

CENTRALE 1 P

ENROULEUR AUTOMATIQUE 20 M INOX CA

ENROULEUR AUTOMATIQUE INOX 304 AVEC SYSTÈME VENTURI 1 PRODUIT

CODE 9040008974100

Enrouleur automatique inox 304 avec système venturi 1 produit. Permet de pulvériser une solution parfaitement dosée d'un liquide de nettoyage et de désinfection.

AVANTAGES :

Centrale équipée de systèmes de protection sanitaire conforme à la législation en vigueur (ACSE CSTB) : Système antipollution évitant toute pollution du réseau d'eau.

Dosage par système venturi, évite le gaspillage de l'eau et des produits contribuant ainsi à la protection de l'environnement et à la maîtrise des coûts.

Rangement simple et rapide du tuyau de lavage.

CARACTÉRISTIQUES :

H 500 mm x L 260 mm x P 600 mm.

Système venturi lavage-rinçage avec réglage par gicleur.

Raccordement sur eau froide ou chaude (70 °C maximum).

Hauteur maximale d'aspiration produit : 2 mètres.

Pression : 1.5 à 6 bars maxi.

Poids : 30 kg.

Avis de conformité sanitaire équipement N°1204003.



Fourni avec :

Vanne antipollution : disconnecteur CA.

Tuyau alimentaire de 20 m, tresse inox 1.5 m.

Pistolet antichoc avec raccord rapide et garde de protection de la main.

Sachet de gicleurs, tuyau d'aspiration et crépine.

Manuel d'utilisation.

OPTION :

Centrale 1p enrouleur : support

Code 9040008975100

Permet de faire pivoter l'enrouleur jusqu'à 180°.



OPTION :
CENTRALE : SUPPORT 5 ET 10 LITRES

Code 9040008977100



OPTION :
CENTRALE : SUPPORT 20 LITRES

Code 9040008976100