PROZON

FICHE TECHNIQUE

CENTRALE DE NETTOYAGE 1 PRODUIT 15M
Référence : 21761



RESUME

La centrale de nettoyage 1 produit 15m est une solution complète de nettoyage et de désinfection par pulvérisation, destinée aux professionnels. Cette centrale de lavage est idéale pour les cuisines, l'agroalimentaire, l'industrie et les collectivités.

Elle est équipée d'un tuyau alimentaire de 15 m résistant aux graisses, d'un pistolet anti-choc et d'un support pour bidon de 5 litres. Son système venturi by-pass en PVDF assure un rinçage puissant et efficace. La température d'utilisation maximale est de 55°C.

Les points forts :

- Rinçage puissant et efficace
- Tuyau résistant aux graisses
- Pistolet anti-choc inclus
- Support clipsable pour bidon 5L





DESCRIPTION

En savoir plus sur la centrale de nettoyage 1 produit 15m

Cette centrale de nettoyage 1 produit 15m est un système complet conçu pour le nettoyage et la désinfection des surfaces. Destinée aux professionnels de l'hygiène, elle convient pour un usage en cuisine professionnelle et dans divers secteurs exigeants.

Elle permet la pulvérisation d'un produit nettoyant ou désinfectant sur les surfaces à traiter. Son système venturi by-pass en PVDF assure également une fonction de dérochage ou de rinçage puissant et efficace.

Ce modèle est équipé d'un tuyau de 15 mètres. Pour s'adapter à différentes configurations de travail.

Une centrale de lavage 2 produits (lien) est aussi disponible.

Une conception robuste pour un usage professionnel

La centrale de lavage est conçue pour faciliter le quotidien des opérateurs. Ses composants ont été sélectionnés pour leur résistance et leur praticité :

- Un support ouvert qui permet d'enrouler facilement le tuyau.
- Un pistolet anti-choc pour une meilleure durabilité.
- Plusieurs éléments en acier inoxydable (support pour bidon, vanne d'alimentation, boisseau) pour une bonne résistance à la corrosion.
- Un tuyau alimentaire résistant aux graisses animales et végétales.
- Un support clipsable en inox pour bidon de 5 litres, directement fixé sur la centrale.

Une centrale polyvalente pour de nombreux secteurs

Cette centrale de lavage convient aux domaines d'activité où l'hygiène est primordiale, notamment :

- Le secteur agroalimentaire
- Les cuisines professionnelles
- Le milieu hospitalier
- Les collectivités

Découvrez notre gamme de centrale de nettoyage cuisine profesionnelle (lien caté), dont un doseur fait pour plonge manuelle. (lien)

Caractéristiques techniques de la centrale de lavage 1 produit

Caractéristique	Description
Type de centrale	Centrale de nettoyage et désinfection 1 produit
Longueur du tuyau	15 m
Type de tuyau	Alimentaire Ø 12x20 mmRésistant aux graisses animales et végétales
Température maximale de l'eau	55°C
Pistolet	Pistolet anti-choc
Système de dilution	Venturi By Pass en PVDF avec boisseau en inox
Support mural	Support ouvert
Support bidon	Pour bidon de 5 litresEn acier inoxydable, clipsé sur la centrale
Raccordement eau	Tresse Inox 1,50 m FF 1/2 DN 13
Vanne d'alimentation	1/4 de tour avec poignée en inox
Sécurité	Système de protection du réseau d'eau