

LAVE MAIN COMMANDE FÉMORALE

Référence : 08072



RESUME

Un lave main à commande fémorale est un équipement essentiel dans une cuisine professionnelle afin de garantir un niveau d'hygiène élevé : l'eau s'active lorsqu'une pression du genou est effectuée avec une temporisation entre 6 et 12 secondes.

Grâce à sa fabrication en inox, le lave-main est robuste et facile à entretenir.

L'option avec dosseret permet d'éviter également que des moisissures ou des champignons ne se développent entre le lave-main et le mur à cause d'une infiltration d'eau.

Livré avec un flexible, une bonde et un siphon diamètre 32 mm, un col de cygne et un mélangeur EC/EF. Le distributeur de savon est en option.

Les points forts :

- Respecte la méthode HACCP
- Robustesse
- Résistance à la corrosion (inox 304)
- Hygiène accrue : aucun contact manuel
- Déjà monté



DECLINAISONS

Option	Modèle
Sans distributeur de savon	Cuve ronde sans dosseret

Sans distributeur de savon	Cuve ronde avec dossier
Sans distributeur de savon	Cuve rectangulaire avec dossier
Avec distributeur de savon manuel	Cuve ronde avec dossier
Avec distributeur de savon manuel	Cuve rectangulaire avec dossier
Avec distributeur de savon à pompe	Cuve ronde sans dossier
Avec distributeur de savon à pompe	Cuve ronde avec dossier

DESCRIPTION

Pourquoi installer un lave main à commande fémorale ?

L'installation d'un lave-main dans une cuisine professionnelle est cruciale pour maintenir des normes élevées d'hygiène et assurer la sécurité alimentaire. Pour un plus petit budget, nous proposons un [lave-main économique en inox à commande fémorale](#).

Fabriquée en inox 18/10 il est parfaitement adapté pour une installation dans un environnement exigeant tel qu'une cuisine professionnelle ou une cuisine de cantine. En effet, l'inox est connu pour sa haute résistance à la corrosion, sa durabilité et est facile à nettoyer.

Nous vous proposons un modèle avec ou sans dossier. Le dossier offre une protection supplémentaire au mur derrière le lave-main contre les éclaboussures d'eau, de savon ou d'autres liquides. Il contribue à maintenir une surface plus hygiénique. Il évite également que des moisissures ou des champignons ne se développent entre le lave-main et le mur.

Le lave-mains inox doit être fixé au mur et connecté au système d'alimentation et d'évacuation en eau.

Livré démonté avec une notice de montage.

Pour garantir un confort d'utilisation, le lave-main doit s'installer à une hauteur comprise entre 80 et 85 centimètres du sol.

Découvrez toute notre gamme d'[équipements pour cuisine de](#)

[restaurant](#) sur notre site.

Caractéristiques techniques du lave main inox

Dimensions et poids :

	Lave main avec dosseret cuve rectangulaire	Lave main avec dosseret cuve ronde	Lave main sans dosseret cuve
Hauteur totale	56 cm	50 cm	20 cm
Hauteur dosseret	35,5 cm	33 cm	/
Hauteur jupe	20 cm	17 cm	17 cm
Largeur	40 cm	33 cm	33 cm
Profondeur	33,5 cm	33 cm	33 cm
Bac	13 cm	11 cm	11 cm
Poids	4,2 kg	4,5 cm	3,4 kg

Livré avec :

- Flexible en inox de 1/2" 500 mm
- Distributeur de savon 500 ml (standard ou à pompe)
- Bonde et siphon diamètre 32 mm
- Col de cygne
- Mélangeur EC/EF
- Pressostat temporisé entre 6 et 12 secondes

Fixation : murale

Matière : acier inoxydable 18/10 Aisi 304 finition scotch brite

Lave-main manuel :

- Capacité : 500 ml
- Poids : 0,17 kg
- Dimensions : L. 105 x P. 90 x H. 165 mm

Distributeur de savon à pompe :

- Capacité : 500 ml
- Poids : 0,35 kg

- Dimensions : L. 130 x P. 220 x H. 70 mm