kleinem Flüssigkeitsanteil höchst zuverlässig.



IVR-L-Geräte mit Fasspumpe, Ablasshahn und Kippfahrgestell sind Profis zum Aufsaugen reiner flüssiger Medien, auch in großen Mengen. Das Kippfahrgestell oder die Überfüllsicherung für eine optimale Entleerung des Geräts.

Bei klebrigen Feststoffen, die mit etwas Flüssigkeit gemischt sind, überzeugt der IVM 100/36-3 Oss. Filterkammer und Sam-

melbehälter aus rostfreiem Edelstahl gehören zur Serienausstattung. Die Abschaltautomatik für Feststoffe unterbricht den Saugvorgang bei Erreichen des Maximalfüllstands und verhindert die Sammelbehälter-Überfüllung.

- Industriesauger für alle branchentypischen Flüssigkeiten
- Filterkammer und Sammelbehälter aus rostfreiem Edelstahl
- Abschaltautomatik bei maximalem Füllstand
- Optional: Ablasshahn, Kippfahrgestell, Fasspumpe
- Sicher, ergonomisch, effizient

OPTIMAL GERÜSTET FÜR JEDEN WINKEL.

Ob in großer Höhe, heißer Umgebung, an engen Stellen oder bei flüssigen Medien: Kärcher Food-Zubehör sorgt bei allen Reinigungseinsätzen für maximale Effektivität, Ergonomie und Sicherheit.

SAUBER! MEHR TEMPO. MEHR EFFIZIENZ. MEHRWERT.

Industriesauger von Kärcher kombiniert mit dem lebensmitteltauglichen Zubehör von Kärcher: Ihr Spitzenteam für maximale Reinigungsleistung und beste Ergebnisse in allen Bereichen der Lebensmittelproduktion.



Oben links: Standarddüse
Unten links: Standarddüse

Mitte oben: Pinselbürste
Mitte unten: Pinselbürste

Rechts: Flächendüse

Das umfangreiche Portfolio mit rund 120 Food-Zubehörteilen passt perfekt zu unseren Industriesaugern – und Ihren branchenspezifischen Anforderungen. Dank des farbcodierten, leitfähigen, bruchsicheren und nach GMP entworfenen Zubehörs in FDA-konformen Materialien mit glatten Oberflächen lässt sich das Potenzial der Industriesauger optimal ausschöpfen.

Handgriffe und Saugrohre sind aus Edelstahl AISI 304, Bürsten und Düsen aus Silikon. Zubehör mit Durchmesser 50 mm (DN 50) ist ideal für die Bodenreinigung oder zur Aufnahme großer Partikel, mit Durchmesser 40 mm (DN 40) für Einsätze an engen Stellen. Das Food-Zubehör unterstützt wirtschaftliche Reinigungseinsätze und ist flexibel mit allen anderen Kärcher Industriesauger-Zubehören kombinierbar.

FIXE HELFER FÜR FLEXIBLE EINSÄTZE.

Was auch immer gerade ansteht, mit dem passenden Food-Zubehör machen Sie Ihren Kärcher Industriesauger zum Spezialisten für jede Reinigungsaufgabe. So beseitigen Sie alle staubigen, klebrigen, öligen, heißen oder flüssigen Verschmutzungen – wirtschaftlich, zuverlässig und im Handumdrehen.



Düsen



Flächendüse Standarddüse Bodendüse Bodendüse High Temperature Fugendüse

Saugrohre und Reduzierungen



Saugrohr Edelstahl Reduzierung Edelstahl Saugrohr Carbon Saugrohr High Temperature

Bürsten



Pinselbürste Zylinderbürste

Griffe



Handgriff Edelstahl gerade Handgriff Edelstahl gebogen Handgriff Carbon gebogen

Schläuche



Schlauch PU opt. FDA-konform Schlauch PVC Schlauch EVA Schlauch Me High Temperature

Weitere Zubehöre



Filter Nomex hitzebeständig Longopac® Entleersack kompostierbar Sicherheitsfilter-sack Adapter Food

- Verfügbar in DN 40 und DN 50
- Farbcodiert, leitfähig und bruchsicher
- Glatte Oberflächen, einfach zu reinigen
- Verliersichere Gestaltung
- Kombinierbar mit anderen Kärcher Industriesauger-Zubehören
- Verwendung von Edelstahl AISI 304
- FDA-konforme Materialien
- Nach den Richtlinien der Good Manufacturing Practice (GMP) entworfen

STANDARDSETS: DER PERFEKTE START.

Reinigen Sie von Anfang an clever und wirtschaftlich. Die Zubehör-Standardsets von Kärcher sind die ideale Erstausrüstung und für alle typischen Einsätzen in der Lebensmittelindustrie erste Wahl.

Die hochwertigen Kärcher Food-Zubehörsets passen perfekt zu unseren Industriestaubsaugern. Als kostengünstige Erstausrüstung sind sie für viele Standardanwendungen mit gängigen Hygieneanforderungen perfekt ausgelegt.

In Kombination mit weiteren Handgriffen, Düsen und Bürsten aus dem umfangreichen Kärcher Zubehör-Portfolio erledigen Sie damit nahezu alle Reinigungsaufgaben in der Lebensmittelproduktion. Für einwandfreie Hygiene und maximale Effizienz.

STANDARDSET LEBENSMITTEL

- Verfügbar in DN 40 und DN 50
- Alle Metallteile in Edelstahl-AISI-304-Ausführung
- Enthält 1 Schlauch PVC (3 m), 1 Saugrohr Edelstahl, 1 Bodendüse, 1 Standarddüse, 1 Pinselbürste, 1 Handgriff Edelstahl, 1 Adapter Food



Schlauch PVC



Saugrohr Edelstahl



Bodendüse



Standarddüse



Pinselbürste



Handgriff Edelstahl gerade



Adapter Food

STANDARDSET ÜBERKOPF- REINIGUNG

- Verfügbar in DN 40 und DN 50
- Saugrohre und Handgriffe in hochwertiger Carbonausführung
- Leicht und einfach zu montieren
- Enthält 4 Saugrohre Carbon, 2 Handgriffe Carbon, 1 Standarddüse, 1 Pinselbürste, 1 Adapter Food
- Zylinderbürsten optional
- Inklusive Aufbewahrungstasche



Saugrohre Carbon



Handgriff Carbon gebogen



Handgriff Carbon gebogen



Standarddüse



Pinselbürste



Adapter Food

STANDARDSET OFENREINIGUNG

- Verfügbar in DN 40 und DN 50
- Alle Metallteile in Edelstahl-AISI-304-Ausführung
- Temperaturbeständige Komponenten bis 250°C
- Enthält 3 Saugrohre High Temperature, 1 Schlauch Me High Temperature (3 m), 1 Adapter Food, 1 Bodendüse High Temperature
- Handgriffe optional



Saugrohre High Temperature



Schlauch Me High Temperature



Adapter Food



Bodendüse High Temperature



	Material	Besonderheit	Nennweite DN 40	DN 50
Reduzierungen und Adapter				
Reduzierung DN 70 auf DN 50	Edelstahl			9.989-712.0
Reduzierung DN 50 auf DN 40	Edelstahl		9.989-893.0	9.989-893.0
Reduzierung DN 70 auf DN 40	Edelstahl		9.989-713.0	
Adapter Food	Gummi		9.993-011.0	9.993-012.0
Schläuche				
Schlauch PVC 3 m	Edelstahl, PVC		9.989-962.0	9.989-964.0
Schlauch PVC 5 m	Edelstahl, PVC		9.989-963.0	9.989-965.0
Schlauch PVC 15 m	PVC	exkl. Schlauchmontageset	9.989-633.0	9.989-634.0
Schlauch EVA 3 m	Edelstahl, EVA		9.989-982.0	9.989-984.0
Schlauch EVA 5 m	Edelstahl, EVA		9.989-983.0	9.989-985.0
Schlauch EVA 15 m	EVA	exkl. Schlauchmontageset	9.989-630.0	9.989-631.0
Schlauch PU 3 m	PU		9.989-966.0	9.989-968.0
Schlauch PU 5 m	PU		9.989-967.0	9.989-969.0
Schlauch PU 15 m	PU	exkl. Schlauchmontageset	9.989-637.0	9.989-638.0
Schlauch PU 3 m FDA	PU	FDA-konformes Schlauchmaterial	9.989-970.0	9.989-973.0
Schlauch PU 5 m FDA	PU	FDA-konformes Schlauchmaterial	9.989-971.0	9.989-974.0
Schlauch PU 15 m FDA	PU	FDA-konformes Schlauchmaterial, exkl. Schlauchmontageset	9.989-972.0	9.989-975.0
Schlauch Me 3 m	Edelstahl, Gewebe		9.989-976.0	9.989-979.0
Schlauch Me 5 m	Edelstahl, Gewebe		9.989-977.0	9.989-980.0
Schlauch Me 15 m	Edelstahl, Gewebe	exkl. Schlauchmontageset	9.989-978.0	9.989-981.0
Schlauchmontagesets				
Schlauchmontageset Edelstahl	Edelstahl, Kunststoff	verliersicherer Sterngriff	9.989-986.0	9.989-987.0
Schlauchmontageset Edelstahl FDA	Edelstahl, Kunststoff	FDA-konformer Kunststoff	9.990-345.0	9.990-346.0
Handgriffe				
Handgriff gebogen	Edelstahl	verliersicherer Sterngriff	9.989-896.0	9.989-897.0
Handgriff gerade	Edelstahl	verliersicherer Sterngriff	9.989-898.0	9.989-899.0
Handgriff Carbon	Carbon	Stecksystem	9.989-916.0	9.989-917.0
Handgriff Carbon 110°	Carbon	Stecksystem	9.989-918.0	9.989-919.0
Saugrohre				
Saugrohr	Edelstahl	mit Klickverschluss	9.989-912.0	9.989-913.0
Saugrohr High Temperature 1000 mm*	Aluminium	mit Klickverschluss	9.989-928.0	9.989-929.0
Saugrohr High Temperature 2000 mm*	Aluminium	mit Klickverschluss	9.989-930.0	9.989-931.0
Saugrohr High Temperature 3000 mm*	Aluminium	mit Klickverschluss	9.989-932.0	9.989-933.0
Saugrohr Carbon konisch 1500 mm*	Carbon	Stecksystem	9.989-920.0	9.989-921.0
Saugrohr Carbon gerade 1500 mm*	Carbon	Stecksystem	9.993-008.0	9.993-009.0

* Adapter Food und gerader Handgriff zur Verbindung des Saugschlauchs benötigt.

	Material	Besonderheit	Nennweite DN 40	DN 50
Bodendüsen High Temperature				
Bodendüse High Temperature	verzinkt	mit außenliegenden Metallrollen	9.989-934.0	9.989-935.0
Bodendüse High Temperature	Aluminium	mit innenliegenden Metallrollen	9.989-936.0	9.989-937.0
Bodendüse High Temperature	Edelstahl	mit außenliegenden Metallrollen	9.989-914.0	9.989-915.0
Fugendüse biegsam	Silikon		9.989-848.0	9.989-847.0

	Material	Besonderheit	blau	grün	rot	gelb	transparent	weiß
Düsen								
Standarddüse DN 40	Silikon	FDA-konformes Silikon	9.989-835.0	9.989-836.0	9.989-837.0	9.989-840.0	9.989-838.0	9.989-839.0
Standarddüse DN 50	Silikon	FDA-konformes Silikon	9.989-841.0	9.989-842.0	9.989-843.0	9.989-846.0	9.989-844.0	9.989-845.0
Bodendüse DN 40	Silikon	FDA-konformes Silikon	9.989-861.0	9.989-863.0	9.989-865.0	9.989-871.0	9.989-867.0	9.989-869.0
Bodendüse DN 50	Silikon	FDA-konformes Silikon	9.989-862.0	9.989-864.0	9.989-866.0	9.989-872.0	9.989-868.0	9.989-870.0
Flächendüse DN 40	Silikon	FDA-konformes Silikon	9.989-849.0	9.989-851.0	9.989-853.0	9.989-859.0	9.989-855.0	9.989-857.0
Flächendüse DN 50	Silikon	FDA-konformes Silikon	9.989-850.0	9.989-852.0	9.989-854.0	9.989-860.0	9.989-856.0	9.989-858.0

	Material	Nennweite DN 40	DN 50
Zylinderbürsten zur Überkopfreinigung			
Zylinderbürste ø 100 mm	Kunststoff	9.989-922.0	9.989-925.0
Zylinderbürste ø 200 mm	Kunststoff	9.989-926.0	9.989-923.0
Zylinderbürste ø 300 mm	Kunststoff	9.989-924.0	9.989-927.0

	Material	Besonderheit	blau	grün	rot	gelb	weiß
Bürsten							
Pinselbürste DN 40	Silikon	FDA-konformes Silikon	9.989-873.0	9.989-875.0	9.989-877.0	9.989-881.0	9.989-879.0
Pinselbürste DN 50	Silikon	FDA-konformes Silikon	9.989-874.0	9.989-876.0	9.989-878.0	9.989-882.0	9.989-880.0

	Material	DN 40	DN 50	Anzahl	Bestell-Nr.
Standardsets					
Lebensmittel	Silikon, Edelstahl	9.989-940.0	9.989-941.0	Sicherheitsfiltersack	5 Stück 6.904-420.0
Ofenreinigung	Silikon, Aluminium	9.989-939.0	9.989-938.0	Kunststoffbeutel	5 Stück 9.989-606.0
Überkopfreinigung	Carbon, Silikon	9.989-942.0	9.989-943.0	Longopac®	4 × 23 m 6.907-506.0
				Longopac® kompostierbar	1 × 20 m 9.990-260.0
				Longopac® ESD	4 × 23 m 9.990-261.0



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.karcher.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