



DOCUMENTATION STEAMBIO 3000



www.iblspecific.com
contact@iblspecific.com - Tél. : 01 41 98 32 20

STEAMBIO 3000 | PRÉSENTATION GÉNÉRALE



**Nettoyage
100% Ecologique**



**Consommation en
eau réduite**



**Bactéries, acariens et
punaises de lits**

NETTOYEUR VAPEUR + PRODUIT

La STEAMBIO 3000 permet de nettoyer et de décontaminer les surfaces les plus inaccessibles. Sa polyvalence et l'utilisation de produit facilite le travail de l'opérateur qui gagne en mobilité et en efficacité.

STEAMBIO 3000

- Vapeur sous pression et très haute température (**7 bars et 170°C**)
- **Puissante et mobile**, elle est facilement manipulable
- Sa **coque inox** lui assure une robustesse très importante
- Avec un seul bouton, elle est **très simple d'utilisation**
- L'utilisation de **produit** avec la vapeur **renforce son efficacité**

Les avantages du nettoyage par la vapeur

Nettoyage plus rapide sur **toutes les surfaces planes et aux formes complexes**

- Climatiseurs
- Radiateurs
- Chariots
- Siphons
- Rebords de fenêtres
- Plinthes et angles de plinthes
- Encadrures de portes

Nettoyage des **parties électriques ou électroniques** sans risques ni dommages

- Interrupteurs
- Prises électriques
- Supports de lampes
- Blocs moteurs

Nettoyage des **cuisines en restauration**

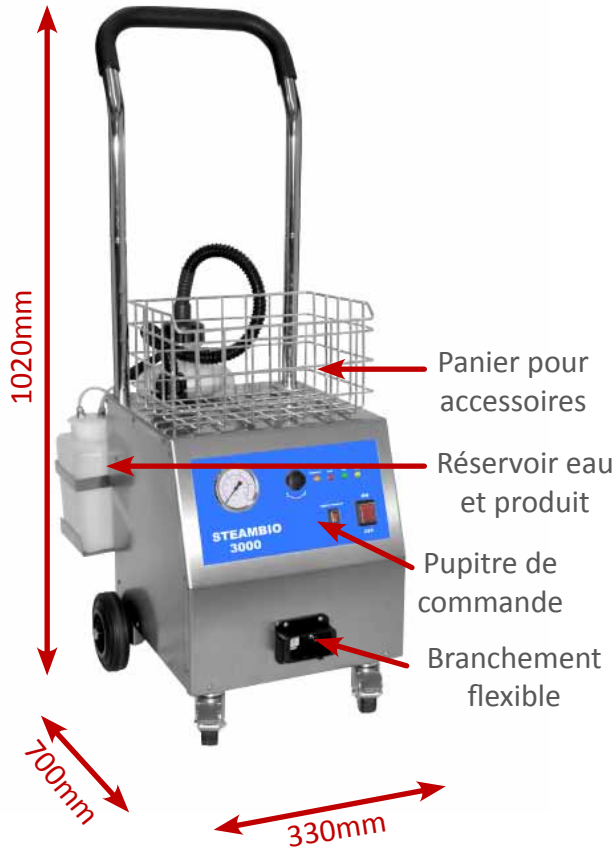
- Plaques chauffantes
- Plans de travaux
- Outils de cuisines
- Frigos

Secteurs et domaines d'applications très nombreux :

- Climatiseurs / CTA
- Sanitaires et collectivités : piscines, gymnases, vestiaires
- Cuisines centrales : hottes, fours, plans de travail, sols
- Hôtellerie / Restauration



STEAMBIO 3000 | FONCTIONNEMENT



Caractéristiques Techniques

Poids	27kg
Puissance	3400 W (230 V)
Réservoir eau	5 litres
Flexible vapeur	jusqu'à 10 mètres
Sécurités	Surchauffe chaudière
Débit vapeur	85g / min
Pression / T°C vapeur	7 bars/ 170°C
Structure	INOX AISI 304L 1,5MM
Fréquence d'utilisation	4h / jour

Fonctionnement de la STEAMBIO 3000

Attention ! Pour toute utilisation avec un produit dégraissant ou détergent veuillez nous contacter.

- 1 Utiliser UNIQUEMENT de l'eau dans le réservoir à l'arrière de la machine.
- 2 Mettre en marche la machine, puis attendre environ 5min que la led verte soit allumée.
- 3 Passer avec le flexible dans tous les recoins en respectant les règles suivantes :
 - Aller du plus propre au plus sale.
 - Du haut vers le bas pour les surfaces verticales.
 - Toujours du plus éloigné au plus central.

STEAMBIO 3000 | APPLICATIONS

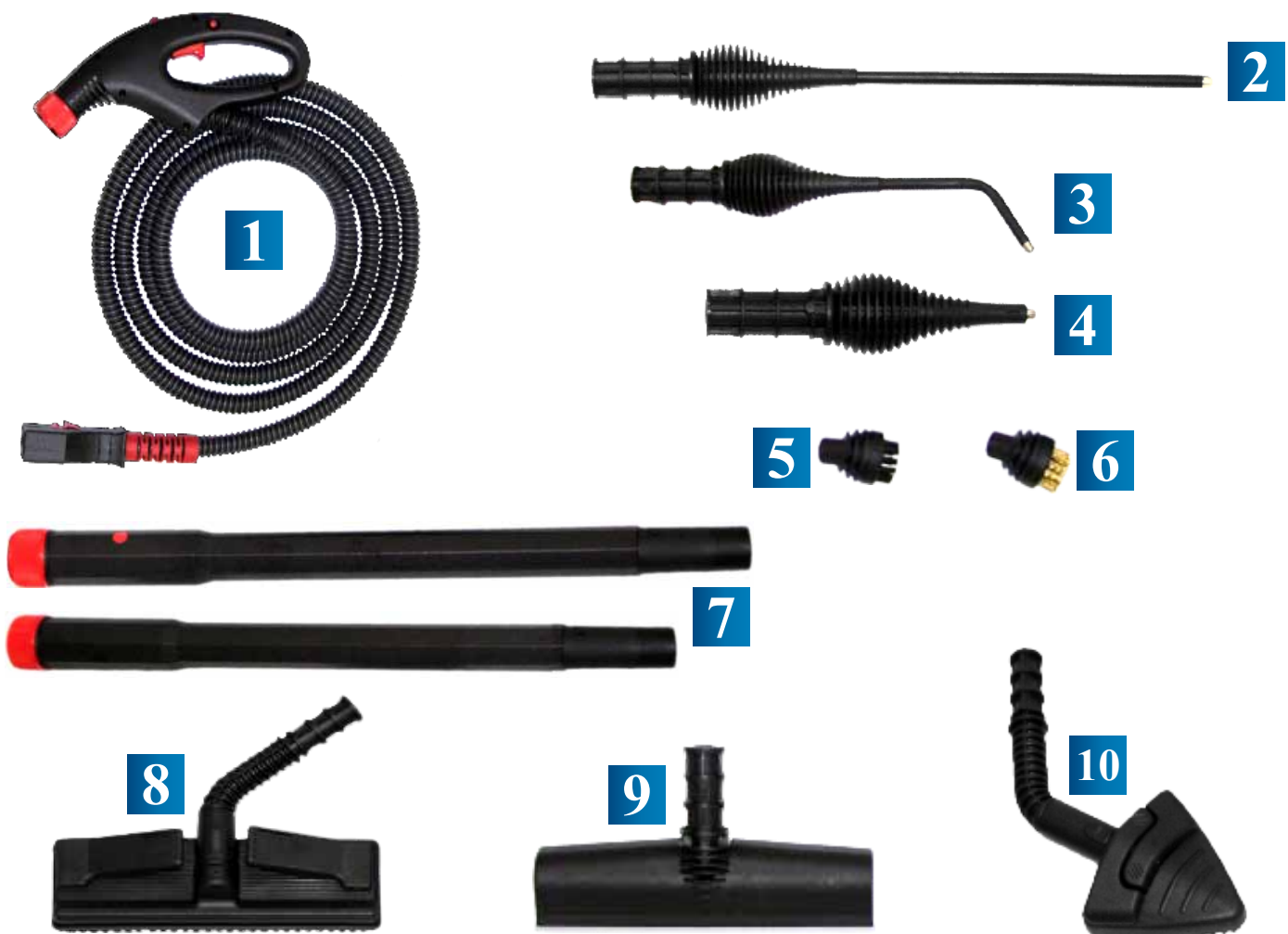
Restauration



Collectivités - Hôtellerie



STEAMBIO 3000 | ACCESSOIRES



1 Flexible Vapeur 4 mètres

2 Lance Vapeur

3 Lance Vapeur Incurvée

4 Buse Vapeur

5 Brosse Vapeur en Nylon

6 Brosse Vapeur en Crin

7 Tube Prolongateur

8 Capteur Sol

9 Capteur Surfaces Lisses (Vitres)

10 Brosse Vapeur Triangulaire