

**KÄRCHER**

# IHRE INDUS- TRIELLEN ABSAUG- PROFIS

Hygienisch arbeiten und wirtschaftlich reinigen in der Lebensmittelindustrie.  
[kaercher.com](https://www.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 m<sup>2</sup>), optional kombinierbar mit HEPA-Filter (1,60 m<sup>2</sup>)
- 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 m<sup>2</sup>), optional kombinierbar mit HEPA-Filter (3,50 m<sup>2</sup>)
- 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