CENTRALE DE NETTOYAGE 2 PRODUITS 15M
Référence : 21768



RESUME

La centrale de nettoyage 2 produits 15m est un système complet pour le nettoyage et la désinfection des surfaces en milieu professionnel (agroalimentaire, cuisines, hôpitaux). Cette centrale de désinfection 2 produits permet d'utiliser deux solutions distinctes, dosées avec précision via des buses calibrées, ce qui la rend idéale pour les protocoles d'hygiène spécifiques. Son système Venturi assure un rinçage puissant et efficace.

Elle est livrée avec un tuyau alimentaire de 15 m, un pistolet antichoc et un support inox pour deux bidons de 5 L, ce qui en fait une centrale de nettoyage cuisine professionnelle prête à l'emploi.

Les points forts :

- Rinçage puissant et efficace
- Tuyau résistant aux graisses
- Pistolet anti-choc livré avec la centrale
- Support bidon 2 x 5 L en acier inoxydable




DESCRIPTION

Description de la centrale de nettoyage 2

produits 15m

Cette centrale de nettoyage 2 produits 15m est un système complet conçu pour le nettoyage et la désinfection des surfaces en milieu professionnel. Fixée au mur, elle est livrée avec un tuyau de 15 mètres, un pistolet antichoc et un support en acier inoxydable pour deux bidons de 5 litres.

Elle trouve sa place dans de nombreux secteurs d'activité exigeants en matière d'hygiène, tels que l'agroalimentaire, les cuisines professionnelles, le milieu hospitalier ou les collectivités. Cette centrale de nettoyage cuisine professionnelle est particulièrement adaptée pour les professionnels qui ont besoin de remplacer une installation existante.

Le principal atout de cette centrale de désinfection 2 produits est sa capacité à utiliser deux solutions de nettoyage distinctes. Cela permet de respecter des protocoles d'hygiène stricts, en utilisant par exemple un détergent alcalin pour un usage quotidien et un détergent acide pour un traitement hebdomadaire.

Grâce à son système Venturi en PVDF, elle assure un rinçage puissant et efficace. La pulvérisation de chaque solution est parfaitement dosée au moyen de buses calibrées de couleur, garantissant une utilisation optimisée des produits.

Une gamme de centrales de lavage cuisine professionnelle est aussi disponible. (lien caté) dont un appareil doseur pour plonge manuelle. (lien)

Caracteristiques techniques de la centrale de désinfection 2 produits

Caractéristique	Description
Type de produit	Centrale de nettoyage 2 produits 15m

Capacité	2 produits
Coffret	Moulé en polypropylène
Raccordement en eau	Tresse inox Lg 1,50 m FF 1/2 DN 13
Vanne d'alimentation	1/4 de tour avec poignée en inox
Système de dosage	Venturi moulé en PVDF avec boisseau en inox
Tuyau	Longueur : 15 mDiamètre : 12 x 20 mmSpécificités : Qualité alimentaire, résistant aux graisses animales et végétales
Pistolet	Antichoc
Support pour bidons	Pour 2 bidons de 5 LMatériau : Acier inoxydable
Température d'utilisation maximale	55 °C

Optez aussi pour la centrale de lavage 1 produit. (lien)