



Pharaon



Depuis 1972®

**Aspiration industrielle
pour boulangeries
& industries alimentaires**





Maximiser l'hygiène et la qualité de vos produits

Un nettoyage efficace en toute sécurité

Il est essentiel de produire dans un environnement de travail propre et sain afin de prévenir la contamination possible des produits finis (farines, miettes brûlées ou tout autres déchets alimentaires de production).

La gamme d'aspirateurs industriels Mistral est idéale pour satisfaire les exigences de nettoyage dédiées à l'industrie alimentaire.

Ces aspirateurs sont également disponibles avec une certification Atex zone 21 et zone 22 afin d'assurer la sécurité des opérateurs en conformité avec la législation.



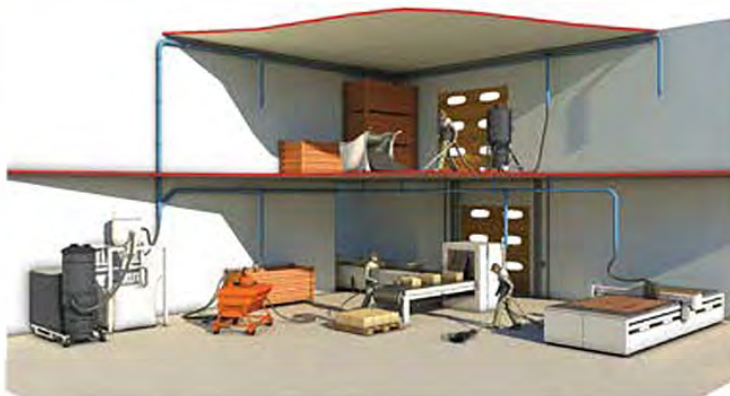
L'aspirateur MTL202ECO (disponible en monophasé et triphasé) est idéal pour le nettoyage des lignes de production et des fours : silencieux, puissant, mobile et compact.

Le kit TA.0483.0000 est spécialement conçu pour un nettoyage efficace des fours.



Pharaon est spécialisé dans l'aspiration industrielle et le matériel de nettoyage.

Notre bureau d'étude vous apportera l'expertise et le savoir-faire nécessaire pour vos projets d'aspiration centralisée.





Certification ATEX

Atex est le nom conventionnel de la directive européenne 94/9/CE pour la réglementation des équipements destinés à être utilisés dans des zones à risque d'explosion.

La directive, qui a été obligatoire, exige que tous les produits installés dans les zones à risque d'explosion possèdent une certification ATEX.

Assurer votre sécurité est notre engagement

C'est pourquoi nos collaborateurs sont formés régulièrement par l'INERIS à l'ISM- ATEX afin de vous apporter les meilleurs conseils dans le choix d'un aspirateur certifié ATEX.

Les aspirateurs industriels de Pharaon sont certifiés

ATEX : zone 1 -21 ou 2-22 (certains sont certifiés zone 20 intérieur).

Ils sont fabriqués afin d'éviter tout risque d'inflammation dans un environnement potentiellement explosif. Chaque aspirateur est conçu pour répondre aux normes les plus élevées, assurant la **sécurité, la qualité et la fiabilité**.

Pharaon offre une vaste gamme d'aspirateurs industriels certifiés ATEX : du plus compact et mobile, à la centrale d'aspiration fixe ou au système d'aspiration centralisé.

Pharaon vous proposera l'aspirateur industriel le plus adapté à votre besoin, à vos exigences et à vos contraintes.

La filtration : votre alliée contre la contamination

Dans l'industrie alimentaire, l'un des problèmes les plus sensibles est la contamination.

L'assainissement des lignes de production, des laboratoires ou des machines avant le début d'un nouveau cycle de production est obligatoire afin de s'assurer qu'aucun allergène ou particule ne contamine le produit final. Pour ce faire, **la filtration joue un rôle essentiel**.



Disponible en antistatique

Pharaon adapte ses aspirateurs à vos besoins en installant les filtres appropriés à votre utilisation en fonction des risques rencontrés et des matières traitées.

H14 / HEPA



Filtere à poches, cartouches de filtration, traitement Teflon ou PTFE pour four

ATEX

		Zone	Risques	Catégorie
Classifications des zones à risques	Gaz	0	Permanent	1G
		1	Occasionnel	2G
		2	Rare	3G
	Poussières	0	Permanent	1D
		1	Occasionnel	2D
		2	Rare	3D



NOTRE ENGAGEMENT :

ADAPTER NOTRE MATERIEL A VOTRE BESOIN



www.pharaon.fr

pharaon@pharaon.fr

03 27 09 11 11

