

## CATÁLOGO BIOLIMPIEZA



*« La biolimpieza natural por excelencia, sin productos químicos y sin esfuerzos. »*



Modelo MT-SV8000KIT-SOC | Código SOC:9501111

**8.883,81 €**

Modelo MT-SP400 KIT-SOC | Código SOC:9501150

**6.051,88 €**





Modelo MT-SV8000KIT-SOC | Código SOC:9501111



## SISTEMA DE BIOLIMPIEZA SANIVAP VAPOR INDUSTRIAL - MT-SV8000KIT-SOC

Dispositivo de biolimpieza y de limpieza vapor profesional 7200W - 180°C- Sistema de limpieza con vapor

- Estación de limpieza
- Carro de manipulación
- Deposito para el agua
- Deposito para detergente

## BIOLIMPIEZA VAPOR INDUSTRIAL PARA COCINA - MT-SV8000KIT-SOC

CODIGO	Para la limpieza vapor con la solución Sanivap		
SOC:950.11.11	SANIVAP MT-SV8000KIT-SOC	1	8.883,81 €

*Incluye los accesorios siguientes*

MT-SV8000 GENERADOR DE VAPOR 7200W TRIFASICO - 7 BARES

MT-SV900 - CARRO DE BIOLIMPIEZA EN ACERO INOXIDABLE

MT-SV12105: FLEXIBLE VAPOR 5M CON PISTOLA VAPOR

MT-SV12122: LANZA 25 CM CON BOQUILLA VAPOR

MT-SV12125: LANZA 100 CM CON CEPILLO 35 CM

MT-SV12126: LANZA 50 CM CON CEPILLO 35 CM



El dispositivo **MT-SV8000** es un generador de vapor industrial. Garantiza una limpieza de alto nivel y una biolimpieza de todo tipo de superficies: Almacenes, suelos, paredes, equipamientos, instalaciones... permite un lavado muy eficaz de las superficies.

La calidad constante del vapor del **MT-SV8000** :

- Garantiza su eficacia.
- Garantiza un resultado de limpieza y de desinfección optima.
- Evita el ensuciamiento de las superficies.

El **MT-SV8000** garantiza una acción detergente reforzado sobretodo en los biofilm bacterianos presente en las superficies.

El **MT-SV8000** esta desarrollado para un uso intensivo, hasta 10h diarias. El flujo importante y constante del vapor conviene perfectamente a las operaciones mas complejas y exigentes.

La gama completa de accesorios adaptables contribuye a su eficacia y a su polivalencia.





Modelo MT-SV8000KIT-SOC | Código SOC:9501111



## Calidad producto

### Materiales de calidad

- El chasis y sus componentes son de acero inoxidable AISI 304.
- Depósitos de poliuretano reforzado e inalterables.
- Niveles del agua visibles.
- Calderas de acero inoxidable 18/10 – calidad AISI 304.
- Ruedas de calidad alimentaria – 2 con frenos.

- Facilidad en el desagüe del depósito y desinfección vapor.

### Ergonomía

- Pistola ergonómica
- Gran facilidad de conexión de los accesorios .
- Gama de accesorios muy ergonómicos.

### Seguridad

- Dispositivo completamente protegido, norma IP 44.
- Caja eléctrica / electrónica estanca IP 56.
- Cable de alimentación eléctrica de 10m en neopreno (3x2.5).
- Sistema electrónico de ausencia de agua y de detergente.
- Inyección agua a presión/ bloqueo posible del detergente.



## Calidad vapor

### Concepción de la caldera

- El calentador a inmersión es desmontable y anticorrosivo.
- Calidad de los materiales en acero inoxidable AISI 304 austenítico.
- Sonda con flotador electromagnético para controlar el nivel de agua.
- Aislamiento reforzado de la caldera.
- Rendimiento optimizado de la caldera con potencia de presión/ flujo de vapor.

- Filtro de salida en el depósito de agua.
- Filtro de salida en el depósito de detergente.
- Protección de la electroválvula con un filtro en acero inoxidable.
- Sistema de auto relleno por interruptor magnético.
- Vaciado en frío de la caldera por medio de tornillos de latón de seguridad. Diámetro 20 mm—Juntas permanente.

### Concepción de los circuitos de fluidos

- Prevención de riesgos de incrustaciones de cal por filtración electromagnético.





Modelo MT-SV8000KIT-SOC | Código SOC:9501111



## Características técnicas

MT- SV8000	
<b><u>Caldera</u></b>	<b><u>Capacidad de los depósitos</u></b>
• Volumen total 4 L	• Agua para producción de vapor: 6 L
• Material / calidad Acero inoxidable AISI 304	• Deposito de agua adicional o detergente: 6 L
• Presión 7 bares	• Filtro de salida de vapor: Si
• Temperatura 180°C	• Filtro deposito de agua: Si
• Dispositivo auto-relleno Si	• Salida de agua a presión: Si
• Flujo vapor 0 à 170 g/mn	
	<b><u>Índice de protección eléctrico</u></b>
<b><u>Potencia eléctrica</u></b>	• Maquina: IP45
• Suministro eléctrico 400v – 50 Hz	• Caja eléctrica y electrónica estanca: IP56
• Calentador a inmersión: desmontable y anticorrosivo	
• Potencia total absorbida: 7200w	<b><u>Pesos y dimensiones</u></b>
<b><u>Homologación / certificaciones</u></b>	• Cable eléctrico en neopreno 10 m
• Certificado SANIVAP: ISO 9001: 2008	• Maquina sola 40 Kg
	• Dimensiones en cm L50 x l32 x h50



Modelo MT-SV8000KIT-SOC | Código SOC:9501111



## Gamas y sus aplicaciones

SECTORES APLICACIONES	GAMA MT-SV	MT-SV8000 SOC
<b>SANIDAD</b>		
LOCALES, ALMACENES		X
FARMACIA		X
VEHICULOS SANITARIOS		X
MORGUES		X
ACTIVIDADES ESPORICIDIAS		X
<b>COCINAS DE COLECTIVIDADES</b>		
CARROS DE COMIDA SOCAMEL*		*
SUELOS, PAREDES		X
CRISTALES		X
MOBILIARIO		X
EQUIPOS (Corta fiambres, termoselladoras, hornos...)		X
MAQUINARIA ALIMENTARIA		X
VESTUARIOS, SANITARIOS,		X
ZONAS DE RECEPCION MERCANCIA		X
MERCANCIA		X
<b>ADMINISTRACIONES PUBLICAS (Bomberos, militares, Policías...)</b>		
SUPERFICIES, MOBILIARIO		X
AMBULANCIAS, VEHICULOS, AUTOBUSES, TRENES...		X
CHINCHES DE CAMAS		
CASCOS, EQUIPAMIENTOS		X
<b>HOSTELERIA</b>		
SUPERFICIES, MOBILIARIO		X
COCINA		X
HABITACIONES		X
CHINCHES DE CAMAS		
<b>LABORATORIOS</b>		
ZONAS DE TRABAJO		X



Modelo MT-SP400 KIT-SOC | Código SOC:9501150



## SISTEMA DE BIOLIMPIEZA SANIVAP VAPOR - MT-SP400KIT-SOC

Dispositivo de biolimpieza y de limpieza vapor profesional - 2800W -150°C- Sistema de limpieza con vapor

- Estación de limpieza
- Carro de manipulación
- Deposito para el agua

### BIOLIMPIEZA VAPOR PARA COCINA - MT-SP400KIT-SOC

CÓDIGO	Para la limpieza vapor con la solución SaniVap		
<b>SOC:950.11.50</b>	<b>SANIVAP MT-SP400KIT-SOC</b>	<b>1</b>	<b>6.051,88 €</b>

*Incluye los accesorios siguientes*

MT-SP400 - GENERADOR DE VAPOR PRO 2800W - 5 BARES

MT-SP45 - FLEXIBLE VAPOR 5 M PARA MT-SP400

MT-SP150 - CARRO DE BIOLIMPIEZA

MT-SP200 - BOQUILLA ACODILLADA CON CEPILLO 3 CM

MT-SP220 - CEPILLO 20 CM

MT-SP230 - CEPILLO - ESCURRIDOR 20 CM

MT-SP240 - SOPORTE MICROFIBRA 20 CM

MT-SP290 - FLEXO VAPOR 25 CM - Usar con MT-MV245 y MT-MV246

MT-MV246 - MICROFIBRA AZUL PARA FLEXO VAPOR MT-SV290 - 25 CM - BOLSA DE

MT-MV345 - GORRO MICROFIBRA DOBLE PARA MT-SP240 - BOLSA DE 10



El dispositivo **MT-SP400** garantiza una desinfección de alto nivel de las superficies a diario: locales, mobiliario, equipamientos, dispositivos médicos...

La calidad constante del flujo de vapor del **MT-SP400**:

- Garantiza su eficacia
- Asegura un resultado de limpieza y de desinfección óptima
- Evita re-incrustado de suciedad en las superficies.

El **MT-SP400** está especialmente desarrollado para un uso intensivo hasta 8h diarias. El dispositivo **MT-SP400** es muy ergonómico. Integrado en su carro de biolimpieza, su uso es simple y muy adaptado a los protocolos de limpieza diaria. La multitud de accesorios adaptables contribuye a su eficacia y a su polivalencia.



Modelo MT-SP400 KIT-SOC | Código SOC:9501150



NF EN ISO 13485 : 2012



ISO 9001 : 2008

## Calidad producto

### Materiales de calidad

- El chasis y sus componentes son de acero inoxidable, aluminio y ABS
- Depósitos inalterables
- Caldera de acero inoxidable 18/10 – calidad AISI 316L

### Seguridad

- Detector de presencia de la mano en la mango de vapor
- Dispositivo completamente protegido, norma IP 44
- Caja eléctrica / electrónica estanca IP 56
- Cable de alimentación eléctrica de 10m en neopreno (3x2.5)
- Sistema electrónico de ausencia de agua
- Facilidad en el desagüe del depósito y desinfección vapor

### Ergonomía

- Detectores de presencia de la mano en el mango de vapor
- Empuñadura muy ergonómica
- Gran facilidad de conexión de los accesorios
- Gama de accesorios muy ergonómicos
- Carro de biolimpieza muy ergonómico
- Pantalla de información para el usuario ( flujo de vapor – nivel de los depósitos – códigos de errores ...)

## Calidad vapor

### Concepción de la caldera

- El calentador a inmersión es desmontable y anticorrosivo
- Calidad de los materiales en acero inoxidable 316L austenítico
- Sonda con flotador electromagnético para controlar el nivel de agua
- Aislamiento reforzado de la caldera
- Rendimiento optimizado de la caldera con potencia de presión/ flujo de vapor

- Ajuste de 6 posiciones de los flujos de vapor para los protocolos de desinfección
- Protección de la electroválvula con un filtro en acero inoxidable
- Sistema de auto relleno por interruptor magnético
- Vaciado sencillo de la caldera por válvula de cuarto cierre

### Concepción de los circuitos de fluidos

- Sistema electrónico de control de temperatura y de presión del vapor para garantizar la eficacia de la desinfección



Modelo MT-SP400 KIT-SOC | Código SOC:9501150



## Características técnicas

MT-SP400			
<b>Caldera</b>	MT-SP400	<b>Capacidad de los depósitos</b>	MT-SP400
• Volumen total	3,5 L	• Agua para producción de vapor:	4,6 L
• Material / calidad	Acero inoxidable 316L	• Deposito de agua adicional:	-
• Presión	5 bares	• Filtro de salida de vapor:	Si
• Temperatura	150°C	• Salida de agua a presión:	-
• Dispositivo auto-relleno	Si		
• Flujo vapor	0 à 150 g/mn		
		<b>Índice de protección eléctrico</b>	
<b>Potencia eléctrica</b>		• Maquina:	IP44
• Suministro eléctrico	230v – 50 Hz	• Caja eléctrica y electrónica estanca:	IP56
• Caldera	2750w		
• Calentador a inmersión:	desmontable y anticorrosivo	<b>Pesos y dimensiones</b>	
• Potencia total absorbida:	2800w	• Flexible vapor	4,5 m
		• Cable eléctrico en neopreno	10 m
<b>Homologación / certificaciones</b>		• Maquina sola	19 Kg
• CE Dispositivo Medical - ISO 13485 - ISO 9001		• Dimensiones en cm	L42 x I30 x h43



Modelo MT-SP400 KIT-SOC | Código SOC:9501150



## Gamas y sus aplicaciones

SECTORES APLICACIONES	GAMA MT-SP	MT-SP400 SOC
<b>SANIDAD</b>		
QUIROFANOS		X
HABITACIONES DE PACIENTES		X
INCUBADORAS		X
VEHICULOS SANITARIOS		
MORGUES		
ACTIVIDADES ESPORICIDIAS		
<b>COCINAS DE COLECTIVIDADES</b>		
CARROS DE COMIDA SOCAMEL*		X
SUPERFICIES DE COCINAS		X
<b>GUARDERIAS y ESCUELAS</b>		
CRISTALES		X
JUGUETES		X
SUELOS		X
MOBILIARIO		X
SANITARIOS, ZONAS DE CAMBIOS		
<b>ADMINISTRACIONES PUBLICAS (Bomberos, militares,</b>		
SUPERFICIES, MOBILIARIO		X
AMBULANCIAS, VEHICULOS		X
CHINCHES DE CAMAS		
CASCOS, EQUIPAMIENTOS		X
<b>HOSTELERIA</b>		
SUPERFICIES, MOBILIARIO		X
COCINA		X
HABITACIONES		X
NEVERAS DE HABITACIONES		X
CHINCHES DE CAMAS		
<b>LABORATORIOS</b>		
ZONAS DE TRABAJO		

## Ventajas de los productos MT-SP y MT-SV

Líder europeo de los dispositivos de biolimpieza por el vapor para los Establecimientos de salud y las colectividades.

### Efectividad

Los dispositivos MT-SP y MT-SV produce un vapor a alta temperatura que garantiza su eficacia en término de detergencia (eliminación de las manchas, biofilm...) y en término de acción biocida (eliminación de las bacterias y de gérmenes) para asegurar así una higiene perfecta: bactericidie, fungicidie, mycobactericidie, virucidie (H1N1), levuricidie. El método vapor de los equipos MT-SP y MT-SV fueron objeto de numerosas recomendaciones, autorizaciones (CCLIN.) y publicaciones.



### Simplicidad y economía

La acción del vapor asegura la detergencia y la desinfección de las superficies con una sola pasada. El vapor permite eliminar el uso de los productos detergentes y los desinfectantes generando así economías importantes y mejorando las condiciones de trabajo.



### Rapidez

Una de las ventajas mayores del método vapor de los equipos MT-SP y MT-SV proviene de la combinación de la acción de limpieza y de desinfección en una sola operación.



### Desarrollo durable y ecológico

La no utilización de productos químicos, el consumo muy débil de agua, la ausencia de desestimación contaminante, son ventajas mayores del método vapor de los productos MT-SP y MT-SV que aseguran el respeto de medio ambiente y hace de nosotros contribuyentes y responsables del buen estado del planeta.





# Oms y Viñas

Atención al cliente: 930 000 810 | [atencioncliente@oyv.es](mailto:atencioncliente@oyv.es)

[www.oyv.es](http://www.oyv.es)

**Estamos atendiendo a todo el  
Sector SOCIOSANITARIO.**

---

Este catálogo ha sido realizado con la máxima exigencia y rigor, y su contenido se ha revisado en profundidad. Sin embargo, no es posible garantizar la total ausencia de errores, ya sean tipográficos o de manipulación de la información. Por otra parte, nos reservamos el derecho a cambiar la información contenida en el catálogo sin previo aviso y sin ningún tipo de limitación. Con la excepción de los posibles errores mencionados, los precios de este catálogo son válidos hasta el 31/12/2020. Todos los precios son netos sin IVA e incluyen el transporte a Península y Baleares siempre que el importe del pedido supere los 100 € (+ IVA). Para Canarias 300 € + IGIC.